



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PROPRIEDADE INTELECTUAL E
TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA INOVAÇÃO –
PROFNIT/MESTRADO PROFISSIONAL

RAIMUNDO IVO FERREIRA DA SILVA

**FARINHA DE PIRACUÍ DE MONTE ALEGRE (PA): POTENCIALIDADE E
VIABILIDADE DE OBTENÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Santarém
2023

RAIMUNDO IVO FERREIRA DA SILVA

FARINHA DE PIRACUÍ DE MONTE ALEGRE (PA): POTENCIALIDADE E VIABILIDADE DE OBTENÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação – PROFNIT – Ponto Focal Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Izaura Cristina Nunes Pereira Costa

Santarém
2023

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação
(CIP) Sistema Integrado Bibliotecas –
SIBI/UFOPA

S586f Silva, Raimundo Ivo Ferreira da
Farinha de piracuí de Monte Alegre (PA): potencialidade e viabilidade de obtenção de
indicação geográfica / Raimundo Ivo Ferreira da Silva – Santarém, 2023.
97 f.: il.

Orientadora: Izaura Cristina Nunes Pereira Costa
Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Oeste do Pará, Pró-reitoria de
Pesquisa, Pós Graduação e Inovação tecnológica, Programa de Pós Graduação
em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação -
PROFNIT.

1. Indicação Geográfica. 2. Potencialidade. 3. Viabilidade. I. Costa, Izaura
Cristina Nunes Pereira, *orient.* II. Título.

CDD: 23 ed. 639.2098115

RAIMUNDO IVO FERREIRA DA SILVA

FARINHA DE PIRACUÍ DE MONTE ALEGRE (PA): POTENCIALIDADE E VIABILIDADE DE OBTENÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação – PROFNIT – Ponto Focal Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA.

Aprovada em: 29 de setembro de 2023.

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dr^a. Izaura Cristina Nunes Pereira Costa

Prof. Dr. Antonio do Socorro Ferreira Pinheiro

Prof^a. Ma. Hulda Oliveira Giesbrecht

Prof. Dr. Wellington Silva Gomes



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
INSTITUTO DE ENGENHARIA E GEOCIÊNCIAS – IEG/UFOPA
Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de
Tecnologia para Inovação

Ata da Sessão Pública da defesa do discente do Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação, **Raimundo Ivo Ferreira da Silva**, realizada no dia vinte e nove de setembro de 2023.

Aos 29 dias do mês de setembro de 2023, às 14h30 horas, de forma remota realizou-se a sessão pública de qualificação do Projeto de dissertação, intitulado **FARINHA DE PIRACUÍ DE MONTE ALEGRE (PA): POTENCIALIDADE E VIABILIDADE DE OBTENÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**, de autoria do mestrando **RAIMUNDO IVO FERREIRA DA SILVA**, aluno do Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação, em nível de Mestrado Profissional. Como parte da Qualificação ele usou: Texto Dissertativo com formatação mínima regulamentada pelo PROFNIT nacional e pelo Ponto Focal. A Comissão Examinadora esteve constituída por: Hulda Oliveira Giesbrecht- Analista de Inovação do Sebrae- Membro Externo/Representante do Mercado; Prof. Dr. Antônio do Socorro Ferreira Pinheiro – PROFNIT/UFOPA- Membro Interno e Wellington Silva Gomes- Membro Externo e Prof^a. Dra. Izaura Cristina Nunes Pereira Costa orientadora e Presidente da qualificação. Feita a apresentação do aluno, este foi arguido pela banca, e diante das respostas dadas pelo aluno, e apresentadas as sugestões de melhoria do trabalho; a banca de avaliação considerou o trabalho do mestrando **APROVADO**, sujeito as ALTERAÇÕES apontadas pela banca, de acordo com a regulamentação do Programa de Pós-graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação. E para constar foi lavrada a presente ata, que após lida e avaliada conforme, foi assinada pelos membros.

Santarém, 29 de setembro de 2023.

Hulda Oliveira Giesbrecht
Analista de Inovação do
Sebrae

Membro do Setor Profissional Impactado pelo TCC



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
INSTITUTO DE ENGENHARIA E GEOCIÊNCIAS – IEG/UFOPA
Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de
Tecnologia para Inovação

Documento assinado digitalmente



ANTONIO DO SOCORRO FERREIRA PINHEIRO
Data: 29/09/2023 16:32:13-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Antônio do Socorro Ferreira Pinheiro
Docente de Ponto Focal do PROFNIT/Ufopa
Membro Interno

Documento assinado digitalmente



WELLINGTON SILVA GOMES
Data: 29/09/2023 16:57:42-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Wellington Silva Gomes Docente de
Ponto Focal do PROFNIT/UEMG
Membro Externo

Documento assinado digitalmente



IZAURA CRISTINA NUNES PEREIRA COSTA
Data: 03/10/2023 14:31:51-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Izaura Cristina Nunes Pereira Costa Presidente
da Banca - Docente de Ponto Focal do PROFNIT/Ufopa
Orientador – Membro Interno

Documento assinado digitalmente



RAIMUNDO IVO FERREIRA DA SILVA
Data: 03/10/2023 15:09:22-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

ATA_DEFESA_RAIMUNDO_IVO_assinado_assinado1 assinado2

O documento acima foi proposto para assinatura digital através da plataforma de assinaturas do SEBRAE. Para verificar a autenticidade das assinaturas clique neste link <https://assinaturadigital.sebrae.com.br/verificadorassinaturas/#/search?codigo=FF-98-AA-95-2B-4A-8C-D1-1D-63-2C-D3-B8-4B-04-DB-FE-D3-30-66> acesse o site <https://assinaturadigital.sebrae.com.br/verificadorassinaturas/#/search> e digite o código abaixo:

CÓDIGO: FF-98-AA-95-2B-4A-8C-D1-1D-63-2C-D3-B8-4B-04-DB-FE-D3-30-66

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status é(são):

Hulda Oliveira Giesbrecht - 465.*.***-72 - 03/10/2023 14:15:06**

Status: Assinado eletronicamente, mediante senha de rede, pessoal e intransferível

IP: 189.***.***.**6



*Dedico este trabalho as famílias produtoras de
Farinha de Piracuí no município de Monte Alegre PA.*

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais: Raimundo Vicente da Silva (in memoriam) e Antonia Ferreira da Silva,

À minha orientadora Prof^a. Dr^a. Izaura Cristina Nunes Pereira Costa,

À minha esposa Darlete de Carvalho Marques da Silva e aos meus filhos Lucas Marques Ferreira e Sofia Marques Ferreira,

À Associação Fórum Nacional de Gestores de Inovação e Transferência de Tecnologia – FORTEC, que é a proponente do PROFNIT à CAPES.

SILVA, Raimundo Ivo Ferreira da. **Farinha de Piracuí de Monte Alegre (PA):** Potencialidade e Viabilidade de Obtenção de Indicação Geográfica. 2023. 98 f. (Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação) – Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação – PROFNIT/Mestrado Profissional. Universidade Federal do Oeste do Pará. Santarém, Pará, 2023.

RESUMO

Tendo em vista que a produção da Farinha de Piracuí de Monte Alegre possui diferencial de qualidade, devido às características do produto e do processo de fabricação e da grande produção de acari em seus lagos, peixe do qual se faz a melhor e tradicional farinha de peixe da região do baixo amazonas, este conjunto de fatores favorece o registro de Indicação Geográfica (IG), permitindo, assim, identificar e valorar os recursos naturais e humanos locais, portanto esta pesquisa com este formato de estudo busca analisar a potencialidade e viabilidade de obtenção de indicação geográfica para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre. Para tanto, fez-se necessário caracterizar a produção de Farinha de Piracuí no município de Monte Alegre, com isso obteve-se dez comunidades que produzem e comercializam o produto no município, com este mapeamento das comunidades envolvidas na produção foi realizado uma análise para averiguar se havia especificidades no processo de produção nas comunidades identificadas como produtoras da Farinha de Piracuí e analisar o potencial da região em ser reconhecida como Indicação Geográfica para Farinha de Piracuí. Com estas informações coletadas, observou-se a necessidade de fornecer subsídios técnicos aos produtores interessados em obter um selo de indicação geográfica para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre, sugeriu-se ainda uma proposta de desenvolvimento de um projeto de pesquisa para dar continuidade a este estudo, que poderá ser coordenado pelo Campus Universitário de Monte Alegre, para facilitar o fornecimento de informações para produtores interessados na concessão do selo de indicação geográfica para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre. Diante do exposto, verificou-se que a valorização dos produtos e serviços oriundos das localidades, onde há garantia de procedência dos produtos, contribui com o desenvolvimento local e regional sob a influência da IG, desta forma, conclui-se pela viabilidade das comunidades produtoras e com potencial para a

produção da Farinha de Piracuí de forma padronizada e organizada, o que impõe a constatação de que apresentam potencial de viabilidade para obtenção do registro de Indicação Geográfica.

Palavras-Chave: Indicação Geográfica; Potencialidade; Viabilidade.

SILVA, Raimundo Ivo Ferreira da. **Piracuí Flour from Monte Alegre (PA): Potentiality and Feasibility of Obtaining a Geographical Indication.** 2023. 98 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação) – PROFNIT/Mestrado Profissional. Universidade Federal do Oeste do Pará. Santarém, Pará, 2023.

ABSTRACT

Bearing in mind that the production of Flour from Piracuí in Monte Alegre has a quality differential, due to the characteristics of the product and the manufacturing process and the large production of acari in its lakes, fish from which the best and traditional fish flour is made in the lower Amazon region, this set of factors favors the registration of a GI Geographical Indication, thus allowing the identification and valuation of local natural and human resources. geographic location for Piracuí Flour from Monte Alegre. Therefore, it was necessary to characterize the production of Flour from Piracuí in the municipality of Monte Alegre, with this, ten communities that produce and market the product in the municipality were obtained, with this mapping of the communities involved in the production, an analysis was carried out to investigate if there were specificities in the production process in the communities identified as producers of Flour from Piracuí and to analyze the potential of the region to be recognized as a Geographical Indication for Flour from Piracuí, with this information collected it was observed the need to provide technical subsidies to producers interested in to obtain a seal of geographical indication for Flour from Piracuí de Monte Alegre, a proposal was also suggested for the development of a research project to continue this study, which could be coordinated by the University Campus of Monte Alegre, to facilitate the supply of information for producers interested in granting the seal of geographical indication for Flour from Piracuí de Monte Alegre. In view of the above, it was found that the appreciation of products and services from locations where there is a guarantee of origin of the products contributes to local and regional development under the influence of the GI, thus, it is concluded that the producing communities are viable and with potential for the production of flour from Piracuí in a standardized and organized way, which imposes the verification that they have potential viability for obtaining the registration of Geographical Indication.

Keywords: Geographical Indication. Potentiality. Viability.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1	Colheita da uva na IG Vale dos Vinhedos.....	26
FIGURA 2	Paisagem típica dos cafezais na IG Região do Cerrado Mineiro...	26
FIGURA 3	Bovinos em sua área de produção na IG Pampa Gaúcho da Campanha Meridional.....	27
FIGURA 4	Processamento da cachaça na IG de Paraty.....	27
FIGURA 5	Fluxo do pedido de registro de Indicação Geográfica no INPI.....	32
FIGURA 6	Fluxograma dos procedimentos de solicitação para obtenção do selo de Indicação Geográfica.....	33
FIGURA 7	Mapa de Localização do Município de Monte Alegre - Pará.....	34
FIGURA 8	Lago e centro urbano da comunidade de Calvário.....	42
FIGURA 9	Lago e centro urbano da comunidade de Jaquará	42
FIGURA 10	Escola e centro urbano da Comunidade de Curral Grande	43
FIGURA 11	Barracão comunitário e lago da comunidade de Aldeia.....	43
FIGURA 12	Lago e centro urbano da comunidade de Piracaba	44
FIGURA 13	Lago e centro urbano da comunidade de Ponta do Piriquito.....	44
FIGURA 14	Escola e frente da comunidade de Currálinho.....	45
FIGURA 15	Centro urbano e reunião com os moradores da comunidade de Sapucaia.....	45
FIGURA 16	Lago e vista panorâmica da comunidade de Nazaré.....	46
FIGURA 17	Igreja e centro urbano da comunidade de São Diogo.....	46
FIGURA 18	Mapa das comunidades produtoras da Farinha de Piracuí.....	48
FIGURA 19	Fluxograma da produção da Farinha de Piracuí.....	51
FIGURA 20	Forno utilizado para torar a Farinha de Piracuí.....	53
FIGURA 21	Produtores finalizando o processo de produção da Farinha de Piracuí.....	61

LISTA DE TABELAS

TABELA 1	Indicações Geográficas Brasil x União Europeia.....	30
TABELA 2	Matriz de validação e amarração.....	40
TABELA 3	Comunidades que produzem e comercializam a Farinha de Piracuí em Monte Alegre PA.....	41
TABELA 4	Dados das Comunidades Produtoras e que comercializam a Farinha de Piracuí.....	47
TABELA 5	Comunidades Produtoras e que não comercializam a Farinha de Piracuí no município de Monte Alegre – PA.....	49

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1	Evolução do número de registros de IGs brasileira (2002-2022).....	29
GRÁFICO 2	Relação de gênero na produção da Farinha de Piracuí.....	54
GRÁFICO 3	Local de nascimento dos produtores de Farinha de Piracuí.....	55
GRÁFICO 4	Nível de escolaridade dos produtores de Farinha de Piracuí.....	55
GRÁFICO 5	Relação de vínculo familiar sobre o aprendizado da técnica de fazer a Farinha de Piracuí.....	56
GRÁFICO 6	Demonstra a identificação sociocultural das comunidades.....	57
GRÁFICO 7	Tipo de Embarcação utilizado para capturar os peixes para produzir a Farinha de Piracuí.....	58

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ADEPARÁ	Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará
AIRA	Marca das cuias artesanais, do artesanato tradicional de Santarém
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CMAL	Campus Universitário de Monte Alegre
CPF	Cadastro de Pessoas Físicas
DO	Denominações de Origem
GPS	Global Positioning System
GRU	Guia de Recolhimento da União
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IG	Indicações Geográficas
INCRA	Instituto Nacional da Reforma Agrária
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
LPI	Lei de Propriedade Industrial
PA	Estado do Pará
PEMA	Parque Estadual de Monte Alegre
PMMA	Prefeitura Municipal de Monte Alegre
PROFNIT	Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEMMA	Secretaria de Meio Ambiente do Município de Monte Alegre
SESMA	Secretaria de Saúde do Município de Monte Alegre
SINPRUMA	Sindicato dos Produtores Rurais de Monte Alegre
STTR	Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Monte Alegre
SWOT / FOFA	Método de Planejamento Estratégico que Engloba a Análise de Cenários para Tomada de Decisões
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
UFOPA	Universidade Federal do Oeste do Pará
Z-11	Colônia de Pescadores de Monte Alegre

SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO	15
2	INTRODUÇÃO	18
3	JUSTIFICATIVA	21
3.1	LACUNA PREENCHIDA PELO TCC	21
3.2	ADERÊNCIA AO PROFNIT	22
3.3	IMPACTO	22
3.4	APLICABILIDADE	22
3.5	INOVAÇÃO	23
3.6	COMPLEXIDADE	23
4	OBJETIVO	24
4.1	OBJETIVO GERAL	24
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	24
5	REFERENCIAL TEÓRICO	25
5.1	LEGISLAÇÃO DE PROTEÇÃO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL	25
5.2	SABERES TRADICIONAIS DAS COMUNIDADES	28
5.3	INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS COMO NEGÓCIO TRANSFORMADOR PARA PEQUENOS PRODUTORES	29
5.4	PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA	31
6	MATERIAIS E MÉTODOS	34
6.1	LOCALIZAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO	34
6.2	METODOLOGIA	35
7	RESULTADOS	41
7.1	MAPEAMENTO E CARACTERIZAÇÃO GERAL DA REGIÃO PRODUTORA DA FARINHA DE PIRACUÍ NO MUNICÍPIO DE	

MONTE ALEGRE	41
7.2 PRODUTO, PROCESSO DE PRODUÇÃO E CADEIA PRODUTIVA	50
8 DISCUSSÃO	59
9 CONCLUSÃO	63
10 PERSPECTIVAS FUTURAS	67
REFERÊNCIAS	68
APÊNDICE A – Matrix FOFA (SWOT)	71
APÊNDICE B – Modelo de Negócio CANVAS	72
APÊNDICE C – Produto técnico-tecnológico	73
APÊNDICE D – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	90
APÊNDICE E – Conhecendo os Produtores	91
APÊNDICE F – Conhecendo as Comunidades	93
ANEXO A – Comprovante de submissão de artigo.....	94
ANEXO B – Ofício Câmara de Monte Alegre.....	95
ANEXO C – Ofício Secretaria de Meio Ambiente.....	96
ANEXO D – Ofício Prefeitura de Monte Alegre	97

1 APRESENTAÇÃO

As Indicações Geográficas (IG) são registros conferidos a produtos ou serviços que possuem reputação diferenciada, que apresentam qualidade padronizada entre os realizadores de serviços ou produtores de IG por seus recursos naturais, solo, vegetação, clima e saber fazer (GURGEL, 2006).

Como bem nos assegura Tonietto (2006), pode-se dizer que a Indicação Geográfica é um registro que garante ao consumidor que aquele produto foi produzido em uma determinada região com critérios estabelecidos em manuais de produção comuns a todos os produtores, que fazem parte de uma associação ou comunidade produtora. Portanto, fica claro que o papel da IG é proteger, promover e padronizar a produção entre todos os membros ou comunitários que utilizam o selo de indicação geográfica.

Com isso, constata-se que o objetivo principal da IG é proteger uma reputação vinculada à qualidade do produto e entregar um produto de qualidade ao consumidor, isso porque a grande importância nessa relação entre produtor e consumidor será a certeza de que o consumidor estará recebendo um produto de qualidade com características específicas vinculadas ao território, então, conclui-se que o consumidor busca um produto que tenha procedência garantida e, produzido dentro de um padrão de produção garantido pela IG. Enquanto isso, o produtor que se qualifica, busca cada vez mais uma padronização de seus produtos, que atenda às necessidades do consumidor, incentivando-o a buscar sempre produtos com procedência conhecida.

De forma geral, a Indicação Geográfica já está consolidada no mundo, principalmente no continente europeu, no Brasil já avançou bastante e vem se consolidando a cada ano. O estado do Pará possui a concessão de acordo com o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) de quatro IGs, que são: Cacau de Tomé Açú, Farinha de Bragança, Queijo do Marajó e a Terra Indígena Andirá-Marau, esta última sendo formada por territórios de municípios do Pará e Amazonas, ambas de grande importância para a economia local e regional do estado (INPI, 2021; BARROS *et al*, 2022).

Considerando esse arcabouço, essa pesquisa foca em estudar a farinha de peixe, cujo nome conhecido em Monte Alegre - PA e região, é Piracuí, uma farinha,

produzida de um peixe cascudo chamado acari (*Ptertygoplichthys pardalis*), este peixe dá um sabor e textura diferenciada ao produto, que só é encontrado com abundância nos lagos de várzea do baixo e médio Amazonas.

De acordo com a portaria da ADEPARÁ nº 3250, de 01 de setembro de 2018, estabelece em seu artigo 5º, inciso I - "Farinha de Piracuí: trata-se do peixe sem cabeça e sem casco ou sem pele, cozido ou assado, triturado e com o mínimo desejável de ossos e de espinhas;" desta forma, a produção de Farinha de Piracuí de Monte Alegre, realizado a partir do acari possui um diferencial no que diz respeito a quantidade de espinhas e o método de produção (AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ, 2018).

É importante destacar que a Farinha de Piracuí poderá ser produzida de outros pescados, ou seja, seis famílias distintas sendo elas: Loricariidae; Osteoglossum bicirrhosum; Callichthyidae; Prochilodontidae; Pimelodidae e Hipoftalmídeo. A Farinha de Piracuí não poderá conter a mistura de pescados de gêneros diferentes, porém, pode haver mistura de pescados da mesma família, vale ressaltar que outros municípios no estado do Pará e do Amazonas também produzem Farinha de Piracuí.

Diante das oportunidades apresentadas pelo mercado, surge a comercialização de produtos tradicionais com viés orgânico, com respeito ao meio ambiente, produzido por comunidades tradicionais, que convivem com a natureza de forma harmônica.

Assim, no presente trabalho buscou-se reunir dados e informações com o propósito de responder ao seguinte problema de pesquisa: a Farinha de Piracuí de Monte Alegre, de acordo com o levantamento, aponta que a produção e a notoriedade desta trazem elementos para possibilitar a solicitação do Registro no INPI?

Conforme Silva e Paixão (2021), as indicações geográficas (IG) são responsáveis por proteger e padronizar os produtos que serão comercializados dentro da área definida como produtora. Trata-se inegavelmente de uma proteção tanto para o produtor como para o cliente, que pode comprar o produto com a certeza de estar adquirindo um produto original. Os autores deixam claro que as IGs protegem o saber fazer tradicional, e contribuem na padronização dos produtos, desta forma seria ideal que o número de IGs aumentasse no território brasileiro, principalmente na região norte do Brasil, onde poucas IGs foram concedidas. Dessa forma, reveste-se de particular importância trabalhos que busquem realizar, inicialmente, o estudo de viabilidade e potencialidade de novas indicações geográficas para produtos oriundos da região.

