



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
NÚCLEO DE MEIO AMBIENTE  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO DE  
RECURSOS NATURAIS E DESENVOLVIMENTO  
LOCAL NA AMAZÔNIA



HYNGRA SUELLEN DE JESUS NUNES

**“DO CACAU AO CHOCOLATE”:**

CONTRIBUIÇÃO DO AGROTURISMO AO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL NA  
REGIÃO TRANSAMAZÔNICA- PA

BELÉM  
2019

**HYNGRA SUELLEN DE JESUS NUNES**

**“DO CACAU AO CHOCOLATE”:**

**CONTRIBUIÇÃO DO AGROTURISMO AO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL NA  
REGIÃO TRANSAMAZÔNICA- PA**

Dissertação apresentada para obtenção do título de Mestre em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia, Curso de mestrado profissional, Programa de Pós-graduação em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia/PPGEDAM, Núcleo de Meio Ambiente, Universidade Federal do Pará.

Área de concentração: Gestão de Recursos Naturais e desenvolvimento local.

Orientador: Prof. Dr. Aquiles Simões

Coorientador: Prof. Dr. Rodolpho Zahluth Bastos

BELÉM  
2019

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD  
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará  
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)**

---

N972c Nunes, Hyngra Suellen de Jesus  
"Do cacau ao chocolate": : contribuição do agroturismo ao  
desenvolvimento territorial na região Transamazônica-Pa / Hyngra  
Suellen de Jesus Nunes. — 2019.  
xv, 95 f. : il. color.

Orientador(a): Prof. Dr. Aquiles Simões  
Coorientador(a): Prof. Dr. Rodolpho Zahluth Bastos  
Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Gestão  
de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia,  
Núcleo do Meio Ambiente, Universidade Federal do Pará, Belém,  
2019.

1. Recursos naturais. 2. Cacau. 3. Turismo. 4. Gestão  
territorial. 5. Cadeia produtiva. I. Título.

CDD 333.909811

---

# **HYNGRA SUELLEN DE JESUS NUNES**

## **“DO CACAU AO CHOCOLATE”:**

### **CONTRIBUIÇÃO DO AGROTURISMO AO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL NA REGIÃO TRANSAMAZÔNICA- PA**

Dissertação apresentada para obtenção do título de Mestre em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia, Curso de mestrado profissional, Programa de Pós-graduação em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia/PPGEDAM, Núcleo de Meio Ambiente, Universidade Federal do Pará.

Área de concentração: Gestão de Recursos Naturais e desenvolvimento local.

Defendido e aprovado em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Conceito: \_\_\_\_\_

#### **BANCA EXAMINADORA:**

---

Prof. Dr. Aquiles Simões (Presidente)

Universidade Federal do Pará

---

Prof. Dr. Gilberto de Miranda Rocha (PPGEDAM)

Universidade Federal do Pará

---

Profa. Dra. Monique Medeiros (PPGAA)

Universidade Federal do Pará

Aos meus pais, por todo amor, por estarem ao meu lado com apoio incondicional.

Aos meus queridos irmãos que tanto amo.

A minha avó pelo exemplo de luta, perseverança e força.

Esta conquista é nossa!

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus que permitiu que tudo acontecesse em minha vida, e não somente na trajetória acadêmica, mas que em todos os momentos é o meu maior mestre.

Ao Núcleo de Meio Ambiente/UFPA, ao PPGEDAM e a todo o corpo docente e administrativo pela oportunidade de ingressar neste programa e por toda ajuda na minha trajetória.

Ao professor Aquiles, pela orientação, pelo suporte no pouco tempo que lhe coube, por suas contribuições, conselhos e incentivos.

Aos demais professores, pelos conhecimentos proporcionados, por todo apoio e atenção no desenvolvimento das atividades.

Aos membros da banca pela aceitação do convite e por todas as contribuições.

A todos que participaram direta ou indiretamente desta pesquisa, a todos os entrevistados que disponibilizaram seu tempo, compartilharam suas experiências e contribuíram com presteza para o alcance dos objetivos da pesquisa. Muito obrigada! Espero poder revê-los e apresentar os resultados da pesquisa que vocês ajudaram a construir.

Aos meus pais, por todo amor, carinho e incentivo nas horas mais difíceis, de cansaço e desânimo. Obrigada por todo suporte que possibilitou que eu seguisse sempre em frente.

Aos meus queridos amigos, por toda transmissão de forças e ânimo.

A todos que estiveram ao meu lado e entenderam minhas ausências, as tensões, desânimo e incertezas que tive durante a realização deste trabalho.

A todos meu muito obrigada!

“A verdadeira viagem de descobrimento não consiste em procurar novas paisagens, e sim em ter novos olhos.”

(Marcel Proust)

## RESUMO

O cultivo do cacau encontra-se hoje em plena expansão no Pará, com destaque para a região da Transamazônica, principal polo produtor estadual que engloba sete municípios, dentre eles Medicilândia, maior produtor de amêndoas de cacau do país. A lavoura cacauzeira presente às margens da Transamazônica é uma atividade que gera empregos e movimentação na economia na região, porém pouco reflete na qualidade de vida dos habitantes da região. Isso é observado em grande parte devido ao grau elevado de transações informais, pela presença de uma estrutura de mercado que não favorece o desenvolvimento do território, aliados à carência de arranjos horizontais e verticais de produção capazes de gerar benefícios econômicos, sociais e culturais à região. Nesse contexto, o presente trabalho propôs analisar as possibilidades e potencialidades de contribuição do turismo para o desenvolvimento territorial da região Transamazônica, por meio da valorização da cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” na região. A