Nesse contexto, o objetivo deste trabalho é realizar o estudo de potencialidade e viabilidade da obtenção de registro de indicação geográfica para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre, estado do Pará. Dessa forma, sugere-se analisar o potencial dessa região em ser reconhecida como indicação geográfica para Farinha de Piracuí, visando ser mais uma ferramenta para os produtores interessados em obter um selo de indicação geográfica para a Farinha de Piracuí produzida no município.

Diante de um consumidor cada vez mais exigente, e que cada vez mais busca por produtos que preze pela credibilidade e confiabilidade, é que realiza-se este estudo da produção da Farinha de Piracuí, destacando as famílias produtoras na região de interesse.

Para o desenvolvimento do trabalho, como bem nos assegura Lakatos e Marconi (2019), foram utilizadas fontes primárias, devido à utilização de dados ainda não estudados e analisados, visto que os dados foram obtidos por entrevistas, com aplicação de questionários aos entrevistados, pode-se afirmar que também foram utilizadas fontes secundárias, devido à pesquisa e coleta de informações bibliográficas pautadas no assunto objeto do estudo.

A forma de abordagem da pesquisa utilizada foi a quali-quantitativa devido à utilização de perguntas abertas e fechadas nos questionários e entrevistas, além de pesquisas bibliográficas sobre os temas da área de estudo da pesquisa. Neste sentido, o tipo de raciocínio foi o hipotético dedutivo, utilizado para buscar elucidar as problemáticas apresentadas.

2 INTRODUÇÃO

As indicações geográficas (IG) no Brasil tiveram início com a lei n.º 9.279 de 1996, porém, a primeira Indicação Geográfica brasileira foi reconhecida no ano de 2002, que foi a do Vale dos Vinhedos para vinhos. De acordo com o INPI até o ano de 2022, o país possuía 100 Indicações Geográficas (IG), sendo 76 indicações de procedência (IP) e 24 denominações de origem (DO). O Estado do Pará possui quatro Indicações Geográficas, sendo o Cacau de Tomé Açu, concedida em 2019; Terra Indígena Andirá-Marau, concedida em 2020 (formada por territórios de municípios do estado do Pará e do estado do Amazonas. Foi a primeira IG, na espécie Denominação de Origem no Brasil, concedida a um povo indígena, os Sateré-Mawé); o Queijo do Marajó, concedida em 2021 e; a Farinha de Bragança, concedida em 2021. Além de uma marca coletiva, AIRA - cuias de Santarém, concedida em 2014.

É possível constatar que a IG valoriza os produtos de uma região, quando os produtores se organizam e buscam de forma coletiva aprimorar aquilo que já fazem de melhor. Por essa razão, tem particular relevância quando se trata de populações tradicionais ou associações, que dedicam-se ao produto da IG como um divisor de águas, contribuindo para o desenvolvimento social da comunidade. Mesmo porque, debate-se que as IGs têm este perfil de desenvolvimento socioambiental no processo de realização de seu produto. É importante considerar que as IGs mudam o dinamismo local, podendo incentivar o desenvolvimento do turismo através de suas práticas e cultivos dos seus produtos, haja vista haver possibilidade de incluir este roteiro como forma de aumentar a renda dos comunitários (VIEIRA *et al.* 2019).

Como bem nos assegura Bruch, Sartori e Perdomo (2019), pode-se dizer que as IGs quando reconhecidas pelo INPI, para produtores de uma determinada região, proporciona uma dinâmica diferenciada, melhorando os índices da comunidade em vários aspectos. Neste contexto, fica claro que com a organização dos produtores para produzir seu produto principal vários outros subprodutos são gerados. O mais preocupante, contudo, é constatar que o poder público, no caso da produção de Farinha de Piracuí, pouco contribui com a organização dos produtores. Não é exagero afirmar que com o auxílio das secretarias municipais responsáveis por essas demandas, a produção poderia ser mais qualificada, agregando valor ao produto.

Conforme explicado acima, as IGs possuem um dinamismo que pode transformar para melhor a qualidade de vida dos comunitários que já trabalham

diretamente com ela, mas há um fato que se sobrepõe a isso que é a organização da associação que os membros pertencem. Outro fator são as políticas públicas, tanto em nível municipal como estadual e federal. Enfim, os produtos com potencial para IGs precisam de apoios externos, que auxiliem na sua produção, organização e implementação de soluções para melhorar o produto.

Conforme verificado, os autores Bruch, Sartori e Perdomo (2019) deixam claro que mesmo após a Indicação Geográfica estar consolidada, há a necessidade de políticas públicas, que venham a contribuir com o desenvolvimento regional e local. Trata-se inegavelmente de apoiar o desenvolvimento de produtores que, na maioria das vezes, precisam de apoio técnico para desenvolver melhor seu produto. Seria um erro, porém, atribuir todas as responsabilidades de tornar seu produto ainda melhor, para quem vem produzindo com conhecimentos repassados por seus pais, avós e outros. Assim, reveste-se de particular importância os órgãos de assistência técnica nos três níveis de governo. Sob essa óptica, ganha particular relevância o investimento em políticas públicas que incentive a produção dos pequenos produtores (MELO, 2021).

Pode-se dizer que, conforme mencionado pelas autoras no livro intitulado Indicação geográfica, signos coletivos e desenvolvimento, volume 3, no capítulo "Signos coletivos paraenses" e das autoras do capítulo "Propriedade intelectual em comunidades tradicionais: o etnodesenvolvimento em terras indígenas brasileiras atrelado a indicação geográfica" e do livro Série Conceitos e Aplicações de Propriedade Intelectual Volume II no capítulo "Indicações Geográficas com Foco em Aplicações", ambos relatam a importância da organização dos produtores. Neste contexto, fica claro que há necessidade de políticas públicas que auxiliem no desenvolvimento da comunidade e oriente práticas de produção e comercialização em grupo para aumentar o valor do produto. O mais preocupante, contudo, é constatar que a prática de produção e comercialização individual do produto ainda é muito forte. Não é exagero afirmar que as comunidades onde o espírito coletivo é muito forte, as Indicações Geográficas são consolidadas mais facilmente, portanto, é importante que práticas coletivas sejam estimuladas sempre.

Conforme explicado acima, a IG tem o potencial de auxiliar na melhoria de qualidade de vida dos comunitários onde ela será implementada. Ora, em tese, com um produto que tenha respaldo e reconhecimento regional, isso dará maior notoriedade à comunidade. Por exemplo, caso a Farinha de Piracuí de Monte Alegre

consiga o selo de Indicação Geográfica, as comunidades que fazem parte da IG terão maior potencial para o turismo onde os visitantes desejam acompanhar a produção do produto, entre outras formas de interação com os comunitários.

Trata-se, portanto, de considerar especificidades locais nas discussões sobre o desenvolvimento regional e na elaboração de estratégias e políticas públicas direcionadas ao estímulo deste desenvolvimento. Nesta conjuntura, emergem debates relacionados a possíveis contribuições e desafios que Indicações Geográficas (IGs) oferecem ao desenvolvimento regional. Neste cenário, infere-se que as IGs podem agregar valor aos produtos e facilitar o acesso a novos mercados, ao mesmo tempo em que valorizam tradições locais associadas ao fortalecimento de uma identidade cultural própria da região (VIEIRA *et al.*, 2019).

Assim, as autoras Vieira *et al.* (2019) deixam claro que as indicações geográficas são ferramentas capazes de auxiliar no desenvolvimento local, contribuindo diretamente com as comunidades. Dessa forma, fica claro o grande potencial que uma região adquire quando o reconhecimento como IG é obtido, não é exagero afirmar que além dos produtores envolvidos diretamente no processo de produção, outros segmentos das comunidades também são beneficiados com o aumento do poder aquisitivo das pessoas.

Fica evidente a importância da Indicação Geográfica para região, ela colabora para o desenvolvimento social, melhorando a qualidade de vida dos comunitários, bem como, promove a organização dos comunitários que produzem o produto da IG. Outro ponto de suma importância, é o desenvolvimento regional que ela proporciona, haja vista que seu reconhecimento ultrapassa as barreiras do município e estado, onde está localizada.

3 JUSTIFICATIVA

O estudo buscou primeiramente elaborar um diagnóstico para verificar a viabilidade de obtenção de IG para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre. Realizando entrevistas e aplicação de questionários, a pesquisa se inspirou no modelo de diagnóstico do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), o qual serviu como base para realização da pesquisa. Vale resaltar que o SEBRAE utiliza em seus estudos de análise de potencialidade em produtos ou serviços que se destacam por sua produção ou fabricação em determinada localidade, cidade ou região. Desta forma, com as respostas obtidas o pesquisador possuirá condições de afirmar ou não se a região em estudo apresenta potencial para IG (GIESBRECHT; ABREU; PINTO, 2013).

Como a pesca é uma das principais fontes de recursos dos comunitários, eles produzem a Farinha de Piracuí para complementar a renda das famílias, sendo este produto muito procurado pelos moradores de Monte Alegre e região, além de outras localidades do estado do Pará. Dessa forma, o estudo busca analisar a potencialidade e viabilidade de obtenção da indicação geográfica para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre, por ser um produto cuja qualidade depende da sua origem geográfica, e que provavelmente poderá impactar positivamente a produção e o emprego na região, pois com o reconhecimento de IG os produtores poderão comercializar a Farinha de Piracuí, aumentando a renda não só para o produtor mais para toda a região.

3.1 LACUNA A SER PREENCHIDA PELO TCC

Esta dissertação é um estudo que busca analisar a potencialidade e viabilidade de obtenção de registro de indicação geográfica para a Farinha de Piracuí do município de Monte Alegre no estado do Pará. A produção da Farinha de Piracuí é realizada entre os meses de agosto a novembro. Mesmo sendo um período curto de produção, ela gera uma renda extra para as famílias produtoras, fortalecendo a economia local e participando de forma positiva na função social para desenvolvimento do município.

A realização do presente estudo é de grande necessidade para averiguar a real viabilidade de obtenção de IG da Farinha de Piracuí do município de Monte Alegre, onde será levado em consideração os produtores, o que uma Indicação Geográfica

implica em melhoria para as comunidades e quais valores serão acrescentados ao produto. Além disso, o trabalho contribuirá para ampliar o conhecimento de um produto regional amazônico por meio da geração de dados e informações, que poderão auxiliar também a implementação de políticas públicas voltadas a esse segmento.

3.2 ADERÊNCIA AO PROFNIT

O tema Indicação Geográfica possui grande aderência ao PROFNIT, sendo uma linha de pesquisa de grande impacto social. Segundo os dados do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), no Estado do Pará, há apenas 04 (quatro) IGs, demonstrando com isso a grande necessidade de estudo e ações governamentais e sociais para ampliar esse número de IG.

3.3 IMPACTO

O estudo de viabilidade para Indicação Geográfica da Farinha de Piracuí no município de Monte Alegre, caso seja implantado, ocasionará uma possibilidade de ampliação da renda dos produtores locais e do mercado consumidor.

Outro Impacto importante, será a inclusão da região do Oeste do Pará no mapa das Indicações Geográficas, que fomentará ainda mais o turismo, haja vista que o município de Monte Alegre tem pontos turísticos consolidados em nível nacional, a exemplo do Parque Estadual de Monte Alegre (PEMA), assim sendo, a IG poderá ser incluída no roteiro, dinamizando ainda mais a região, podendo ser realizadas visitas em locais variados.

3.4 APLICABILIDADE

No que diz respeito ao critério de aplicabilidade, a metodologia utilizada nesta pesquisa poderá ser replicada em outros trabalhos, haja vista que, primeiramente realizou visitas aos órgãos e entidades com trabalhos e vínculos nas comunidades a serem estudadas. Na segunda etapa houve o levantamento nas comunidades com indicações de potenciais para produção da Farinha de Piracuí e, na última etapa realizou-se o estudo nas comunidades em que foram constatadas realmente a

existência de família ou famílias que produziam e comercializavam o produto. Desta forma, com a reaplicação destes passos, outros trabalhos que tenham a mesma linha de estudo chegarão a resultados semelhantes aos alcançados nesta pesquisa.

3.5 INOVAÇÃO

O processo de inovação na produção da Farinha de Piracuí poderá se dá com pequenas modificações na produção, haja vista que já existe todo um esquema de fabricação, que vem sendo repassado ao longo dos anos de geração para geração do produto, dito isto, podemos afirmar que a produção da Farinha de Piracuí possui baixo teor inovativo, pois o que poderá ser melhorado na produção será realizado como melhoria no conhecimento já existente na forma de preparar, armazenar e outras melhorias que se faça necessário.

3.6 COMPLEXIDADE

A complexidade apresentada neste processo que ocorre na fabricação da Farinha de Piracuí, as comunidades realizam a produção através de conhecimentos repassados pelos mais idosos. Em trabalho de campo, foi possível detectar que o processo já está há mais de três gerações, sendo realizado de forma artesanal e pelas comunidades tradicionais do município. Desse modo, qualquer sugestão de melhoria precisa ser inserido com cautela e de forma harmônica juntos aos comunitários, estabelecendo-se, assim, uma relação de confiança com os mesmos.

Pode-se afirmar que a produção realizada é de baixa complexidade, pois resulta de conhecimento já existente na região há vários anos, que produz de forma tradicional a farinha de peixe, que é utilizada como uns dos principais alimentos na região do Lago Grande de Monte Alegre e é bastante consumido na região oeste do Pará.

4 OBJETIVOS

Esta seção é destinada a apresentar os objetivos da pesquisa.

4.1 OBJETIVO GERAL

Realizar um estudo da potencialidade e viabilidade de obtenção do registro de indicação geográfica, para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre - Pará.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Caracterizar a produção de Farinha de Piracuí no Município de Monte Alegre;
- Mapear no município de Monte Alegre as comunidades envolvidas na produção da Farinha de Piracuí;
- Apresentar as especificidades no processo de produção da Farinha de Piracuí nas comunidades identificadas;
- Analisar o potencial da região em ser reconhecida como indicação geográfica para Farinha de Piracuí.

5 REFERENCIAL TEÓRICO

Nesta seção será apresentado o estado da arte e da técnica do estudo proposto, desta forma este referencial teórico está dividido em quatro subseções.

5.1 LEGISLAÇÃO DE PROTEÇÃO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL.

A Indicação Geográfica (IG), a partir do ano de 1996, ganhou um novo contexto com a aprovação da Lei n.º 9.279, Lei de Propriedade Industrial (LPI), desta forma nasceu a proteção das indicações geográficas no Brasil com duas modalidades, sendo a primeira a Indicação de Procedência (IP) e a última a Denominação de Origem (DO).

De acordo com Tonietto e Bruch (2021), os produtos brasileiros, a partir da aprovação da Lei de Propriedade Industrial, ganham um novo instrumento de proteção, principalmente as Indicações Geográficas, que poderão avançar no cenário nacional como uma forma de organização dos produtores locais de uma região que receberão a proteção de seus produtos ou serviços no território nacional e até internacional.

Os produtos das IGs apresentam uma qualidade que os destacam nos mercados local e (inter)nacional, valorizando o nome do produto e do local geográfico a que pertencem, que os tornaram referência para a região, com isso se pode utilizar esta identificação nas embalagens e nos demais meios de divulgação do produto, garantindo ao consumidor, que aquele produto segue os padrões especificados nos cadernos de especificações técnicas da IG.

De acordo com o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), a primeira indicação geográfica concedida no Brasil foi a Vale dos vinhedos, localizada no estado do Rio Grande do Sul, para os produtos de vinho branco, vinho tinto e espumante, na espécie de Indicação de Procedência com concessão no dia 19 de novembro de 2002 (Figura 01).

FIGURA 01 - Colheita da uva na IG Vale dos vinhedos



Fonte: INPI (2023).

A segunda IG recebeu sua concessão no dia 14 de abril de 2005, mais de 2 anos após a concessão do vale de vinhedos, e foi para o café do estado de Minas Gerais, espécie indicação de procedência, IG da Região do Cerrado Mineiro (Figura 02).

FIGURA 02 - Paisagem típica dos cafezais na IG Região do Cerrado Mineiro



Fonte: INPI (2023).

No ano de 2006 foi concedida pelo INPI para o estado do Rio Grande do Sul, a terceira IG do país, desta vez o produto foi para carne bovina e seus derivados, denominada IG Pampa Gaúcho da Campanha Meridional na espécie de Indicação de Procedência (Figura 03). Vale ressaltar que esta IG não foi para frente diante do processo de registro e as condicionantes para o uso do selo, que inviabilizaram sua continuidade.

FIGURA 03 - Bovinos em sua área de produção na IG Pampa Gaúcho da Campanha Meridional



Fonte: INPI (2023).

E no ano de 2007 foi concedida pelo INPI a IG Paraty, que fica localizada no estado do Rio de Janeiro, seu produto é aguardentes, tipo cachaça, e aguardentes composta azulada, na espécie de indicação de procedência, concedida em 10 de julho do referido ano (Figura 04).

FIGURA 4 - Processamento da cachaça na IG de Paraty (RJ)



Fonte: INPI (2023).

Essas foram as 4 primeiras IG concedidas no Brasil, ao longo dos 10 primeiros anos da LPI de 1996, cada uma delas possui características diferentes, porém, todos os produtores devem seguir as normas estabelecidas no caderno de especificações técnicas elaborado para atender as especificidades de cada IG.

Desta forma, no caderno de especificações técnicas, estará contido as normas e os padrões mínimos para o produto receber o selo de Indicação Geográfica (IG),

todos os produtores que utilizam o selo da IG devem seguir os procedimentos em sua totalidade, em caso de desconformidade, o produtor não poderá mais utilizar o selo, até que volte a seguir os padrões estabelecidos, desse modo haverá garantia de que o consumidor irá comprar um produto com qualidade, levando para casa um produto que atenda suas perspectivas.

5.2 SABERES TRADICIONAIS DAS COMUNIDADES

O saber tradicional vem dos conhecimentos dos povos que vivem em contato direto com a natureza, e os quais podem ser transferidos para a sociedade. A exemplo dos conhecimentos produzidos nas comunidades Indígenas, Quilombolas, Caboclas, entre outras; que utilizam dos recursos naturais de forma sustentável, dominando conhecimentos sobre chás, infusões, alimentos, entre outros. Dessa forma, esses conhecimentos têm grande importância ao fortalecimento da cultura das sociedades atuais, pois a cada ano o consumidor busca por produtos produzidos em territórios tradicionais e que possuam alguma forma de reconhecimento junto aos órgãos públicos (BRASIL, 2015).

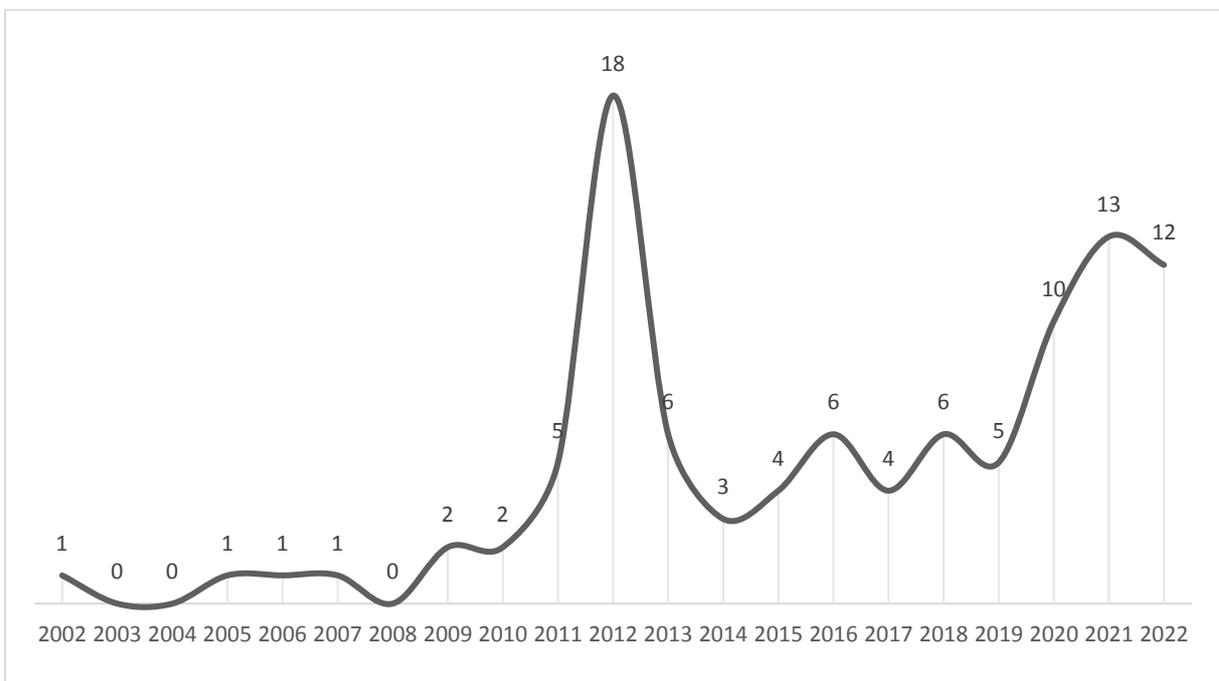
Como bem nos assegura Fernandes, Fraga e Costa (2021), pode-se dizer que as indicações geográficas como um produto ou ferramenta das populações tradicionais serve para auxiliar as comunidades a se emanciparem social, cultural e financeiramente. Neste contexto, fica claro que as indicações geográficas têm um potencial para melhorar a qualidade de vida de seus membros e da comunidade envolvida. O mais preocupante, contudo, é constatar que o poder público algumas vezes não valorizam ou não incentivam a produção advinda das populações tradicionais. Não é exagero afirmar que faltam recursos e políticas públicas que fomentem este setor da economia no município.

Em todo esse processo, ocorre que a produção familiar e de famílias tradicionais ainda necessita de apoio dos órgãos competentes. Tal apoio é importante para alavancar ou iniciar um trabalho com as comunidades tradicionais, ressalta-se que há necessidade do poder público concordar e incentivar as atividades, isso porque um dos principais interessados deve ser o poder público local.

5.3 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS COMO NEGÓCIO TRANSFORMADOR PARA PEQUENOS PRODUTORES

A sociedade brasileira a cada ano vem valorizando os produtos que demonstram possuir uma origem, cuja produção é realizada de forma tradicional com garantia de procedência de localidade e que o referido produto foi produzido, respeitando os padrões de qualidade estabelecido no país (gráfico 01).

GRÁFICO 1 - Evolução do número de registros de IGs brasileira (2002-2022)



Fonte: INPI (2023), adaptado pelo autor.

Segundo os dados do INPI (2023), no dia 1º de agosto de 2023 foi reconhecido a Indicação Geográfica Cerrado (MG), como região produtora de queijo de leite de vaca cru na espécie de indicação de procedência, contabilizando 105 IGs brasileiras. No gráfico acima, pode-se observar que nos últimos 3 anos o número de registro vem aumentando, ficando atrás apenas do ano de 2012, que teve o maior número de IGs registradas.

De acordo com Giesbrecht e Minas (2019), uma das formas de fazer isso é organizando os pequenos produtores e suas comunidades para entenderem que seus produtos podem ter um valor muito maior junto aos consumidores, desta forma, contribui com a percepção da necessidade de organizar os produtores de Piracui como ponto de partida para solicitar a IG. Para tanto, estes precisam vender os

produtos agregando valor e demonstrando sua singularidade, dessa forma, o consumidor estará disposto a pagar por um produto que apresente características únicas.

Portanto, é importante estimular que os produtores se organizem para tentar vender seus produtos ou serviços por um preço melhor e com isso melhorar a qualidade de vida dos comunitários e se desenvolva socialmente. A questão não é produzir em grande escala, mas sim produzir de forma tradicional e com respeito social. Trata-se de fazer com que a Indicação Geográfica venha a contribuir com a comunidade e, principalmente, com os produtores.

Nos últimos anos, o Brasil vem aumentando o número de indicações geográficas, apesar deste número ainda ser muito baixo, se considerado aos dos países europeus, contudo o número de IG registradas e o número de IG que poderão ser registradas nos próximos anos. De acordo com os dados do INPI (2023) existem 193 pedidos de registros de indicações geográficas no instituto, demonstrando que o país vem valorizando o desenvolvimento de atividades que sejam voltadas para uma produção social e ambientalmente correta (REIS, 2021) (tabela 01).

TABELA 1 – Indicações Geográficas Brasil x União Europeia

	IG	PAISES MEMBROS	MÉDIA	POPULAÇÃO	ÁREA KM ²
BRASIL	102	1	102	214,3 MILHÕES	8,516 MILHÕES
EUROPA	3.459	27	128	447,7 MILHÕES	4 MILHÕES

Fonte: INPI (2023), IBGE (2021), YOUR EUROPE (2023). Adaptado pelo autor.

Observa-se na tabela que a União Europeia com a metade de território (km²) em relação ao Brasil, possui um número de IGs muito expressivo, com esta observação fica claro que o Brasil tem muito que avançar pois, possui uma área imensa e uma cultura bem diversificada, com grande possibilidade de aumentar o número de IGs no território brasileiro.

As Indicações Geográficas, conforme Vandecandelaere *et al.* (2018), podem ser uma ferramenta de transformação dos produtores, porque agrega valor ao produto, organiza os produtores em associações, cooperativas ou outras formas de organizações, respeita e auxilia nas políticas de meio ambiente e melhora a qualidade de vida dos seus produtores e aumenta a renda dos comunitários de forma geral. Haja vista que a IG fomenta o turismo, pois os consumidores ou mesmo turistas querem interagir com o meio ambiente em que os produtores e os comunitários vivem.

Os benefícios advindos da concessão de uma IG são variados, e de grande

importância para toda a região impactada direta ou indiretamente, um exemplo desta afirmação é a IG Vale dos vinhedos, primeira IG brasileira concedida pelo INPI no ano de 2002, a infraestrutura melhorou para atender um público maior, o turismo avançou na região, rede hoteleira e gastronomia cresceram bastante, desta forma aumentando a notoriedade da região.

A IG Vale dos Vinhedos, já está consolidada, porém para chegar a este ponto há necessidade de organização da associação responsável, vale ressaltar que para conseguir uma IG, o caminho é bem longo, necessita, primeiramente, que os produtores estejam convencidos que querem realmente buscar este registro. Haja vista, que o caminho é longo, será necessário inserir na caminhada rumo ao registro vários atores como os órgãos de assistência técnica, instituições de ensino e órgãos governamentais e não governamentais que podem auxiliar direta e indiretamente na construção da IG (TONIETTO *et al.*, 2022).

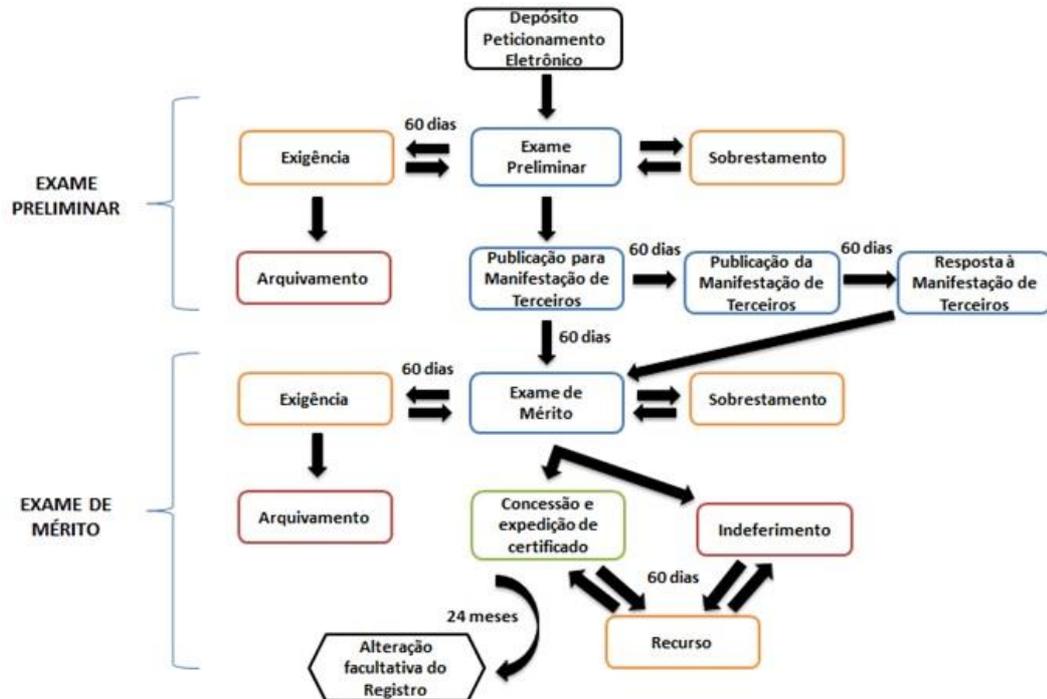
5.4 PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

A Indicação Geográfica (IG) é um nome geográfico que identifica um produto ou serviço como originário de uma área geográfica delimitada quando determinada a qualidade, reputação ou outra característica, sendo essencialmente atribuída a essa origem geográfica. A Indicação Geográfica no Brasil se divide em duas: Denominação de Origem (DO): considera-se Denominação de Origem, o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que define produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos; e a Indicação de Procedência (IP): considera-se Indicação de Procedência, o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (INPI, 2023).

As comunidades necessitam se organizarem para atenderem as demandas exigidas pelo INPI, haja vista que as solicitações precisam ser atendidas de forma pontual. Para solucionar cada demanda haverá necessidade da realização, por parte dos órgãos que auxiliarão este projeto da IG Farinha de Piracuí, através de apoio técnico no sentido da qualificação dos produtores por meio de oficinas, cursos e da utilização de outras ferramentas que possam auxiliar na organização e capacitação

dos produtores para que estes possam atender as exigências do INPI (figura 05).

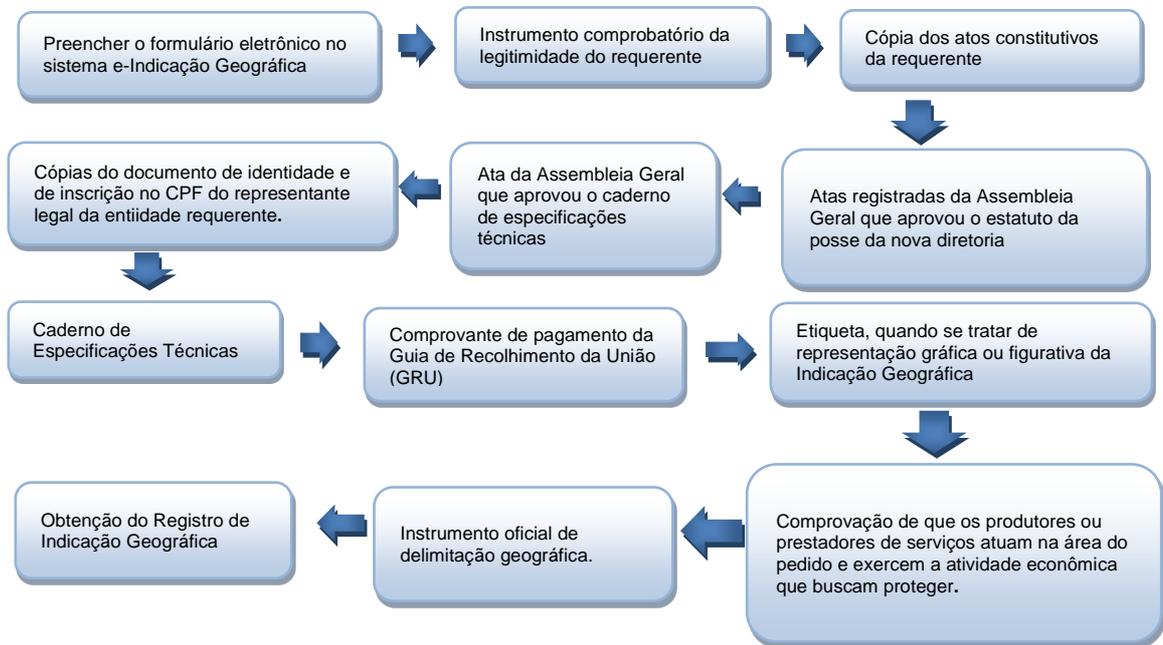
FIGURA 5 - Fluxo do pedido de registro de Indicação Geográfica no INPI



Fonte: INPI (2023).

Segundo o guia das indicações geográficas, para realizar ou solicitar o registro da IG se faz necessário realizar os seguintes procedimentos: preencher o formulário eletrônico no sistema e-Indicação Geográfica, Instrumento comprobatório da legitimidade do requerente, cópia dos atos constitutivos da requerente. Atas registradas da Assembleia Geral que aprovou o estatuto da posse da nova diretoria, e da Assembleia Geral que aprovou o caderno de especificações técnicas, cópias do documento de identidade e de inscrição no CPF do representante legal da entidade requerente, Caderno de Especificações Técnicas, Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU). Etiqueta, quando se tratar de representação gráfica ou figurativa da Indicação Geográfica, Comprovação de que os produtores ou prestadores de serviços atuam na área do pedido e exercem a atividade econômica que buscam proteger, instrumento oficial de delimitação geográfica (figura 06).

FIGURA 6 - Fluxograma dos procedimentos de solicitação para obtenção do registro de Indicação Geográfica



Fonte: Elaborado pelo Autor (2023), com dados do INPI.

Desta forma, com a obtenção da indicação geográfica o produto terá uma origem definida e com proteção no local de produção, ou seja, a produção só poderá ser realizada dentro da área geográfica definida pela IG, apenas os produtores desta região poderão utilizar o selo da IG, para garantir que o produto com o selo tenha origem garantido para o consumidor.

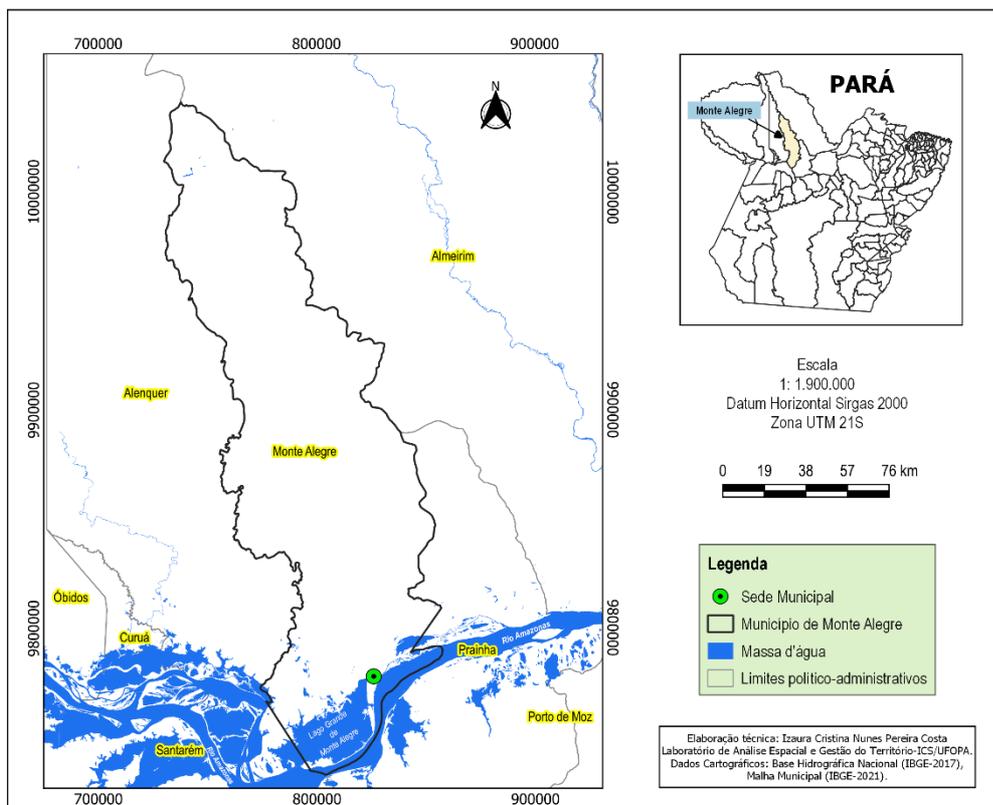
6 MATERIAIS E MÉTODOS

Esta seção é destinada para apresentar os métodos e procedimentos utilizados para realizar a pesquisa, e está dividida em duas subseções.

6.1 LOCALIZAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

O município de Monte Alegre, está localizado no estado do Pará com as seguintes coordenadas geográficas $01^{\circ}59'56''$ de latitude sul e $54^{\circ}04'58''$ de longitude oeste, à margem esquerda do Rio Amazonas, distante à 84km em linha reta de Santarém. Segundo o censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE) de 2022, possui uma população de 60.010 habitantes, distribuídas em uma área de 18.152,5 km (figura 07).

FIGURA 7 - Mapa de Localização do Município de Monte Alegre - Pará



Fonte: Elaboração Izaura Cristina Nunes Pereira Costa (2023).

O município de Monte Alegre se destaca pela grande produção de pescado, com a existência de muitos rios, lagos e igarapés em seu território. Dentre os lagos há o Lago Grande de Monte Alegre que em suas margens possui 16 comunidades:

Aldeia, Calvário, Cabeceira, Cerquinha, Curral Grande, Curicaca, Flexal 1, Flexal 2, Jaburu, Jacarecapá, Jaquara, Maicuru, Miri, Mucurituba, Piracaba e Quilombo da Passagem.

Segundo Cerdeira, Rufino e Isaac (1997), os pescados mais consumidos são curimatã (*Prochilodus nigricans*) e acari (*Pterygoplichthys pardalis*), ambos representam 10,79% dos pescados consumidos pela população das comunidades do Lago Grande de Monte Alegre, sendo que cada pessoa consome 135 kg/ano, o que equivale a um consumo anual per capita de 14,566 kg/ano de acari.

O acari é um dos peixes mais consumidos no município de Monte Alegre, com exceção do período de defeso que vai de 1 de dezembro a 30 março, o peixe é comercializado todos os dias nas feiras do município, o que demonstra a grande aceitação do pescado pela população local.

De acordo com Cerdeira, Rufino e Isaac (1997a), a população das comunidades do Lago Grande de Monte Alegre possui um consumo per capita de 2,220 kg/ano de piracuí, o que constata a grande aceitação do produto pela população local. No município de Monte Alegre, a Farinha de Piracuí é comercializada nas feiras e supermercados durante todo o ano.

6.2 METODOLOGIA

Para realização da pesquisa realizou-se uma revisão bibliográfica e documental, através do motor de busca da internet com palavras chaves relativas a temática (Farinha de Piracuí + Monte Alegre), (Indicação Geográfica), (Propriedade Industrial + Indicação Geográfica), consulta a livros e artigos com foco na temática de pesquisa, de acordo com Lira (2019). Além da consulta de dados estatísticos em bases oficiais, tais como: Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual (PROFNIT).

Em seguida, procedeu-se a coleta de dados em campo por meio da realização de entrevistas, coleta das coordenadas de cada localidade (via GPS- *Global Positioning System*) e observação direta .

No primeiro campo, realizado entre os meses de agosto a setembro de 2021, foram realizados os levantamentos das comunidades produtoras da farinha de peixe

“Piracuí”. Nesse momento, entrevistou-se o presidente da Colônia de Pescadores de Monte Alegre (Z-11), o presidente do Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Monte Alegre (STTR), o presidente do Sindicato dos Produtores Rurais de Monte Alegre (SINPRUMA), o secretário Municipal de Meio Ambiente de Monte Alegre e servidores da secretaria de Meio ambiente do município de Monte Alegre (SEMMA), com servidores da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ). A partir dessas entrevistas, fez-se o planejamento de visitas nas comunidades, que foram indicadas como potenciais produtoras da Farinha de Piracuí no município em estudo.

Ainda no mês de setembro, visitou-se as comunidades de Miri, Curral Grande e Aldeia para realizar os primeiros contatos com os comunitários, com o intuito de verificar se as comunidades produziam a Farinha de Piracuí, haja vista que no projeto apresentado na disciplina de Seminário de Projeto de Mestrado, realizada no período de 8 de abril de 2021 a 13 de agosto de 2021, o projeto estabelecia que o estudo seria feito na comunidade de Curralinho, porém a banca solicitou que o estudo fosse realizado em todo o município de Monte Alegre, visando saber quantas pessoas produzem a farinha, qual a quantidade em quilos (kg) produzido, entre outros aspectos que a banca considerou relevante para o trabalho.

Diante da grande demanda e da dificuldade para conseguir visitar todas as comunidades com potenciais para a produção da Farinha de Piracuí e estudadas neste trabalho, no mês de outubro de 2021, buscou-se parceria junto a Prefeitura Municipal de Monte Alegre, Câmara Municipal e Secretaria Municipal de Meio Ambiente. Infelizmente, sem sucesso, assim foi preciso prosseguir sem apoio dos órgãos municipais.

No mês de novembro de 2021, retornou-se a comunidade Aldeia para acompanhar o processo de fabricação da Farinha de Piracuí, o que foi feito junto a uma família da comunidade, observando desde a saída para captura do pescado até a produção em si da Farinha de Piracuí. Assim, o pescador saiu às 22h do dia 14 de novembro de 2021 para a pescaria, retornando às 8 horas e 30 minutos da manhã seguinte, além dos acaris, espécie usada na fabricação da farinha, trouxe outros peixes que foram logo vendidos aos comunitários, que já estavam aguardando seu retorno.

Dentre os peixes pescados nesta noite, separou-se 100 acaris. Iniciando-se o trabalho às 9 horas e 40 minutos, fez-se a pesagem, obtendo 42 kg de peixes para

realizar todo o processo da produção da Farinha de Piracuí, o que contou com 5 membros da família, os quais fizeram o tratamento dos peixes (limpeza), e em seguida assaram 'em brasa'. Após, procederam a separação dos ossos da carne, e por último torraram a carne do peixe até ela ficar parecida com uma farinha, quando a carne já estava quase no ponto, foi acrescentado as ovas e uma fritura realizada em segredo pelo produtor, para concluir o processo de produção da Farinha de Piracuí. Todas essas etapas foram concluídas em aproximadamente 6 horas, obtendo-se 3,7 kg de Farinha de Piracuí.

No mês de dezembro de 2021, visitou-se a comunidade quilombola de Piafú, onde se verificou a fabricação da Farinha de Piracuí, porém diferente das demais, ela realiza a sua produção no período do inverno, pois o lago da comunidade fica adequado para a pesca com a cheia do Rio Gurupatuba, porém produz apenas para o consumo de subsistência, assim, não realiza venda do Piracuí.

Já no ano de 2022, no mês de janeiro, visitou-se as comunidades de Santa Rita e Cuieras, Bom Jardim e Campinas, situadas à margem esquerda do Rio Amazonas, ambas produtoras da Farinha de Piracuí, mas não para comercialização.

No mês de fevereiro de 2022, visitou-se a comunidade de Sapucaia, esta fica bem afastada das demais comunidades do município de Monte Alegre, também produz a Farinha de Piracuí. Dentre as comunidades produtoras é a que mais produz, juntamente com a Maicuru (Ponta do Piriquito), Piracaba e Curralinho, com maior número de famílias produtoras da Farinha de Piracuí.

No mês de março de 2022, visitou-se as comunidades do entorno do PEMA (Parque Estadual de Monte Alegre), Lages, Paytuna e Santana, ambas as comunidades não produzem a Farinha de Piracuí para comercialização.

Já no mês de abril de 2022, visitou-se as comunidades de Curral Grande e Aldeia novamente, Calvário, Jaquara, Piracaba e Maicuru (Ponta do Piriquito), todas essas produtoras da Farinha de Piracuí, e comercializam a produção, visitou-se ainda as comunidades de Flexal, Cerquinha, Quilombo da Passagem, Flexal 2, Miri e Curicaca, essas últimas não produzem a Farinha de Piracuí para comercializar.

No mês de maio de 2022, visitou-se as comunidades de Nazaré e São Diogo ambas produtoras da Farinha de Piracuí, e ainda as comunidades de Seis Unidos, Cuçaru e Umarizal, estas também não produzem a Farinha de Piracuí para comercialização.

No mês de junho de 2022, retornou-se à comunidade de Curralinho, onde

deu-se início ao projeto de estudo da Farinha de Piracuí, cujo produto tem grande aceitação no mercado consumidor local. Nesse mesmo período, visitou-se também as comunidades de Jaburu, Jacarecapá e Cabeceira, comunidades essas que produzem, mas não comercializam a Farinha de Piracuí.

No mês seguinte, em julho de 2022, retornou-se às comunidades de Piracaba e Maicuru (Ponta do Periquito) para realizar um estudo mais aprofundado, haja vista que foi detectado, que ambas as comunidades destacam-se na produção da Farinha de Piracuí, tanto no que diz respeito à qualidade quanto à quantidade produzida, as comunidades não têm divisão física entre elas, podendo ser consideradas um único povoado. Neste período, realizou-se também a visita a comunidade de Curicaca, esta não produz a Farinha de Piracuí, apesar de ter um grande lago na comunidade, ele é protegido pelos moradores através de acordo de pesca¹ e proibição da realização de pescaria Comunidade de Curicaca (2019).

Entre os meses de agosto a outubro de 2022, foram realizadas as tabulações de dados obtidos durante todo o período em campo, conforme descritos acima.

A partir do mês de outubro de 2022, deu-se início à escrita da dissertação, analisando os resultados obtidos nas entrevistas e nas observações coletadas nas comunidades visitadas.

No mês de novembro, realizou-se novas visitas às comunidades produtoras da Farinha de Piracuí para acompanhar a produção. Importa ressaltar que a partir do dia 1 de dezembro, o acari é uma das espécies que entra no período de defeso na região, não podendo mais ser capturado até 30 março.

No mês de dezembro de 2022, retornou-se à comunidade quilombola do Piafú, haja vista que nas visitas anteriores foi informado que a comunidade produzia e comercializava o piracuí, porém, nesta última visita e em diálogo com outros comunitários, detectou-se que a comunidade não comercializava a Farinha de Piracuí para contribuir na renda das famílias que a produzem, continuando-se com a realização do trabalho.

Nos meses de janeiro e fevereiro de 2023, visitou-se as comunidades de

¹ Esse acordo de pesca realizado no âmbito da Associação Ambientalista comunitária de Curicaca, Monte Alegre (ASSACUMA), estabelece a proibição da entrada de geleiras de outras comunidades, no perímetro que compreende da Ponta do Tapera até o Cavado Grande, permitindo a pesca para consumo da comunidade com os seguintes arreios: caniço, arco e flecha, espinhel; nos seguintes lagos: Lago do Arumandêia, Lago do Machado, Lago da Invira, Lago da Onça, Lago do Barreiro, Laguiño, Lago das Pedras, Lago da Serra, Aningal Grande e Lago do Mercado.

Currálinho, Sapucaia, Cuieiras, Campinas, Bom Jardim e Santa Rita, para dialogar novamente com os comunitários, e verificar a quantidade de piracuí produzida no ano de 2022, porém foi verificado que apenas as comunidades de Currálinho e Sapucaia realmente realizaram a comercialização da Farinha de Piracuí por famílias produtoras.

Em síntese, os dados primários oriundos da pesquisa quali-qualitativa, foram obtidos por meio de visitas de campo entre os meses de agosto de 2021 a fevereiro de 2023. Realizou-se entrevistas e aplicações de questionários, em todas as comunidades em que pelo menos uma família produzia a Farinha de Piracuí. No total, identificou-se 81 famílias distribuídas em 10 comunidades produtoras e que comercializavam o produto para adquirir renda extra e complementar a renda da família. Desse total, realizou-se 20 entrevistas com aplicação de questionários, vale ressaltar que como a produção é familiar, e alguns núcleos familiares são compostos por mais de uma família com respostas iguais, aumentando o grau de confiabilidade deste estudo. A pesquisa foi realizada entre 20 de agosto de 2021 a 22 fevereiro de 2023.

Para deixar mais claro o processo metodológico utilizado, foram relacionados os objetivos específicos da pesquisa com os produtos a serem alcançados e a metodologia utilizada neste trabalho (tabela 02).

TABELA 2 – Matriz de Validação e Amarração

Objetivos Específicos	Metodologia	Produtos
Caracterizar a produção de Farinha de Piracuí no Município de Monte Alegre	Mapear as comunidades e famílias que produzem o Piracuí.	Artigo
Mapear no município de Monte Alegre as comunidades envolvidas na produção da Farinha de Piracuí;	Identificar as potencialidades para obtenção de Indicação Geográfica.	Plano de Negócios / Canvas
Analisar as especificidades no processo de produção da Farinha de Piracuí nas comunidades identificadas;	Realizar estudo com as comunidades para identificação de seus potenciais e possíveis fraquezas.	Plano de negócios / Matriz SWOT / FOFA
Analisar o potencial da região em ser reconhecida como indicação geográfica para Farinha de Piracuí.	Analisar a viabilidade do município de Monte Alegre/PA, sobre seu potencial para a produção de Piracuí de forma padronizada e organizada, para conquista de possível selo de Indicação Geográfica, agregando valor ao produto e melhorando a economia local e o dinamismo regional.	Relatório Técnico Conclusivo

Fonte: organizado pelo autor.

Vale ressaltar que os itens da tabela podem ser utilizados em mais de uma ação, apesar de está direcionado para uma determinada ação, ele pode se encaixar em outra atividade como resultado de uma combinação de esforço ou adequação da metodologia aplicada, que atenderá uma determinada ação, dependendo do objetivo específico, metodologia ou produto a ser alcançado.

7. RESULTADOS

A seguir serão apresentados os resultados obtidos no estudo a partir da coleta de dados em campo, junto às comunidades de produtores da Farinha de Piracuí, buscando identificar o potencial do município para indicação geográfica.

7.1 MAPEAMENTO E CARACTERIZAÇÃO GERAL DA REGIÃO PRODUTORA DA FARINHA DE PIRACUÍ NO MUNICÍPIO DE MONTE ALEGRE

No município de Monte Alegre, as comunidades produtoras da Farinha de Piracuí estão distribuídas em 3 regiões, as quais são: Região do Lago Grande, Região de Influência do Rio Gurupatuba e Região de Influência do Rio Paytuna. No total são 10 comunidades com pelo menos uma família produzindo e comercializando a Farinha de Piracuí (tabela 03).

TABELA 3 - Comunidades que produzem e comercializam a Farinha de Piracuí em Monte Alegre (PA)

Região	Comunidade
Lago Grande de Monte Alegre	Calvário
	Jaquara
	Curral Grande
	Aldeia
	Piracaba
	Maicuru (Ponta do Piriquito)
Influência do Rio Gurupatuba	Curralinho
	Sapucaia
Influência do Rio Paytuna	Nazaré
	São Diogo
TOTAL	10

Fonte: Autor (2023).

Nas visitas às comunidades e no acompanhamento da realização da produção da Farinha de Piracuí, verificou-se que as etapas de produção, fabricação, processamento e embalagem são realizados pelas famílias produtoras. Já as etapas de distribuição, parte da produção é comercializada diretamente pelas famílias produtoras ao público consumidor e a outra parte é realizada pelos atravessadores que revendem a Farinha de Piracuí em outros municípios ou estados.

A comunidade de Calvário é principalmente habitada por pescadores, possui escola pública com formação até o ensino fundamental menor (5º ano), não possui posto de saúde, não possui água encanada, há rede elétrica na comunidade com

funcionamento 24 horas, e de acordo com a Secretaria Municipal de Saúde (SESMA, 2023) moram 124 famílias na comunidade (figura 08).

FIGURA 8 – Lago (a) e centro urbano da comunidade de Calvário (b).



Fonte: autor (2022).

A segunda comunidade estudada foi o Jaquara que é predominantemente povoada por pescadores, possui escola pública com formação até o ensino fundamental maior (9º ano), não possui posto de saúde, há água encanada e rede elétrica com funcionamento 24 horas, moram 182 famílias na comunidade (SESMA, 2023) (figura 09).

FIGURA 9 – Lago (a) e centro urbano da comunidade de Jaquará (b).



Fonte: autor (2022).

Já a comunidade de Curral Grande (figura 10) que também é produtora da Farinha de Piracuí é formada predominantemente por pescadores, possui escola pública com formação até o ensino fundamental menor (9º ano), não possui posto de saúde, nem água encanada, possui, no entanto, rede elétrica com funcionamento 24 horas, moram 185 famílias na comunidade (SESMA, 2023).

FIGURA 10 – Escola (a) e centro urbano da Comunidade de Curral Grande (b).



(a)



(b)

Fonte: autor (2022).

Por outro lado, a comunidade de Aldeia (figura 11) é principalmente habitada por pescadores, possui escola pública com formação até o ensino fundamental menor (5º ano), não possui posto de saúde e água encanada, a rede elétrica funciona 24 horas, há 92 famílias na comunidade (SESMA, 2023).

FIGURA 11 – Barracão comunitário (a) e lago da comunidade de Aldeia (b).



(a)



(b)

Fonte: autor (2022).

Na mesma linha de raciocínio, a comunidade de Piracaba (figura 12) é majoritariamente povoada por pescadores, possui escola pública com formação até o ensino fundamental menor (9º ano), não possui posto de saúde, mas possui água encanada, rede elétrica 24 horas, e possui 90 famílias residentes na mesma (SESMA, 2023).

FIGURA 12 – Lago (a) e centro urbano da comunidade de Piracaba (b)



(a)

(b)

Fonte: autor (2022).

Da mesma forma, a comunidade de Maicuru (Ponta do Periquito) (figura 13) é predominantemente habitada por pescadores, possui escola pública com formação até o ensino fundamental menor (5º ano), não possui posto de saúde, não possui água encanada, possui rede elétrica com funcionamento 24 horas. Moram 68 famílias na comunidade (SESMA, 2023).

FIGURA 13 – Lago (a) e centro urbano da comunidade de Ponta do Periquito (b).



(a)

(b)

Fonte: autor (2022).

A comunidade de Curralinho (figura 14) é predominantemente habitada por pescadores, possui escola pública com formação até o ensino fundamental menor (5º ano), não possui posto de saúde, nem água encanada e rede elétrica na comunidade com funcionamento 24 horas, tem um motor que funciona do final da tarde até 20 horas da noite, moram 37 famílias na comunidade (SESMA, 2023).

FIGURA 14 – Escola (a) e frente da comunidade de Curralinho (b).



Fonte: autor (2022).

A oitava comunidade estudada foi a comunidade de Sapucaia (figura 15), que é majoritariamente habitada por pescadores, possui escola pública com formação até o ensino fundamental menor (5º ano), possui posto de saúde, mas não possui água encanada e nem rede elétrica com funcionamento 24 horas, moram 113 famílias na comunidade (SESMA, 2023).

FIGURA 15 – Centro urbano (a) e reunião com os moradores da comunidade de Sapucaia (b).



Fonte: autor (2022).

Já a comunidade de Nazaré (figura 16) é majoritariamente povoada por pescadores, possui escola pública com formação até o ensino fundamental maior (9º ano), não possui posto de saúde, possui água encanada e rede elétrica com funcionamento 24 horas, moram 300 famílias na comunidade (SESMA, 2023).

FIGURA 16 – Lago (a) e vista panorâmica da comunidade de Nazaré (b).



Fonte: autor (2022).

A última comunidade estudada foi São Diogo (figura 17), que é predominantemente habitada por pescadores, possui escola pública com formação até o ensino fundamental maior (9º ano), posto de saúde, água encanada, rede elétrica com funcionamento 24 horas. Nela habitam 270 famílias (SESMA, 2023).

FIGURA 17 – Igreja (a) e centro urbano da comunidade de São Diogo (b).



Fonte: autor (2022).

As famílias produtoras prezam pela qualidade dos produtos para proporcionar satisfação aos consumidores. Realizam a produção da Farinha de Piracuí de forma sustentável, buscando o equilíbrio ecológico visando as gerações futuras. As famílias têm bastante orgulho da atividade realizada na produção da Farinha de Piracuí, gerando um sentimento de autoestima dos produtores em pertencer a comunidade que produz a Farinha de Piracuí. A produção da Farinha de Piracuí no município, de acordo com as entrevistas realizadas nas comunidades visitadas está no mínimo na terceira geração de produtores, podendo-se afirmar que têm mais de 100 anos.

Durante a pesquisa de campo indentificou-se essas 10 comunidades como

produtoras da Farinha de Piracuí, verificando-se durante o estudo que todas as comunidades possuem associações comunitárias de moradores e os presidentes delas são bastantes atuantes. Na tabela a seguir se apresenta dados básicos das comunidades (tabela 4).

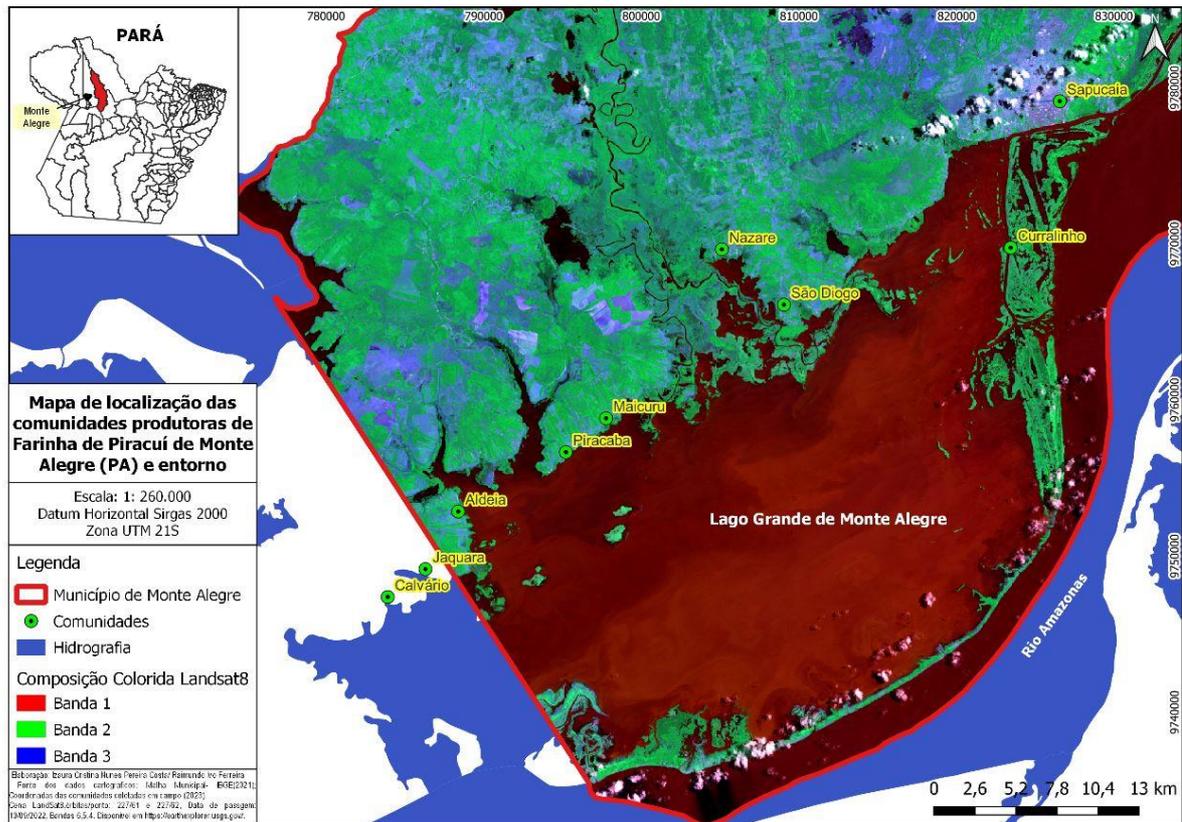
Comunidade	Atividade Principal	Ensino	Posto de Saúde	Água Encanada	Energia 24 horas	Nº de famílias
Calvário	Pescadores	Escola até 5º ano	Não	Não	Sim	124
Jaquara	Pescadores	Escola até 9º ano	Não	Sim	Sim	182
Curral Grande	Pescadores	Escola até 9º ano	Não	Não	Sim	185
Aldeia	Pescadores	Escola até 5º ano	Não	Sim	Sim	92
Piracaba	Pescadores	Escola até 9º ano	Não	Sim	Sim	90
Maicuru	Pescadores	Escola até 5º ano	Não	Não	Sim	68
Curralinho	Pescadores	Escola até 5º ano	Não	Não	Não	37
Sapucaia	Pescadores	Escola até 5º ano	Sim	Não	Não	113
Nazaré	Pescadores	Escola até 9º ano	Não	Sim	Sim	300
São Diogo	Pescadores	Escola até 9º ano	Sim	Sim	Sim	270

Fonte: Trabalho de campo.

De acordo com a pesquisa realizada, a maioria dos moradores das comunidades produtoras da Farinha de Piracuí são pescadores, o ensino oferecido aos comunitários é em sua maioria até o 5º ano, após este nível precisam se deslocar para outras comunidades para continuar os estudos. Em relação ao atendimento a saúde, em apenas duas comunidades estudadas é oferecido o atendimento em posto de saúde no local, para os moradores das demais comunidades, caso necessitem de atendimentos de emergência, há a necessidade de se dirigirem para outro local. Na questão do oferecimento de água encanada na residência, metade das comunidades ainda não dispõe deste serviço, já na questão da rede elétrica, a maioria das comunidades dispõe do serviço 24 horas por dia.

Nestas comunidades residem no total 1.461 famílias, um número expressivo para uma região geograficamente pouco habitada ainda (figura 18).

FIGURA 18 – Mapa das comunidades produtoras da Farinha de Piracuí



Fonte: Elaboração Izaura Cristina Nunes Pereira Costa (2023).

Observa-se no mapa das comunidades produtoras da Farinha de Piracuí, que as comunidades de Calvário e Jaquara estão fora do perímetro do município de Monte Alegre, porém toda a gestão da área é realizada pela prefeitura municipal de Monte Alegre, seja nas áreas de educação, saúde, infraestrutura e outras, talvez por um erro de demarcação que ainda não foi verificado por ambas as gestões municipais de Santarém e Monte Alegre.

A produção da Farinha de Piracuí, entre as comunidades estudadas, segue um padrão, no que diz respeito ao peixe utilizado na produção da Farinha de Piracuí, ambas utilizam o acari como matéria-prima principal, na forma como prepara o pescado também há uma padronização nas informações coletadas, todas fazem a Farinha de Piracuí a partir do assamento dos acaris, o que demonstra uma certa uniformização do estilo de produção da Farinha no município de Monte Alegre.

Vale destacar que o acari além de ser utilizado na fabricação da Farinha de Piracuí, tem grande aceitação no mercado de Monte Alegre e região, sendo vendido para outras regiões, é um produto que poderá ser estudado para verificar a potencialidade e viabilidade para indicação geográfica, haja vista a sua grande

importancia na cadeia produtiva local e regional.

Além das comunidades produtoras da Farinha de Piracuí, foram detectadas outras 19 comunidades que dominam as técnicas de produção, porém não comercializam o produto e produzem para o consumo familiar. Essas comunidades estão compreendidas dentro das seguintes regiões: comunidades do Lago Grande de Monte Alegre, Costa do Rio Amazonas e Influência do Rio Paytuna e do Rio Gurupatuba (tabela 05).

TABELA 5 - Comunidades Produtoras e que não comercializam a Farinha de Piracuí no município de Monte Alegre - PA

Região	Comunidade
Lago Grande de Monte Alegre	Flexal
	Flexal 2
	Cerquinha
	Quilombo da Passagem
	Miri
	Jaburu
	Jacarecapá
	Cabeceira
Costa do Rio Amazonas	Curicaca
	Santa Rita
	Cuieiras
Influência do Rio Paytuna	Bom Jardim
	Seis Unidos
	Cuçaru
	Umarizal
	Lages
	Paytuna
Influência do Rio Gurupatuba	Santana
	Quilombo do Piafú
TOTAL	19

Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

Estas comunidades possuem um histórico de produção da Farinha de Piracuí, porém, de acordo com o relato dos produtores nas entrevistas, com o passar dos anos e a morte dos moradores mais antigos, o processo de fabricação da farinha de peixe foi deixada em segundo plano, sendo realizada sua produção apenas para o consumo de algumas famílias que dominam a técnica.

Todos os produtores das comunidades pesquisadas, no presente trabalho, são associados à Colônia de Pescadores Z-11 de Monte Alegre, a qual possui estatuto,

documentação regular e de acordo com as normas vigentes.

No que diz respeito a representação da Z-11, quanto a obtenção da IG, a mesma até o momento não demonstrou interesse, porém os produtores podem criar uma associação para este fim, e seguir de forma independente.

Existem outras organizações que concorrem com a representatividade dos produtores na área geográfica e que trabalham o tema da organização dos produtores e trabalhadores rurais como, por exemplo, o STTR (Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras de Monte Alegre) e o SINPRUMA (Sindicato dos Produtores de Monte Alegre). Esses podem ser grandes parceiros para as famílias produtoras, auxiliando na interação e no relacionamento de respeito, e poderão mediar conflitos que possam surgir entre os produtores do produto na IG e comunidades produtoras da Farinha de Piracuí.

Na questão da governança os produtores ainda não estão organizados, havendo necessidade de criar uma associação ou ainda uma das instituições citadas anteriormente, poderá realizar esta gestão do processo de solicitação de IG, isso dependerá da decisão dos produtores, sobre qual instituição os representarão junto ao INPI.

7.2. PRODUTO, PROCESSO DE PRODUÇÃO E CADEIA PRODUTIVA

Observou-se durante a realização da pesquisa que existe um método tradicional de produção da Farinha de Piracuí, porém o processo e a forma de fazer o produto é realizado através do conhecimento tradicional (está na 'cabeça dos produtores'). Apesar da produção da Farinha de Piracuí dentro do município seguir um padrão próximo entre uma família produtora e outra, cada grupo familiar faz o seu produto segundo seus critérios, sem seguir o estabelecido em algum caderno de especificações técnicas ou em algum manual. Constatou-se nas visitas às comunidades, durante a realização desta pesquisa que não existe uma organização para a comercialização do produto através de associação ou cooperativa, as famílias produtoras vendem o produto diretamente ao consumidor ou para atravessadores que revendem em outros municípios.

Nas comunidades estudadas, verificou-se que todas utilizam o acari como matéria-prima principal, na maioria delas só fazem Farinha de Piracuí se for do acari, as que utilizam outros pescados fazem sabendo que o produto não terá a mesma

aceitação, por este motivo não se mistura a Farinha de Piracuí produzida de acari com a Farinha de Piracuí produzida de outros pescados. Outros produtos são gerados a partir da Farinha de Piracuí, como a produção de bolinhos de piracuí uma das iguarias mais procurada na região do Baixo e Médio Amazonas, farofa de piracuí, piracuí com ovo e banana, entre outras, com características e qualidade que lhe atribuem reputação no mercado local e regional devido sua textura, coloração e sabor.

Desta forma e conforme o estudo realizado, descreve-se o processo para realização do processamento de produção da Farinha de Piracuí (figura 19).

FIGURA 19 – Fluxograma da produção da Farinha de Piracuí



Fonte: autor (2023).

Descrição do processo de produção da Farinha de Piracuí de acordo com o

apresentado no fluxograma de produção: com a chegada dos pescadores do lago (a), os peixes foram levados até o local onde foi realizado o processo de produção da Farinha de Piracuí. Utilizou-se o carro de mão (b) para levar os acaris da canoa até a casa do pescador que realizou a produção da Farinha de Piracuí.

Para a pesquisa foi realizada a pesagem dos peixes (c), posteriormente, os pescados foram tratados, retirando-se as nadadeiras, vísceras e ovas, se houvesse (d) (partes internas dos acaris). Em seguida, os acaris foram assados em grelhas ou flandres (e).

Quando já assados, foram retirados e colocados em uma bacia (f) para esfriar, em seguida quando estivessem no ponto que a mão suportasse a temperatura, foram retiradas a carne dos ossos (g).

Por último, antes de levar a carne do acari ao forno, realizou-se a mistura da banha do acari, retirada quando tiradas as vísceras e gorduras (h), (i), (j) com a carne do acari.

Em seguida, a carne foi levada ao forno para ser torrada até chegar no produto final: a Farinha de Piracuí (k), (l). Este processo de produção pode durar um dia inteiro, dependendo do total de peixes levados ao fogo para assar.

Vale ressaltar, que o processo ainda não se enquadra no estabelecido na portaria ADEPARÁ nº 3250, de 01 de setembro de 2018, que estabelece o regulamento técnico de produção da Farinha de Pescado Tipo Piracuí e que dá outras providências, da mesma forma precisa se adequar ao protocolo de Boas Práticas de Fabricação (BPF) aplicadas às unidades de processamento de farinha de pescado tipo piracuí, o qual estabelece e tem como objetivo as boas práticas de fabricação para a produção da farinha de pescado tipo piracuí, com apelo tradicional do comércio paraense, a fim de garantir as condições mínimas higiênico-sanitárias, de segurança e de controle de fabricação para obtenção de um produto de qualidade e seguro para consumo humano (AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ, 2018).

Na finalização da produção da Farinha de Piracuí, todas as famílias utilizam o forno (figura 20) para torrar a Farinha, deixando-a com uma textura macia e crocante, fazendo o Piracuí de acari de Monte Alegre ter uma aceitação muito grande nas comunidades e municípios da região.

FIGURA 20 – Forno utilizado para torrar a Farinha de Piracuí (a e b)



(a)

(b)

Fonte Autor (2022).

A produção da Farinha de Piracuí pode ser realizada de duas maneiras: com o acari assado ou com peixes cozidos. Nas comunidades estudadas, todas elas produzem a partir dos peixes assados. Nenhuma das famílias entrevistadas produz o Piracuí realizando o cozimento dos peixes para em seguida fabricar a Farinha de Piracuí. As famílias entrevistadas também desconhecem, em suas comunidades, famílias que produzam a Farinha de Piracuí realizando os cozimentos dos peixes.

De acordo com esta pesquisa, que foi realizada nos anos de 2021 e 2022, o município de Monte Alegre produziu uma média anual de aproximadamente 6.500 kg. Este foi o volume de produção de Farinha de Piracuí, e neste período existiam 81 famílias produtoras da Farinha de Piracuí em 10 comunidades produtoras. O valor estimado da produção anual da Farinha de Piracuí foi de R\$ 273.000,00, o preço médio do kg da Farinha de Piracuí em 2022 foi de R\$ 42,00.

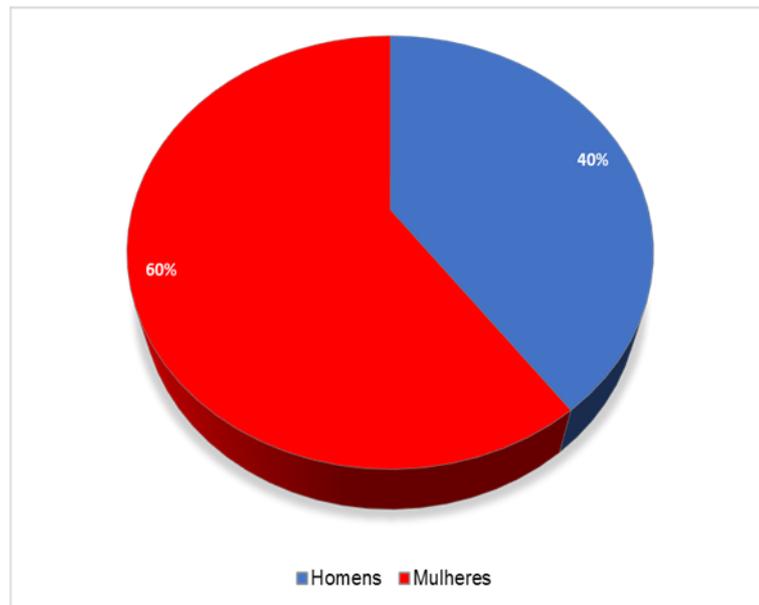
Os estudos realizados nas comunidades produtoras da Farinha de Piracuí no município de Monte Alegre, sobre a potencialidade e viabilidade de obtenção de registro para IG, apresentaram também os seguintes resultados: 100% dos produtores são pescadores e vivem da pesca, apesar de realizarem outras atividades secundárias, como criação de gado e pequenos animais, plantio de mandioca para produzir a farinha de mandioca, e a produção da Farinha de Piracuí entre os meses de agosto a novembro.

De acordo com os dados da pesquisa, o destino das partes dos pescados não

utilizado para produzir a Farinha de Piracuí, servem de alimentação para os animais domésticos e as partes não consumidas por estes são descartadas a céu aberto. ou servirão de adubos para as plantas. ou serão queimados.

Na questão de gênero, 60% dos entrevistados são mulheres e 40% são homens, vale ressaltar que a atividade de produção da Farinha de Piracuí é realizado pelo grupo familiar (gráfico 02).

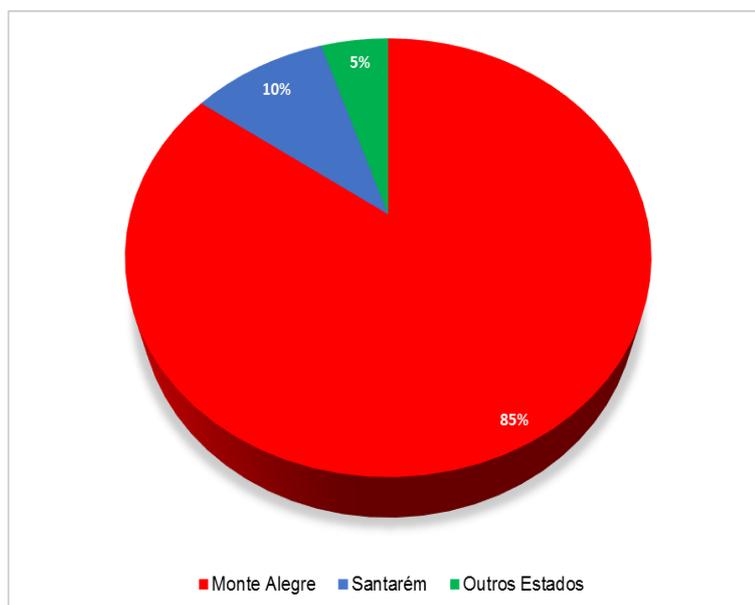
GRÁFICO 2 - Relação de gênero na produção da Farinha de Piracuí



Fonte: autor (2023).

Já na questão de local de origem de nascimento do produtor, 85% responderam ter nascido em Monte Alegre, 10% no município de Santarém e 5% em outros estados (gráfico 03).

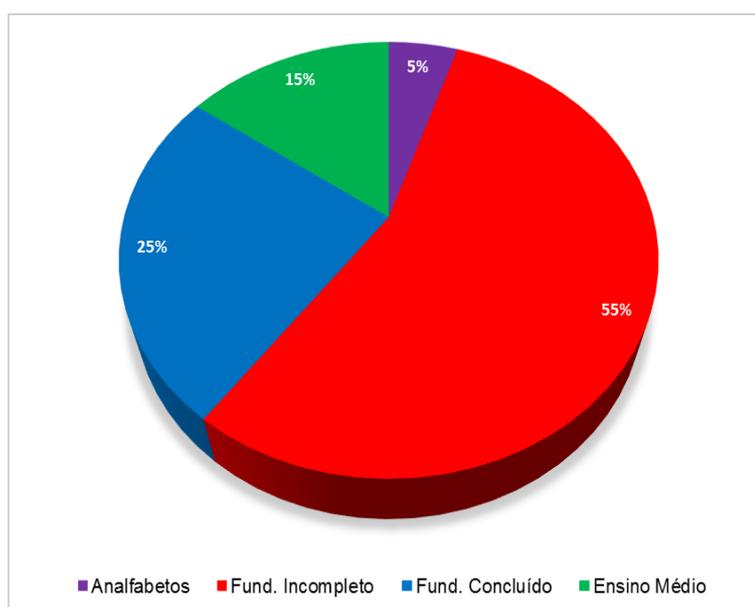
GRÁFICO 3 - Local de nascimento dos produtores de Farinha de Piracuí



Fonte: autor (2023).

Os produtores possuem idade média de 51 anos, com em torno de 4 filhos por famílias, quanto a questão de escolaridade 5% se declaram analfabetos, 55% possuem ensino fundamental até o 5º ano, 25% ensino fundamental estudado até o 9º ano e por último, 15% concluído o ensino médio, isso demonstra que faltam ainda políticas públicas para melhorar a qualidade do ensino em locais fora dos centros urbanos (gráfico 04).

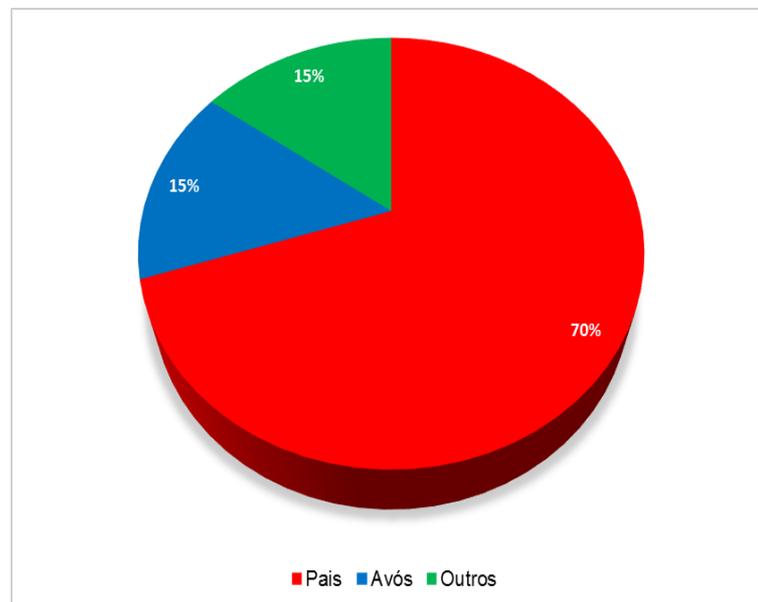
GRÁFICO 4 - Nível de escolaridade dos produtores de Farinha de Piracuí



Fonte: autor (2023).

Os produtores afirmaram que possuem um tempo médio de experiência na produção da Farinha de Piracuí de 24 anos, isso demonstra que a produção vem passando de uma geração para outra ao longo dos anos, podendo-se constatar essa afirmação quando 70% dos entrevistados responderam que aprenderam a fazer a Farinha de Piracuí com os pais, outros 15% com os avós e outros 15% com tios, cônjuge, sogra e outros familiares. Desta forma, pode-se afirmar que a produção da Farinha de Piracuí é realizada por grupos familiares em que cada comunidade produtora pode ter mais ou menos famílias que fazem o produto, mas a mão de obra é quase sempre familiar (gráfico 05).

GRÁFICO 5 - Relação de vínculo familiar sobre o aprendizado da técnica de fazer a Farinha de Piracuí



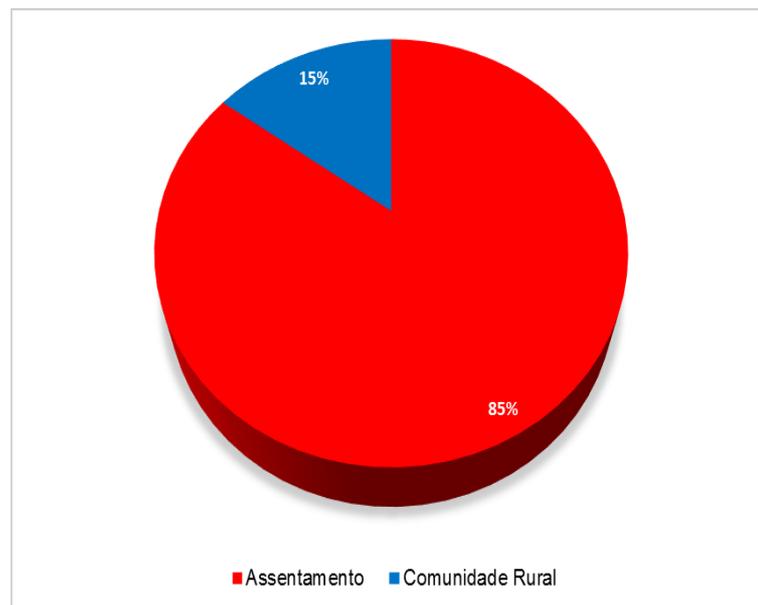
Fonte: autor (2023).

A produção da Farinha de Piracuí é realizada entre os meses de agosto a novembro. Inicia, principalmente, no mês de agosto em algumas comunidades, pois os lagos começam a secar facilitando a captura dos acaris, peixe bastante comum na região e apreciado no município de Monte Alegre, e segue até o dia 30 de novembro, onde todas as comunidades interrompem a produção da Farinha de Piracuí, pois inicia o período de defeso do acari em 1 de dezembro. Segundo a pesquisa, cada família produz em média 76 kg de Farinha de Piracuí e conforme dados levantados durante o estudo, o município de Monte Alegre produziu nos anos de 2021 e 2022 a soma de 12.920 kg e o preço médio do kg do piracuí ficou em R\$ 42,00, foi afirmado ainda que 75% da produção é vendida para os atravessadores que levam o produto para

Santarém e outras localidades.

O estudo levantou que 81 famílias produzem a Farinha de Piracuí no município, distribuído em 10 comunidades, onde pelo menos uma família produz e comercializa o produto, desse total, 85% declararam residir em assentamento organizado pelo Instituto Nacional da Reforma Agraria - INCRA, e outros 15% residem em comunidades rurais (gráfico 06).

GRÁFICO 6 - Demonstra a identificação sociocultural das comunidades

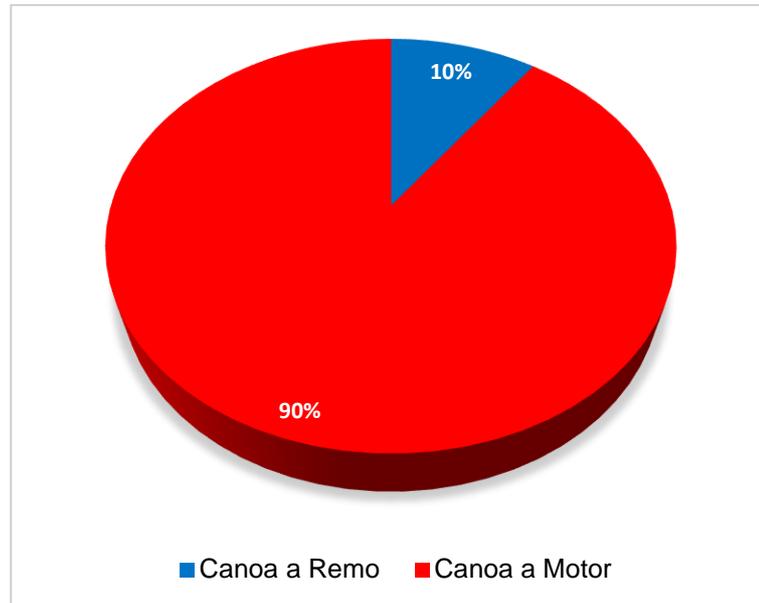


Fonte: autor (2023).

Deste universo pesquisado 45% afirmaram ter acesso à internet em casa, 90% possui energia elétrica 24 horas por dia e outros 55% têm acesso à água encanada na sua residência, vale ressaltar que pode haver produtor que tenha acesso aos três serviços, e produtores que tenha acesso apenas a deles.

Para realizar a captura do acari que será utilizado para a produção da Farinha de Piracuí, 100% afirmaram que realizam a pesca com o auxílio de malhadeiras, 90% que o tipo de embarcação utilizado para capturar os acarís é a canoa com o motor rabeta, já os outros 10% utilizam canoa a remo (gráfico 07).

GRÁFICO 7 - Tipo de Embarcação utilizado para capturar os peixes para produzir a Farinha de Piracuí



Fonte: autor (2023).

Segundo o estudo, 100% dos entrevistados afirmaram que não comercializam em conjunto com outras comunidades, sendo observado que mesmo dentro da própria comunidade esta prática é pouco realizada.

A infraestrutura de apoio para produzir a Farinha de Piracuí que os produtores apresentaram que ser comum a todos é o forno para torrar a Farinha de Piracuí, os demais itens são variados e conforme a comunidade, aparentemente mudam o nome de alguns utensílios com utilidade iguais como: palheta, remo, colher de pau, rodo, régua e cuiapel dentre outros itens com utilidade igual mas terminologia diferente. No que diz respeito ao incentivo à cadeia produtiva do piracuí, os produtores indicaram como prioridade: forno para assar o acari, máquina para descascar o peixe, crédito para compra de motor rabeta e capital de giro, foram as principais demandas.

Desta forma e com esses resultados, a pesquisa possui subsídios suficientes para solucionar o questionamento do objetivo geral, e afirmar que o alcançou, e por consequente atendeu os objetivos específicos da pesquisa, caracterizando a produção da Farinha de Piracuí, mapeando as comunidades produtoras e analisando as especificidades de cada comunidade na produção de Piracuí.

8 DISCUSSÃO

O propósito deste estudo é analisar a potencialidade e viabilidade de obtenção de registro de indicação Geográfica (IG) para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre do estado do Pará, desse modo, realizar este estudo é de grande necessidade para averiguar a real viabilidade da Farinha de Piracuí para IG. Desta forma, partiu-se da suposição que uma pesquisa realizada com os produtores de Farinha de Piracuí daria subsídio para a afirmação sobre tais potencialidade para IG.

Anjos (2020) deixa claro que as IGs são muito importantes para o desenvolvimento local e regional, porém apresenta preocupações com os estudos que não analisam de forma coerente o real potencial do produto. Seguindo essa premissa, vê-se que é possível realizar estudos diretamente com as comunidades beneficiadas para que as mesmas apresentem, conforme os dados coletados, seu real potencial ou não para IG.

Pode-se verificar que o município de Monte Alegre possui um grande potencial na área da pesca e piscicultura. Na pesca são vários os peixes comercializados no município como: tambaqui, pirapitinga, pirarucu, acari, entre outros, mas vale destacar o Acari, que além de possuir uma grande aceitação para ser consumido, assado ou cozido, também pode ser transformado em Farinha de Piracuí, produto muito apreciado em toda região do baixo Amazonas. Conforme a pesquisa realizada, os produtores vendem no próprio município e exportam para outros, como: Santarém, Belém, Manaus e outras localidades. Vale destacar que não foi realizado registro de produtores que não conseguiram vender seu produto, outros ainda já produzem somente sob encomenda, não sobrando para a venda direta ao consumidor.

Vale destacar, por exemplo, o grande número de lagos e rios no território do município, o que reforça a aptidão para o setor pesqueiro.

Na questão da Aquicultura, que é a produção de peixes em cativeiro ou tanques, o município ainda está iniciando sua produção tendo o tambaqui (*Colossoma macropomum*) e tambatinga (*Cruzamento do Tambaqui/Pirapitinga*) como os principais pescados cultivados, porém o acari ainda não é produzido em tanques. Para superar essa situação deverão ser realizados estudos nesta área, haja vista que no período do defeso não há produção de piracuí, e no inverno amazônico a captura do acari ficando mais difícil. A produção em tanques seria uma solução para este problema.

Conforme Cerdeira, Rufino e Isaac (1997), o pescado é uma das principais fontes de alimento dos moradores do município, principalmente as situadas no entorno do Lago Grande de Monte Alegre, onde estão a maioria das comunidades produtoras da Farinha de Piracuí. Os autores deixam claro que o acari e o tambaqui são os peixes mais aceitos pela população.

Destaca-se que a maior concentração da produção fica às margens do lago Grande de Monte Alegre, as demais ficam na região do São Diogo com a influência do Rio Paytuna, que formam grandes lagos e a outra região são comunidades que ficam às margens do Rio Gurupatuba, que da mesma forma pescam nos lagos desta região, influenciados pelo rio de mesmo nome. O estudo também identificou 19 comunidades que dominam a técnica da produção, mas que não produzem a Farinha de Piracuí para a comercialização, utilizando apenas para o consumo da própria família.

Pode-se afirmar que a produção da Farinha de Piracuí nas comunidades estudadas no município de Monte Alegre não possui uma norma de produção ou um caderno de especificações técnicas, cada produtor faz o piracuí com o conhecimento repassado por seus pais, avós ou outros membros familiares.

O acari, de fato, é o peixe utilizado em todas as comunidades. O processo de produção utilizado é o assamento do peixe com a finalização do preparo, através da torração da farinha em um forno, este é menor que o forno que se produz a farinha de mandioca.

Conforme observado em campo, as comunidades que produzem a Farinha de Piracuí realizam de acordo com um modo que identifica a produção do município, não sendo detectado nenhuma especificidade em alguma comunidade que saia da forma como as demais produzem (figura 21).

FIGURA 21 – Produtores finalizando o processo de produção da Farinha de Piracuí



Fonte Autor (2022).

De acordo com Fronzaglia (2021), as indicações geográficas podem proporcionar um desenvolvimento com sustentabilidade, pois passa pela construção histórica a qual o produto foi desenvolvido ao longo dos anos, porém afirma a necessidade da sociedade e o produto irem se adequando as novas exigências do mercado, que com o passar dos anos vão ficando cada vez mais exigentes. O autor deixa claro que precisa haver uma combinação entre o saber fazer de forma tradicional, e as novas exigências dos consumidores, sempre atrelado às políticas públicas de desenvolvimento regional de forma sustentável.

Esses resultados indicam que os benefícios advindos da concessão de uma IG para a região são diversos, melhora o desenvolvimento sociocultural da região, apresenta a região para todo o território brasileiro e de certa forma melhora o dinamismo das comunidades ou municípios diretamente contemplados. Ainda segundo a autora, as IGs que tiveram sua concessão há mais tempo contribuem de forma direta no dinamismo econômico da região, seja através do ecoturismo ou outra forma de inclusão de renda na região (SALDANHA, 2020).

Diante disso, é possível afirmar que as comunidades produtoras da Farinha de Piracuí no município de Monte Alegre apresentam as condições para iniciar a organização que poderá resultar em uma Indicação Geográfica, para a região do baixo amazonas que até este ano de 2023 ainda não tem nenhuma. As comunidades

produtoras da Farinha de Piracuí apresentam vontade para iniciar o processo, porém há necessidade do poder público contribuir de forma mais direta, visando organizar os produtores em torno da IG.

De acordo com Carvalho (2010), o município já se destaca na produção do acari, este com as pinturas rupestres são alguns dos símbolos culturais do município e a Farinha de Piracuí também está incluído nesta lista, que muito contribuirá para o desenvolvimento das comunidades e região, caso seja adquirida o selo da IG.

O saber fazer, principalmente, na forma de assar e secar a Farinha de Piracuí no forno para finalizar a produção, são fatores humanos e tradicionais, que influenciam nas características e qualidades da Farinha de Piracuí.

Como bem nos afirma Gomes *et al* (2021), a partir das experiências já consolidadas no país de comunidades ou produtos que obtiveram uma IG existem expectativas para os produtores aumentarem a venda e buscar um preço melhor para a Farinha de Piracuí, inserir no estado e buscar mercados em outros estados, principalmente nos grandes centros do Brasil. Com isso, haverá melhoramento da cadeia produtiva da Farinha de Piracuí, geração de emprego e renda para a região, melhoramento na infraestrutura turística da região e escoamento da produção para outras regiões do país auxiliando no desenvolvimento local do território.

9 CONCLUSÃO

O desenvolvimento da presente pesquisa possibilitou uma análise sobre a viabilidade e potencialidade da indicação geográfica para a Farinha de Piracuí do município de Monte Alegre. Após realizar o estudo nas 10 comunidades produtoras, observou-se uma padronização do produto produzido nas comunidades. Os produtores demonstraram interesse em se organizarem em volta de um projeto que venha a contribuir com todas as famílias produtoras de piracuí e as comunidades de forma geral.

Quando iniciou-se o trabalho de pesquisa, constatou-se a necessidade de estudo para averiguar a viabilidade de obtenção de IG para a Farinha de Piracuí no município de Monte Alegre, em que foi levado em consideração os produtores e as melhorias que uma Indicação Geográfica contribuiria para as comunidades e, quais valores seriam acrescentados ao produto.

Constata-se que o objetivo geral que foi realizar um estudo de potencialidade e viabilidade de obtenção de registro de indicação geográfica, para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre – Pará, foi atendido porque efetivamente o trabalho conseguiu demonstrar que a região estudada possui potencial e viabilidade para conseguir solicitar o registro de IG, haja vista que possui um produto com características regionais, a produção é realizada por comunidades tradicionais, o mercado consumidor tem grande aceitação pelo produto, o acari que é a matéria-prima principal para a produção da Farinha de Piracuí tem sua reprodução nos lagos e rios da região, assim como sua pesca para realização do produto.

O primeiro objetivo específico era caracterizar a produção de Farinha de Piracuí no Município de Monte Alegre, o qual foi atendido pois se buscou caracterizar o sistema produtivo da Farinha de Piracuí na área de estudo da pesquisa, para entender como funciona o sistema produtivo das comunidades que fabricam o produto, a caracterização completa foi possível a partir da análise “in loco” nas comunidades e com a realização de entrevistas e aplicação de questionários com os produtores.

O segundo objetivo específico era mapear no município de Monte Alegre as comunidades envolvidas na produção da Farinha de Piracuí, cuja meta também foi atendida, haja vista que o mapeamento foi realizado no município de Monte Alegre, e buscou-se primeiramente visitar todas as comunidades que foram indicadas como

potenciais produtoras da Farinha de Piracuí. Depois de realizadas as visitas em todas as comunidades chegou-se a conclusão que 10 comunidades produziam e comercializavam a Farinha de Piracuí no município de Monte Alegre.

Já o terceiro objetivo específico era apresentar as especificidades no processo de produção da Farinha de Piracuí nas comunidades identificadas, e isso também foi atingido, pois em todas as comunidades foram realizadas entrevistas, aplicação de questionários e acompanhamento da realização da produção da Farinha de Piracuí para averiguar se haveriam comunidades ou comunidade que produzia a Farinha de Piracuí de uma forma diferenciada das demais, porém ao final da pesquisa concluiu-se que todas as comunidades produzem de forma que não há diferença entre as produções realizadas em cada uma delas.

No quarto e último objetivo específico, que era analisar o potencial do município em ser reconhecido como uma indicação geográfica para Farinha de Piracuí, este também foi atendido, pois, foram realizados estudos nas comunidades sobre o potencial e viabilidade dessas comunidades em receber o reconhecimento do INPI para IG, de acordo com os dados da pesquisa pode-se afirmar que é viável a solicitação de uma IG para a Farinha de Piracuí, porém, vale ressaltar que os municípios que fazem limites com Monte Alegre, que são: Alenquer, Almerim, Prainha e Santarém também produzem a Farinha de Piracuí e possuem reputação similar a de Monte Alegre.

A pesquisa partiu da hipótese de que realizando um estudo nas comunidades indicadas como potenciais produtoras da Farinha de Piracuí no Município de Monte Alegre, se chegaria a definição se é viável ou não o reconhecimento de uma IG para o município. Durante o trabalho verificou-se que as comunidades estudadas possuem potencial para IG, desta forma a hipótese foi confirmada por apresentar condições, de acordo com os dados da pesquisa.

De modo geral, as comunidades estudadas estão abertas a novas formas de desenvolvimento para elas, apresentam interesse em participar de um projeto de longo prazo, como será o de busca pela concessão de Indicação Geográfica para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre. As famílias produtoras afirmam a necessidade de incentivo na cadeia produtiva da Farinha de Piracuí e solicitam políticas públicas que possam auxiliar no desenvolvimento do produto.

A pesquisa foi realizada em todas as comunidades indicadas como possíveis

produtora da Farinha de Piracuí, constatou-se que dentro do município existem 10 comunidades produtoras, nestas existem 81 famílias que produzem o Piracuí. Todos fazem o produto seguindo um padrão mínimo entre os produtores, desta forma fica claro que os objetivos da pesquisa foram alcançados.

A aplicação dos questionários na pesquisa de campo forneceram informações que esclareceram questões que foram solucionadas ou esclarecida, pode-se apresentar a quantidade da produção do piracuí no município de Monte Alegre, o preço médio do produto, qual o rendimento médio que a matéria-prima (acari) rende e quando a Farinha de Piracuí está pronta para o consumo.

Dada a importância do tema, torna-se necessário o desenvolvimento de um projeto de extensão da Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), em âmbito local, no Campus Universitário de Monte Alegre (CMAL), que visem se aprofundar mais nesta temática, e busque inserir mais atores, Prefeitura Municipal de Monte Alegre (PMMA), suas secretarias e demais órgãos nas diversas esferas de poder para auxiliar na construção sólida de uma IG no município de Monte Alegre.

Como recomendação da pesquisa, apresenta-se a necessidade de identificar quais os municípios da região do baixo amazonas, composto pelos seguintes: Alenquer, Almeirim, Belterra, Curuá, Faro, Juruti, Mojuí dos Campos, Monte Alegre, Óbidos, Oriximiná, Prainha, Santarém e Terra Santa, que produzem a Farinha de Piracuí, pois uma IG do baixo amazonas englobaria os municípios da região e representaria a cultura e tradição de uma região produtora da Farinha de Piracuí.

Como segunda recomendação, apresenta-se a necessidade de realizar um estudo para analisar e avaliar o peixe “acari” como potencial para IG, haja vista que o mesmo possui uma aceitação junto aos moradores da região e uma reputação destacada.

Como terceira recomendação, apresenta-se a necessidade de realizar um estudo sobre qual modalidade de IG melhor se enquadraria para a Farinha de Piracuí da Região, Denominação de Origem, que considera-se o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que define produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos, ou Indicação de Procedência que considera-se o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção de determinado

produto ou de prestação de determinado serviço. Desta forma, o estudo apresentará qual modalidade melhor se enquadra para a IG.

Nesse sentido, a pesquisa realizada contribui para demonstrar que o município de Monte Alegre possui um potencial para ser explorado, a qual seria a IG para Farinha de Piracuí de Monte Alegre. A pesquisa contribuiu ainda para demonstrar quais comunidades possuem a característica de produtora da Farinha de Piracuí e que é viável a solicitação de uma IG para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre – Pará.

10 PERSPECTIVAS FUTURAS

Conforme mencionado no capítulo anterior, as perspectivas futuras para esta pesquisa ter continuidade passa pela criação de um projeto de extensão no Campus Universitário de Monte Alegre (CMAL, cujo objetivo será fomentar as comunidades produtoras da Farinha de Piracuí, no município de Monte Alegre e nos demais municípios do baixo Amazonas, que buscam a concessão da IG para este produto. Projeto este que contemplará desde treinamentos, cursos, palestras sobre associativismo, a temas como boas práticas de produção de alimentos, bem como treinamentos de comercialização do produto, ou seja, que atenda toda a cadeia produtiva da Farinha de Piracuí.

Vale ressaltar que haverá necessidade de firmar parcerias com a prefeitura e demais órgãos, para conseguir sucesso nesta demanda e para garantir que as perspectivas futuras possam ser realizadas e alcançadas, destaca-se ainda que esta visão é para ser atendida a longo prazo, haja vista a complexidade do objetivo a ser alcançado.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ (Belém). **Portaria ADEPARA Nº 3250 DE 01 DE SETEMBRO DE 2018**. 2018. Disponível em: [http://www.adepara.pa.gov.br/portaria-adepara-n%C2%BA-3250#:~:text=a\)%20A%20Farinha%20de%20Pescado,Art](http://www.adepara.pa.gov.br/portaria-adepara-n%C2%BA-3250#:~:text=a)%20A%20Farinha%20de%20Pescado,Art). Acesso em: 03 ago. 2023.

ANJOS, Lucas Costa dos. **Indicação Geográficas**: tradição e desenvolvimento / Lucas Costa dos Anjos. Belo Horizonte: Initia Via, 2020.

BARROS, Luena Mitié Takada *et al.* INDICAÇÕES GEOGRAFICAS, ECONOMIA LOCAL E DESENVOLVIMENTO SUSTÁVEL: AS IGs DO ESTADO DO PARÁ. **Revista Ingi – Indicação Geográfica e Inovação**, Aracaju, v. 6, n. 4, p. 1959-1975, 15 out 2022. Trimestral.

BRASIL. **Lei nº 9.279**, de 14 de maio de 1996. Regula Direito e Obrigações Relativos à Propriedade Industrial. Brasília, DF, Disponível em: https://planalto.gov.br/ccivil_03/leis/9279. Acesso em 30 jan. de 2023

BRASIL. **Lei nº 13.123**, de 20 de maio de 2015. Dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, sobre a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado e sobre a repartição de benefícios para conservação e uso sustentável da biodiversidade. Brasília, DF, Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13123.htm. Acesso em: 22 fev. 2023.

BRUCH, Kelly Lissandra, SARTORI Rejane, PERDOMO, Weliton Monteiro. Indicações geográficas com foco em aplicações. In: SANTOS, Wagna Piler Carvalho dos (org). **Série Conceitos e Aplicações de Propriedade Intelectual**: volume II. 2019. (Coleção PROFNIT)

CARVALHO, Rosivaldo Batista de. **Almanaque Monte Alegre**. 2 ed. Santarém: Editora Brasil, 2010.

CERDEIRA, R. G. P.; RUFFINO, M. L.; ISAAC, V. J. **Consumo de pescado e outros alimentos pela população ribeirinha do Lago Grande de Monte Alegre, PA - Brasil**. Acta Amazonica, v. 27, n. 3, p. 213–227, set. 1997. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/aa/a/fxqDYGQ5D3tcmYMZPKhHHJx/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 21 jun. 2023.

COMUNIDADE DE CURICACA. **Acordo ambiental e dos recursos naturais renováveis da comunidade de Curicaca, Lago Grande de Monte Alegre - PA**. Monte Alegre: Comunidade de Curicaca, 2019.

FERNANDES, Lucia Regina Rangel de Moraes Valente, FRAGA, Sandra Aparecida Padilha Magalhães, COSTA, Vanise Baptista da. Os saberes tradicionais e locais e as indicações geográficas: o caso das plantas medicinais do Brasil. In: SANTOS, Marcelo Guerra, QUINTEIRO, Mariana (org). **Saberes tradicionais e locais reflexões etnobiológicas**. Rio de Janeiro: Editora UERJ, 2018.

FRONZAGLIA, Thomaz. A prospectiva territorial e as indicações geográficas: caminhos do desenvolvimento. In: VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto, BRUCH, Kelly Lissandra, LOCATELI, Liliana, BARBOSA, Patricia Maria da Silva (org). **Indicação geográfica, signos coletivos e desenvolvimento 5**. Ponta Grossa: AYA Editora, 2021.

GIESBRECHT, H. O.; ABREU, J. A. A. K. P.; PINTO, E. D. Solução Tecnológica para Diagnóstico de Avaliação de uma potencial Indicação Geográfica – Guia do Consultor. Brasília: SEBRAE, 2013.

GIESBRECHT, Hulda Oliveira, MINAS, Raquel Beatriz Almeida de. Os pequenos negócios e as indicações brasileiras registradas: transformações percebidas e aprendizadas. In: VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto, LOURENZANI, Ana Elisa Bressan Smith, BRUCH, Kelly Lissandra, LOCATELLI, Liliana, GASPARG, Ludimila Cesar Moura (org). **Indicações geográficas, signos coletivos e desenvolvimentos local/regional**. 1 ed. vol. 2. Erechim: Erechim Editora, 2019.

GOMES, Silvia Cristina Vieira, LOURENZANI, Ana Elisa Bressan Smith, VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto, BERNARDO, Cristiane Helgler Corrêa. Propriedade intelectual em comunidades tradicionais: o etnodesenvolvimento em terras indígenas brasileiras atrelado a indicação geográfica. In: VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto, BRUCH, Kelly Lissandra, LOCATELI, Liliana, BARBOSA, Patricia Maria da Silva (org). **Indicação geográfica, signos coletivos e desenvolvimento 3**. 1. ed. Ponta Grossa: AYA Editora, 2021.

GURGEL, Viviane Amaral, Aspectos Jurídicos da Indicação Geográfica. In: LAGES, Vinícius, LAGARES, Léa, BRAGA, Christiano Lima (org). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade** : indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. 2. ed. Brasília, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA; ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2010**: características da população e dos domicílios: resultados do universo. IBGE, 2009. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pnsb/pnsb-2008>. Acesso em: 23 out. 2021.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/centrais-de-conteudo/legislacao/IN0952018.pdf>. Acesso em: 8 jul. 2021.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

LIRA, Bruno Carneiro. **Passo a passo do trabalho científico**. Petrópolis: Vozes, 2019.

MELO, Sheila de Souza Corrêa de Melo. Signos Coletivos Paraenses. In: VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto, BRUCH, Kelly Lissandra, LOCATELI, Liliana, BARBOSA, Patricia Maria da Silva (org). **Indicação geográfica, signos coletivos e desenvolvimento 3**. 1. ed. Ponta Grossa: AYA Editora, 2021.

REIS, Livia. **25 anos de indicação geográficas no Brasil, vol. 2: tipologia dos territórios georreferenciados e produção tradicional**. Rio de Janeiro: Autografia, 2021.

SALDANHA, Daniela Soares Couto. **Indicação geográficas: breves reflexões**. Belo Horizonte: Editora Dialética, 2020.

SILVA, Fabrício Carvalho da, PAIXÃO, Ana Eleonora Almeida. Indicações geográficas, desenvolvimento local e artesanato. In: VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto, BRUCH, Kelly Lissandra, LOCATELI, Liliana, BARBOSA, Patricia Maria da Silva (org). **Indicação geográfica, signos coletivos e desenvolvimento 3**. 1. ed. Ponta Grossa: AYA Editora, 2021.

TONIETTO, J.; BRUCH, K. L.. **A Indicação de Procedência da Lei nº 9.279/1996 e demandas de aprimoramento do Marco Legal**. 2021.

<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1130835>. Acesso em: 21 jun. 2023.

TONIETTO, Jorge *et al.* As Indicações Geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul. In: BRASIL. Edna Maria de Oliveira Ferronato. Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) (ed.). **Indicações geográficas do rio Grande do Sul: registradas até março de 2021**. Porto Alegre: Mapa, 2022. Cap. 7. p. 71-95. Disponível em: <https://repositorio-dspace.agricultura.gov.br/bitstream/1/212/1/Indica%c3%a7%c3%b5es%20Geogr%c3%a1ficas%20do%20Rio%20Grande%20do%20Sul%20registradas%20at%c3%a9%20mar%c3%a7o%20de%202021.pdf>. Acesso em: 13 mar. 2023.

TONIETTO, Jorge, Experiências de Desenvolvimento de Certificações: Vinhos da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos. In: LAGES, Vinícius, LAGARES, Léa, BRAGA, Christiano Lima (org). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. 2. ed. Brasília: Sebrae, 2006.

VANDECANDELAERE, E. *et al.* **Strengthening sustainable food systems through geographical indications An analysis of economic impacts** Book. Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome, 2018.

VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto, PELLIN, Valdinho, LOCATELLI, Liliana, BRUCH, Kelly Lissandra. Desenvolvimento regional e indicação geográficas de café no Brasil: Perspectivas pós-registro. In: VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto, LOURENZANI, Ana Elisa Bressan Smith, BRUCH, Kelly Lissandra, LOCATELLI, Liliana, GASPAR, Ludimila Cesar Moura (org). **Indicações geográficas, signos coletivos e desenvolvimentos local/regional Volume 2**. Ponta Grossa: Edechim Editora, 2019.

APÊNDICE A – Matrix FOFA (SWOT)

	AJUDA	ATRAPALHA
INTERNA (Organização)	<p>FORÇAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aceitação no mercado consumidor 2. Produtores sentem prazer em produzir 3. Materia Prima 4. Culturalmente reconhecido 5. Produção realizada de forma Sustentável 6. Os subprodutos da Farinha de Piracuí tem grande aceitação no mercado. 	<p>FRAQUEZAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Produção individualizada 2. Falta local adequado para produzir o Piracuí 3. Falta de uma entidade que defenda a demanda do Piracuí 4. Falta de capital de giro
EXTERNA (Ambiente)	<p>OPORTUNIDADES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Concessão da IG para Farinha de Piracuí 2. Interação com a UFOPA 3. Projetos voltadas para melhoria da cadeia do Piracuí 4. Aumenta da procura pelo setor turístico 5. Parceria com a Gerencia da APA Paytuna e PEMA 	<p>AMENÇAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de Políticas públicas 2. Falta de assistência técnica 3. Carência de pescado no período do inverno amazônico 4. Pesca Illegal

APÊNDICE B – Modelo de Negócio CANVAS

Parcerias Chave: 1. Comunidades Produtores de Farinha de Piracuí 2. Produtores de Farinha de Piracuí	Atividades Chave: 1. Produzir a Farinha de Piracuí 2. Uniformidade do produto e aplicação das boas práticas de manipulação (BPM)	Propostas de Valor: 1. Produto Sustentável 2. Preço justo 3. Produto de Qualidade com registro de IG.	Relacionamento: 1. Contato com o produtor 2. Site da IG	Segmentos de Clientes: 1. Restaurante 2. Feirantes 3. Atravessadores 4. Compra direta do consumidor
	Recursos Chave: 1. Produção de Farinha Tradicional e Sustentável		Canais: 1. Mídias sociais 2. App da IG	
Estrutura de Custos: 1. Compra de materia prima 2. Compra de utensílios utilizados na produção .			Fontes de Receita: 1. Venda da Farinha de Piracuí 2. Festival do Piracuí 3. Editais de Formento	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PROPRIEDADE INTELECTUAL E
TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA INOVAÇÃO – PROFNIT/MESTRADO
PROFISSIONAL

APÊNDICE C - PRODUTO TÉCNICO-TECNOLÓGICO

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE IG PARA FARINHA DE PIRACUÍ
DE MONTE ALEGRE-PA

RAIMUNDO IVO FERREIRA DA SILVA

ORIENTADORA: PROF^a. DR^a. IZAURA CRISTINA NUNES PEREIRA COSTA

Santarém
2023

RAIMUNDO IVO FERREIRA DA SILVA

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE IG PARA FARINHA DE PIRACUÍ
DE MONTE ALEGRE-PA

Relatório Técnico Conclusivo apresentado ao Trabalho de Conclusão de Curso como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação – PROFNIT – Ponto Focal Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Izaura Cristina Nunes Pereira Costa

Santarém
2023

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	77
2	AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA	79
2.1	QUESTIONÁRIOS, ENTREVISTAS E IMPACTO	80
3	CÍRCULO VIRTUOSO	82
3.1	IDENTIFICAÇÃO	83
3.2	QUALIFICAÇÃO DO PRODUTO	84
3.3	REMUNERAÇÃO DO PRODUTO EM RELAÇÃO À ESTRATÉGIA	85
3.4	REPRODUÇÃO DOS RECURSOS LOCAIS	85
3.5	APOIO A POLÍTICAS PÚBLICAS	86
4	CONCLUSÃO	86
4.1	DESAFIOS FUTUROS	87
	REFERÊNCIAS	89

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1	Circulo virtuoso da qualidade ligada à origem.....	83
----------	----------------------------------------------------	----

1 INTRODUÇÃO

As indicações geográficas (IG) no Brasil tiveram início com a lei n.º 9.279 de 1996, porém, a primeira Indicação Geográfica brasileira se deu no ano de 2002, que foi a do Vale dos Vinhedos para vinhos. De acordo com INPI até o ano de 2022.

O país possuía 100 Indicações Geográficas (IG), sendo 76 indicações de procedência (IP) e 24 denominações de origem (DO), de acordo com Barros *et al* (2022), o Estado do Pará possui quatro Indicações Geográficas, sendo o Cacau de Tomé Açú, concedida em 2019, Terra Indígena Andirá-Marau, concedida em 2020 (formada por territórios de municípios do estado do Pará e do estado do Amazonas, foi a primeira IG, na espécie Denominação de Origem no Brasil, concedida a um povo indígena, os Sateré-Mawé), o Queijo do Marajó, concedida em 2021 e a Farinha de Bragança, concedida em 2021. E uma marca coletiva, AIRA cuias de Santarém, concedida em de 2014, de acordo com o SEBRAE (2023), há potencial para IGs no Estado do Pará para: Açaí das Ilhas, Artesanato de Miriti, Castanha de Oriximiná, Farinha de Tapioca de Americano, Feijão Manteiguinha de Santarém, Mel de Pirabas, Ostras do Salgado, Pimenta do Reino de Tomé Açú, Traçados de Arapiúns e Tucupi de Vigia.

As Indicações Geográficas (IGs) são reconhecimentos conferidos a produtos ou serviços que possuem reputação diferenciada que apresentam qualidade padronizada entre os realizadores ou produtores de IG em virtude de seus recursos naturais, solo, vegetação, clima e saber fazer (know how).

Para Niederle *et al*, (2017) As Indicações Geográficas (IGs) são ferramentas de propriedade intelectual que identificam a origem de bens e vêm recebendo crescente atenção no Brasil. As IGs estão relacionadas a uma qualidade atribuída a um produto ou serviço originário de um território cujas características são inerentes a sua origem geográfica.

De acordo com o marco legal das Indicações Geográficas no Brasil, Lei de Propriedade Industrial nº 9.279/1996 que regulamenta os direitos e obrigações sobre propriedade industrial e intelectual no Brasil e pela instrução normativa do INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial) nº 95/2018 esta é a instrução que regra o registro legal das IGs no território brasileiro, que estabelece a repressão contra as falsas Indicações Geográficas, para melhor entendimento e procedimento a legislação

brasileira dividiu a IG em duas modalidades sendo: Denominação de Origem (DO): Considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que define produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. Quanto que Indicação de Procedência (IP): Considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (INPI 2023).

Segundo Vandecandelaere *et al.* (2018), a IG eleva o valor final do produto, que na maioria dos casos é um aumento de 20% a 50%, existindo casos que chegam até 120%, no mundo há cerca de 10 mil indicações geográficas, sendo que 90% estão em países desenvolvidos. Em sua totalidade, as Indicações Geográficas movimentam um mercado de aproximadamente US\$ 50 bilhões, desta forma demonstra que são vários os efeitos benéficos trazidos pela IG não se resumindo apenas para os produtores, mas também para os consumidores e as comunidades locais.

Com a possibilidade de se beneficiar desta modalidade de Propriedade Intelectual as comunidades produtoras de Farinha de Piracuí do Município de Monte Alegre, e que tem o pescado como a principal atividade econômica dos moradores e que tem a oportunidade de buscar junto ao INPI o reconhecimento de IG para Farinha de Piracuí, (CARVALHO 2010).

Como a pesca é uma das principais fontes de recursos dos comunitários, eles produzem a Farinha de Piracuí para complementar a renda das famílias, sendo este produto muito procurado pelos moradores de Monte Alegre, desta forma o estudo busca analisar a potencialidade e viabilidade de obtenção de indicação geográfica para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre, por ser um produto que já vem sendo produzido há vários anos e de forma tradicional, e que provavelmente poderá impactar positivamente a produção e o emprego na região, pois com um reconhecimento de IG os produtores poderão comercializar a Farinha de Piracuí a um preço que os consumidores estejam dispostos a pagar, este preço estará vinculado a qualidade que o reconhecimento da IG garante ao produto aumentando a renda não só para o produtor mais para toda a região.

Desta forma as Indicações Geográficas permitem aumento da renda em toda a cadeia produtiva fazendo com que haja um melhoramento na distribuição da renda,

pois com a IG há uma diversificação da produção, melhorando o mercado local e regional, pois os consumidores cada vez mais buscam produtos com origem garantida e que tenha um padrão de qualidade e segurança da produção dentro de um contexto ambiental e social, gerando oportunidades para setores dentro da cadeia produtiva como turismo e outros, desta forma este estudo busca analisar a potencialidade e viabilidade de obtenção de Indicação Geográfica para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre – PARÁ.

2 AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Na busca pela obtenção da concessão da indicação geográfica para Farinha de Piracuí de Monte Alegre-PA, tem esta pesquisa como uma fonte para futuras decisões sobre o caminho a ser seguido, haja vista que a IG valoriza e preserva os produtos que se destacam por sua individualidade na produção típica e tradicional.

Para conseguir o reconhecimento para os produtos serem protegidos por uma Indicação Geográfica, faz-se necessário uma avaliação diagnóstica para verificar se a Farinha de Piracuí de Monte Alegre, agrega as condições de receber um futuro reconhecimento de IG, para tanto o estudo buscou primeiramente elaborar um diagnóstico para verificar a viabilidade de solicitação e posterior obtenção de IG para a Farinha de Piracuí, realizando entrevistas e aplicação de questionários, o estudo utilizou a metodologia do Círculo Virtuoso da Qualidade ligada à Origem, (FAO-SYNERGY, 2009) e se inspirou também no modelo de diagnóstico do SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), o qual serviu também como base para realização da pesquisa, vale resaltar que o SEBRAE utiliza em seus estudos de análise de potencialidade em produtos ou serviços que se destacam por sua produção ou fabricação em determinada localidade, cidade ou região. Desta forma, com as respostas obtidas o pesquisador possuirá condições de afirmar ou não se a região em estudo apresenta potencial para IG, (GIESBRECHT; ABREU e PINTO, 2013).

Na busca pela concessão da indicação geográfica, visando o desenvolvimento regional e local e preservação desta e outras culturas, ligado a tradição do produto para que seja agregado valor a produção, e incentivando outras práticas como turismo ecológico e outros meios de inserir e valorizar as comunidades locais.

Vale resaltar que no Brasil, a proteção às Indicações Geográficas se dá por meio do registro do nome geográfico junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que tem por atribuição, conforme Lei da Propriedade Industrial nº. 9.279/96, estabelece as condições de registro das Indicações Geográficas no país.

2.1 QUESTIONÁRIOS, ENTREVISTAS E IMPACTO

A pesquisa foi realizada por meio de aplicação de questionários junto aos produtores via formulários que consta nos apêndices (F e G) do trabalho, e respondido durante visitas de campo realizadas entre os meses de agosto de 2021 a fevereiro de 2023. O universo de pesquisa compreendeu 20 respostas obtidas pelo pesquisador dentre as 81 famílias que realizam a produção. Este questionário foi a ferramenta metodológica que norteou a pesquisa, sendo que sua elaboração visou discutir questões relativas à potencialidade e viabilidade de obtenção de IG, para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre no estado do Pará.

Buscou caracterizar a produção da Farinha de Piracuí no município, indo em todas as comunidades que houvesse possibilidade de famílias produzirem a Farinha de Piracuí, utilizando perguntas como "você conhece outra comunidade que produz a Farinha de Piracuí", junto aos produtores verificar-se havia alguma especificidade na produção da Farinha de Piracuí que fosse única daquela comunidade, participando da produção do piracuí in locu, nas comunidades para constatação do que foi respondido nos formulários de pesquisa.

Para realização desta pesquisa foi utilizado as fontes primárias, devido à utilização de dados ainda não estudados e analisados, visto que os dados foram obtidos por entrevistas, com aplicação de questionários aos entrevistados, pode se afirmar que também foram utilizadas fontes secundárias, devido à pesquisa e coleta de informações bibliográficas pautadas no assunto objeto do estudo.

Inicialmente para realizar o levantamento de quais comunidades que poderiam produzir a Farinha de Piracuí foram realizadas reuniões, com o Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Monte Alegre (STTR), Sindicato dos Produtores de Monte Alegre (SINPRUMA), Colonia de Pescadores de Monte Alegre (Z11), Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, agência de Monte Alegre (ADEPARÁ) e Secretaria de Meio Ambiente de Monte Alegre (SEMMA) que no ano

de 2021 a secretaria respondia também pela Secretaria de Agricultura e a Secretaria de Aquicultura e Pesca.

Com as reuniões concluídas foram inicialmente detectadas 42 comunidades como produtoras da Farinha de Piracuí, deste total quando realizado as visitas de campo apenas 29 comunidades tinha pelo menos uma família que tinha conhecimento da técnica de fabricação da Farinha de Piracuí, e deste total 10 comunidades tinha pelo menos uma família que produzia e comercializava a Farinha de Piracuí para contribuir com a renda da família.

Com a finalização do primeiro ciclo de visitas junto as comunidades conclui-se que 10 comunidades eram produtoras da Farinha de Piracuí no município, no segundo ciclo de visitas foram realizadas 20 entrevistas com as famílias produtoras, nesta 10 comunidades haviam 81 famílias que produziam o piracuí e nos anos de 2021 e 2022 produziram 12.920 KG, e venderam o quilograma da Farinha de Piracuí por um preço médio de R\$ 42,00, sendo que cada família produz em média por ano 76 kg de Farinha de Piracuí, o aproveitamento de acordo com levantamento in loco realizado pela pesquisa é de 10%, ou seja, para cada 100kg de acaris, tem uma produção de 10 kg de Farinha de Piracuí.

Conforme os dados apresentados percebe-se a importância da Farinha de Piracuí para o município de Monte Alegre, os produtores nos meses de produção aumentam seu poder aquisitivo contribuindo com o desenvolvimento econômico e social da comunidade através da produção da Farinha de Piracuí.

Pode-se analisar, segundo os dados da pesquisa, que as comunidades produtoras da Farinha de Piracuí apresentam perfil para buscar uma possível concessão de Indicação Geográfica.

A pesquisa procurou demonstrar quais comunidades produzem a Farinha de Piracuí no Município de Monte Alegre através da pesquisa de campo, desta forma realizou o mapeamento das comunidades envolvidas na produção da Farinha de Piracuí, inclusive verificou-se que além destas comunidades há outras com potencial para realizar a comercialização da Farinha de Piracuí no município, entre as 10 comunidades produtoras foi analisado as especificidades no processo de produção da Farinha de Piracuí, verificando existir uma uniformização no modo como se produz o produto.

Com estas informações há possibilidade de fornecer subsídios técnicos aos

produtores interessados em obter um reconhecimento de indicação geográfica para a Farinha de Piracuí, Vale destacar que a IG é uma ferramenta para o desenvolvimento regional e local, combinada com políticas públicas nas três esferas de poder Municipal, Estadual e Federal.

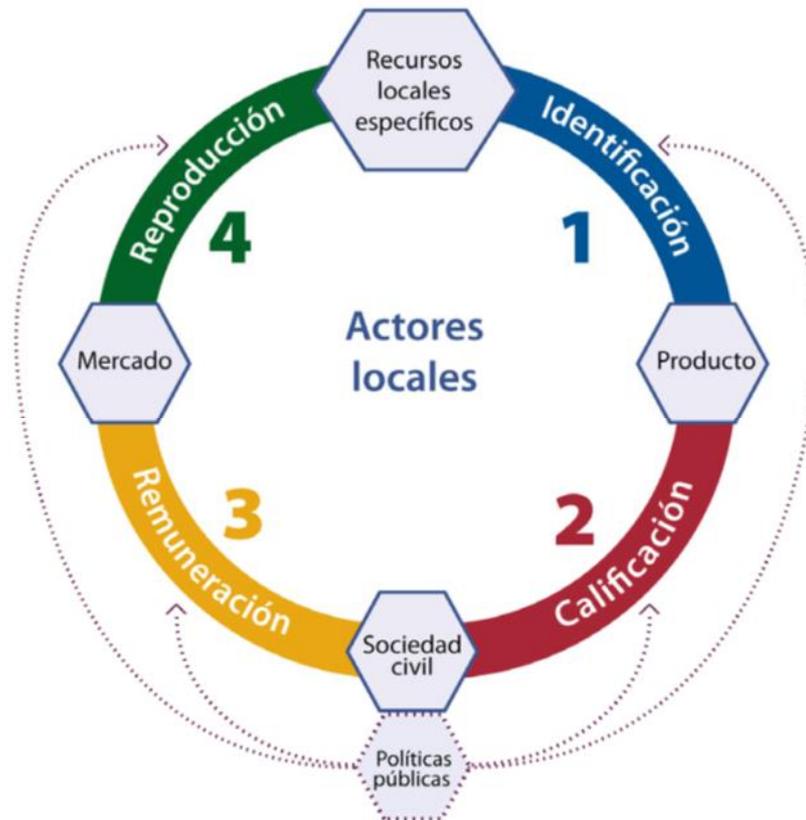
Vale destacar que os produtores relataram como eles ver os seus produtos "Meu piracuí é feito sem espinha, é feito em um ambiente com higiene e com qualidade, não produzo muito, mas é feito com qualidade" nesta fala observasse o compromisso que a família tem em produzir o produto com qualidade, este outro produtor relata que "Se tivesse piracuí fora de época o preço seria melhor, precisaria de produção em tanque para atender esta demanda de produção de piracuí" esta fala apresenta a criação do acari em tanque como uma possibilidade para o futuro, como uma alternativa para os meses que não se produz a Farinha de Piracuí.

Sendo assim os produtores já realizam uma produção dentro dos padrões de qualidade estabelecidos por eles, porém como é um produto fabricado de forma tradicional, e os consumidores podem acompanhar a produção, sabe-se que nem sempre isso é possível, observou-se que a produção é realizada dentro dos critérios de sanidade para produção de alimentos que irão ser consumidos por uma família em suas refeições diárias, não observou-se falta de higiene nas produções das farinhas de piracuí que a pesquisa acompanhou durante o período do estudo. Além disso, pode-se afirmar que as famílias que produzem a Farinha de Piracuí desempenham uma função importante para o desenvolvimento local do município.

3. CÍRCULO VIRTUOSO

Nesta pesquisa fez-se utilização da ferramenta círculo virtuoso da qualidade ligada à origem, haja vista que esta abordagem é realizada por quatro fases para implementar um processo territorial de valorização dos produtos de qualidade ligada à origem, que permita a criação de valor econômico e a preservação do patrimônio natural e cultural associado de acordo com a (figura 1), e um elo de ligação que uni as quatro fases que é o "Apoio a Políticas Públicas" a mesma transita em todo o processo auxiliando e formentando as ações e promovendo os seus efeitos positivos no desenvolvimento local e reforçando a sustentabilidade ambiental e social.

FIGURA 1: Circulo virtuoso da qualidade ligada à origem



Fonte: FAO-SYNERGY (2009).

Para analisar a viabilidade e potencialidade da Farinha de Piracuí de Monte Alegre-PA, realizou-se análise dos pontos destacados na ferramenta Círculo Virtuoso, para buscar solucionar se o produto é viável ou não ser reconhecido como registro de Indicação Geográfica.

3.1 IDENTIFICAÇÃO

A Farinha de Piracuí tem uma grande ligação com o Município de Monte Alegre e com a região do baixo amazonas, sua produção de acordo com o estudo realizado, já vem sendo realizado a pelo menos três gerações o que demonstra que o produto vem sendo produzido de forma tradicional ao longo dos anos, a Farinha de Piracuí é considerada como parte da cultura da população do município de Monte Alegre e região do baixo amazonas, nas festividades são servidos os bolinhos de piracuí, existe festival do acari peixe do qual se faz a melhor Farinha de Piracuí e outras formas de apresentar o produto.

No que diz respeito a questão da governança existe entidade coletiva que representa os pescadores, que é a colônia de pescadores Z-11 de Monte Alegre, porém, apesar de todos os produtores da Farinha de Piracuí serem associados a Colônia de Pescadores, ela poderá ou não os representar nesta demanda sobre a busca dos produtores da Farinha de Piracuí em conseguir o reconhecimento de uma IG.

A região onde está localizado o município de Monte Alegre se destaca pela grande produção de pescado, com a existência de muitos rios, lagos e igarapés em seu território. Dentre os lagos há o Lago Grande de Monte Alegre que em suas margens possui 16 comunidades: Aldeia, Calvário, Cabeceira, Cerquinha, Curral Grande, Curicaca, Flexal 1, Flexal 2, Jaburu, Jacarecapá, Jaquara, Maicuru, Miri, Mucurituba, Piracaba e Quilombo da Passagem, essas características são propícias para a reprodução do acari (*Pterygoplichthys pardalis*), peixe utilizado para a produção da Farinha de Piracuí e outras espécies de pescados também vivem nestes lagos.

3.2 QUALIFICAÇÃO DO PRODUTO

A produção nas comunidades seguem uma padronização no processamento de fabricação realizado pelas famílias produtoras. Já a distribuição parte da produção é comercializada diretamente pelas famílias produtoras ao público consumidor e a outra parte é realizada pelos atravessadores que revendem em outros municípios.

Na cadeia produtiva existe um método tradicional de produção da Farinha de Piracuí, porém, o processo e a forma de fazer o produto está na cabeça dos produtores, apesar da produção da Farinha de Piracuí dentro do município seguir um padrão próximo entre uma família produtora e outra, cada grupo familiar faz o seu segundo seus critérios.

3.3 REMUNERAÇÃO DO PRODUTO EM RELAÇÃO À ESTRATÉGIA

Na relação comercial não existe uma organização para a comercialização do produto através de associação ou cooperativa, as famílias produtoras vendem o produto diretamente ao consumidor ou para atravessadores que revendem em outros

municípios. As famílias produtoras prezam pela qualidade do produto para proporcionar satisfação aos consumidores, realizam a produção da Farinha de Piracuí de forma sustentável buscando o equilíbrio ecológico visando as gerações futuras, de modo que as famílias tem bastante orgulho da atividade realizada na produção da Farinha de Piracuí.

De acordo com a pesquisa realizada nos anos de 2021 e 2022 existiam 81 famílias produtoras da Farinha de Piracuí, o município de Monte Alegre produziu uma média anual de aproximadamente 6.500 kg, o valor monetário da produção anual do produto na área geográfica estudada foi de R\$ 273.000,00, o preço médio da Farinha de Piracuí em 2022 foi de R\$ 42,00.

3.4 REPRODUÇÃO DOS RECURSOS LOCAIS

A Farinha de Piracuí de Monte Alegre, é bastante procurada e aceita pelos consumidores locais e regionais, há consumidores que compram antecipado para garantir que o piracuí será produzido por aquele produtor, uma das características procurada é não haver espinhas na Farinha de Piracuí isso é um diferencial e uma preferencia dos consumidores em optar pela Farinha de Piracuí de Monte Alegre, pois segundo alguns consumidores o bolinho de piracuí é melhor quando se faz com a Farinha de Piracuí de Monte Alegre.

A região é formada por grandes lagos, entre eles o Lago Grande de Monte Alegre, essas características são propícias para a reprodução do acari peixe utilizado para a produção da Farinha de Piracuí dando um sabor diferenciado ao produto, junto a esta característica pode-se afirmar que o saber fazer, principalmente na forma de assar e secar a Farinha de Piracuí no forno para finalizar a produção é um diferencial também na Farinha de Piracuí.

3.5 APOIO A POLÍTICAS PÚBLICAS

Desta forma haverá necessidade de políticas públicas nas três esferas de poder: Federal, Estadual e Local para auxiliar na construção, implantação e fortalecimento da IG visando aumentar a venda no mercado local, regional e buscar mercados em outros estados, principalmente nos grandes centros do Brasil, desta

forma contribuindo para o desenvolvimento do território e auxiliando no melhoramento da cadeia produtiva da Farinha de Piracuí, geração de emprego e renda para a região, melhoramento na infraestrutura turística da região e escoamento da produção para outras regiões do país.

Desta forma esta pesquisa utilizou uma ferramenta para ajudar os produtores interessados no reconhecimento da IG para a Farinha de Piracuí com a utilização do círculo virtuoso de qualidade ligada à origem, a pesquisa apresenta uma estratégia territorial de conservação e promoção da Farinha de Piracuí, onde o saber tradicional vem sendo repassado de geração em geração, mantendo o produto e sua forma de fazer ao longo do tempo.

4. CONCLUSÃO

O nome geográfico Farinha de Piracuí de Monte Alegre para o produto farinha de peixe de Monte Alegre aponta relevante potencial de reconhecimento como Indicação Geográfica, inerente à análise das informações apuradas durante a pesquisa. Evidenciou-se a viabilidade do reconhecimento de Indicação Geográfica, para a Farinha de Piracuí produzida em Monte Alegre, no estado do Pará. Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Farinha de Piracuí de Monte Alegre para o produto Farinha de Piracuí compreende, preliminarmente, o território do município de Monte Alegre.

O registro de Indicação Geográfica exige um aprofundamento na realização de levantamento de fontes de notoriedade, especificamente em reportagens, fotos datadas, documentos históricos, matérias jornalísticas e televisivas e demais fontes comprobatórias que possam compor o Dossiê Histórico-cultural, possibilitando, a comprovação da fama da região.

A principal função desta potencial IG será a de agregar valor ao produto final e principalmente proteger e promover a região produtora, produto e produtor, possuindo um papel fundamental na proteção histórica e cultural local. A IG e todo seu estudo e reconhecimento envolvido tornam-se um meio de coordenação e estruturação de uma determinada região, reunindo produtores, empresas, entidades e instituições de pesquisa, além de toda comunidade envolvida.

A principal consequência desse processo é a possibilidade do comércio e turismo de uma região se beneficiarem da iniciativa, trazendo consumidores e turistas

nacionais e internacionais, em busca de um produto tradicional. Para que esta Indicação Geográfica seja depositada no INPI, torna-se necessário a construção de uma série de documentos que farão parte do processo de estruturação a ser depositado para análise.

A Indicação Geográfica Farinha de Piracuí de Monte Alegre para o produto farinha de peixe reconhecerá a reputação, qualidade e características deste produto e comunicará ao mundo que a região se especializou e tem capacidade de produzir produtos diferenciados, de excelência e com garantia de origem, desta forma conclui-se que há viabilidade para a solicitação de reconhecimento de IG junto ao INPI para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre.

4.1. DESAFIOS FUTUROS

Em função dos primeiros resultados obtidos para o estudo da potencial IG, observa-se alguns desafios a serem superados e apresenta-se algumas sugestões e perspectivas futuras para este trabalho de pesquisa ter continuidade passa pela criação de um projeto de extensão no Campus Universitário de Monte Alegre - CMAL, cujo objetivo será fomentar as comunidades produtoras da Farinha de Piracuí, que buscam a concessão da IG para este produto, incluindo também os municípios do baixo amazonas que produzem a farinha de piracuí, projeto este que contemplara desde treinamentos, cursos, palestra sobre associativismo, a temas como boas práticas de produção de alimentos, bem como treinamentos de comercialização do produto, ou seja, que atenda toda a cadeia produtiva da Farinha de Piracuí.

Vale ressaltar que haverá necessidade de firmar parcerias com a prefeitura e demais órgãos, para conseguir sucesso nesta demanda e para garantir que as perspectivas futuras possam ser realizada, destaca-se ainda que esta visão é para ser atendida a longo prazo, haja vista a complexidade do objetivo a ser alcançado.

A construção do processo da Indicação Geográfica deverá avançar no sentido de identificar as práticas produtivas para a produção da Farinha de Piracuí, que são compartilhadas entre os produtores, técnicos e pesquisadores e que deverão ser insumo para a formatação de todo o sistema de gestão da produção e do sistema de autogestão e controle da Indicação Geográfica Farinha de Piracuí de Monte Alegre.

Portanto, tendo como base os requisitos legais e o questionário aplicado,

conclui-se que a Farinha de Piracuí de Monte Alegre tem potencial para ser reconhecida como uma Indicação Geográfica pelo INPI, todavia devendo ser trabalhados os desafios a serem superados. Desta forma, as análises realizadas atestam a potencialidade da Farinha de Piracuí de Monte Alegre para Indicação Geográfica.

REFERÊNCIAS

- BARROS, Luena Mitié Takada *et al.* INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS, ECONOMIA LOCAL E DESENVOLVIMENTO SUSTÁVEL: AS IGs DO ESTADO DO PARÁ. **Revista Ingi – Indicação Geográfica e Inovação**, Aracaju, v. 6, n. 4, p. 1959-1975, 15 out 2022. Trimestral.
- BRASIL. Lei Nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 02 abr. 2023.
- CARVALHO, Rosivaldo Batista de. **Almanaque Monte Alegre 2010** 2 ed. Ampl. E atual – Santarém, PA Editora Brasil 2010.
- GIESBRECHT, H. O.; ABREU, J. A. A. K. P.; PINTO, E. D. Solução Tecnológica para Diagnóstico de Avaliação de uma potencial Indicação Geográfica – Guia do Consultor. Brasília: SEBRAE, 2013.
- INDICAÇÃO GEOGRÁFICA BRASILEIRA. INPI – Instituto Nacional da Propriedade Intelectual, SEBRAE. Brasília, 2010.
- INPI. Portaria nº 415, de 24 de dezembro de 2020, Manual de Indicação Geográfica. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas. Disponível em: <https://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas>. Acesso em: 06 abr. 2023
- NIEDERLE, P. A.; MASCARENHAS, G. C. C.; WILKINSON, J. Governança e institucionalização das indicações geográficas no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 55, n. 1, p. 85–102, 2017
- VANDECANDELAERE, E. *et al.* **Strengthening sustainable food systems through geographical indications An analysis of economic impacts** Book. Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome, 2018.

APÊNDICE D – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título da Pesquisa: Farinha de Piracuí de Monte Alegre (PA): Potencialidade e viabilidade de obtenção de indicação geográfica.

Objetivo da pesquisa: Realizar um estudo de potencialidade de obtenção de registro de indicação geográfica, para a Farinha de Piracuí de Monte Alegre

Esta é uma pesquisa de cunho estritamente acadêmico, e desse modo, todos os dados serão recolhidos, guardados, tratados de forma global, confidencial, anônima e codificada e utilizados apenas para fins de investigação científica, fundamental e aplicada, assegurando assim a privacidade do respondente.

O participante pode sentir desconforto ao abordar determinado tema, entretanto, a continuidade do depoimento ou a utilização do dado será de total autonomia do participante. Nenhum conteúdo será levado em consideração sem que o participante, mesmo após a narrativa, esteja de acordo.

A qualquer instante, no decorrer do estudo, os participantes têm assegurado o direito de interromper sua participação, bem como solicitar que os dados fornecidos não sejam utilizados na pesquisa ou em publicações dela decorrentes.

Eu, _____, após ter lido e entendido as informações e esclarecido todas as minhas dúvidas referentes a este estudo junto ao entrevistador, CONCORDO VOLUNTARIAMENTE em participar do mesmo.

Data: ____/____/____

Assinatura do participante da pesquisa

APÊNDICE E – Conhecendo os Produtores

QUESTIONÁRIO

“Farinha de Piracuí de Monte Alegre (PA): Potencialidade e Viabilidade de Obtenção de Indicação Geográfica”.

Nº de identificação do questionário: ____ Data: ____/____/____

GEORREFERENCIAMENTO: _____ / _____

1 - Identificação do respondente: _____
() Produtor rural () Outra função _____

2 - Sexo: () Masculino () Feminino

3 - Naturalidade: _____

4 - Idade (anos): _____

5 - Número de filhos _____

6 - Conjugue () sim () não

7 - Escolaridade _____

8 - Total de membros da família _____

9 - Área de atuação predominante: _____

10 - Tempo de experiência na produção do Piracuí (anos): _____

11 - Com quem o/a Sr(a) aprendeu o ofício de fazer o Piracuí? _____

12 - Quantos Kg produz por ano de Piracuí? _____

13 - Qual valor (R\$) do kg do piracuí _____

14 - Quantas famílias produz o Piracuí na comunidade _____

15 - Qual os meses que você produz o Piracuí? _____

16 - Quais comunidades você conhece que produz o Piracuí _____

17 – Na produção do Piracuí, quais peixes você utiliza? _____

18 - Qual é a identificação sociocultural da comunidade? (resposta múltipla)

() Assentamento () Comunidade negra ou quilombola () Comunidade rural () Pescador(a) Artesanal () Outra identidade: _____

19 - Caracterização das Moradias na Comunidade

() Edificações aglomeradas () Edificações difusas

20 - Quais destes itens existem na sua residência

() Internet () Energia () Água encanada

21 - Principais Atividades Produtivas (resposta múltipla): _____

22 - Para quem é feita a venda do Piracuí? _____

23 - Há comercialização da produção em conjunto com outras comunidades?

() Sim () Não

24 - Há necessidade de investimento na cadeia produtiva do Piracuí?

() Sim () Não

25 - Que tipo de investimento se faz necessário na cadeia produtiva do Piracuí?

() Equipamento _____

() Mão de Obra _____

() Embalagens _____

() Assessoria Técnica _____

() Insumos _____

() Capital de Giro _____

Outro _____

26 - Tipo de Embarcação utilizado para capturar os peixes para produzir o Piracuí?

27 - Tipos de artes da Pesca utilizado para capturar os peixes para produzir o Piracuí?

28 - Qual o destino das partes dos pescados não utilizado para produzir o Piracuí?

29 - Qual é a infraestrutura de apoio utilizado para produzir o Piracuí?

30 - Na produção de pesca e aquicultura, quais peixes você pesca ou cultiva?

31 - Outras informações que considera importante sobre a produção do Piracuí?

APÊNDICE F – Conhecendo as Comunidades**FORMULÁRIO DE PESQUISA DE CARACTERIZAÇÃO DAS COMUNIDADES
PRODUTORAS DA FARINHA DE PIRACUÍ****1. DADOS DA COMUNIDADE** _____**2. DADOS GERAIS****2.1.** Número de famílias na comunidade: _____**2.2.** Energia Elétrica 24 horas não Outra _____**2.3.** Abastecimento de água rede pública não outro: _____**2.4.** Existe prédio escolar na comunidade? sim não**2.5.** Ensino oferecidos pela escola da comunidade Ensino fundamental até 5º ano Ensino fundamental até 9º ano
 Ensino Médio**2.6.** Existe posto de saúde na comunidade? sim não**2.7.** Quais as atividades produtivas exercidas pelas famílias na Comunidade?

ANEXO A – Comprovante de submissão de artigo

Revista INGI - Indicação Geográfica e Inovação

CAPA	SOBRE	PÁGINA DO USUÁRIO	PESQUISA	ATUAL	ANTERIORES	NOTÍCIAS	##API##								
Capa > Usuário > Autor > Submissões > #298 > Avaliação															
<h4>#298 Avaliação</h4> <p>RESUMO AVALIAÇÃO EDIÇÃO</p> <h4>Submissão</h4> <table> <tr> <td>Autores</td> <td>Raimundo Ivo Ferreira da Silva, Izaura Cristina Nunes Pereira Costa </td> </tr> <tr> <td>Título</td> <td>FARINHA DE PIRACUÍ DE MONTE ALEGRE (PA): POTENCIALIDADE E VIABILIDADE DE OBTENÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA</td> </tr> <tr> <td>Seção</td> <td>Indicação Geográfica</td> </tr> <tr> <td>Editor</td> <td>Maria Conceição  Pedro Vieira Souza Santos </td> </tr> </table>								Autores	Raimundo Ivo Ferreira da Silva, Izaura Cristina Nunes Pereira Costa 	Título	FARINHA DE PIRACUÍ DE MONTE ALEGRE (PA): POTENCIALIDADE E VIABILIDADE DE OBTENÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA	Seção	Indicação Geográfica	Editor	Maria Conceição  Pedro Vieira Souza Santos 
Autores	Raimundo Ivo Ferreira da Silva, Izaura Cristina Nunes Pereira Costa 														
Título	FARINHA DE PIRACUÍ DE MONTE ALEGRE (PA): POTENCIALIDADE E VIABILIDADE DE OBTENÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA														
Seção	Indicação Geográfica														
Editor	Maria Conceição  Pedro Vieira Souza Santos 														

ANEXO B – Ofício Câmara de Monte Alegre



Universidade Federal do Oeste do Pará
 Instituto de Engenharia e Geociências Associação
 Fórum Nacional de Gestores de Inovação e Transferência de Tecnologia UFOPA
 Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência para a Inovação



Ofício nº 002/2021 – PROFNIT/UFOPA

Santarém/PA, 30 de setembro de 2021

Ao Excelentíssimo Senhor
 Presidente da Câmara de Vereadores do Município de Monte Alegre/PA,
 Jorge Luís de Andrade Tavares

Câmara Municipal de Monte Alegre

CNPJ nº 01.22.495/0001-57

Luiz Carlos dos Santos

Secretaria Geral - SEMMA

Portaria Nº 001/2021

Protocolo Nº 144/2021

Recebido em, 07/10/2021

às 11:15h

ASSUNTO: COLETA DE DADOS

Senhor,

Ao cumprimentá-lo cordialmente, solicitamos verificar a possibilidade de fazermos uma visita com a finalidade de coletarmos dados que servirão como base para o desenvolvimento do Projeto de Pesquisa de Mestrado do discente **Raimundo Ivo Ferreira da Silva**, sob a orientação da **Profa. Dra. Izaura Cristina Nunes Pereira Costa**, cujo título é **“Farinha de Piracuí de Monte Alegre (PA): Potencialidade e Viabilidade de Obtenção de Indicação Geográfica”**.

Certos de que esse levantamento de dados será de suma importância para o currículo e a formação do referido discente, agradecemos antecipadamente sua valiosa colaboração.

Atenciosamente,

Rosinei S. Oliveira

Rosinei de Sousa Oliveira

Coordenador do Profnit – Ponto Focal UFOPA

SIGEPE: 2141032

ANEXO C – Ofício Secretaria de Meio Ambiente



Universidade Federal do Oeste do Pará
 Instituto de Engenharia e Geociências Associação
 Fórum Nacional de Gestores de Inovação e Transferência de Tecnologia UFOPA
 Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência para a Inovação



Ofício nº 003/2021 – PROFNIT/UFOPA

Santarém/PA, 30 de setembro de 2021

Ao Excelentíssimo Senhor
 Secretário de Meio Ambiente e Agricultura do município de Monte Alegre/ PA,
 Madson Francisco da Cruz Pereira

ASSUNTO: COLETA DE DADOS

Senhor,

Ao cumprimentá-lo cordialmente, solicitamos verificar a possibilidade de fazermos uma visita com a finalidade de coletarmos dados que servirão como base para o desenvolvimento do Projeto de Pesquisa de Mestrado do discente **Raimundo Ivo Ferreira da Silva**, sob a orientação da **Profa. Dra. Izaura Cristina Nunes Pereira Costa**, cujo título é “**Farinha de Piracuí de Monte Alegre (PA): Potencialidade e Viabilidade de Obtenção de Indicação Geográfica**”.

Certos de que esse levantamento de dados será de suma importância para o currículo e a formação do referido discente, agradecemos antecipadamente sua valiosa colaboração.

Atenciosamente,

Rosinei S. Oliveira
 Rosinei de Sousa Oliveira

Coordenador do Profnit – Ponto Focal UFOPA
 SIGEPE: 2141032



SEMMAG

Recebemos

Em: 06/10/2021 Hora: 10:06

Assinatura
 Assinatura

ANEXO D – Ofício Prefeitura de Monte Alegre



Universidade Federal do Oeste do Pará
 Instituto de Engenharia e Geociências Associação
 Fórum Nacional de Gestores de Inovação e Transferência de Tecnologia UFOPA
 Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência para a Inovação

Ofício nº 001/2021 – PROFNIT/UFOPA

Santarém/PA, 30 de setembro de 2021

Ao Excelentíssimo Senhor Prefeito
 Matheus Almeida dos Santos
 Município Monte Alegre-PA



ASSUNTO: COLETA DE DADOS

Senhor,

Ao cumprimentá-lo cordialmente, solicitamos verificar a possibilidade de fazermos uma visita com a finalidade de coletarmos dados que servirão como base para o desenvolvimento do Projeto de Pesquisa de Mestrado do discente **Raimundo Ivo Ferreira da Silva**, sob a orientação da **Profa. Dra. Izaura Cristina Nunes Pereira Costa**, cujo título é "**Farinha de Piracuí de Monte Alegre (PA): Potencialidade e Viabilidade de Obtenção de Indicação Geográfica**".

Certos de que esse levantamento de dados será de suma importância para o currículo e a formação do referido discente, agradecemos antecipadamente sua valiosa colaboração.

Atenciosamente,

Rosinei S. Oliveira

Rosinei de Sousa Oliveira
 Coordenador do Profnit – Ponto Focal UFOPA
 SIGEPE: 2141032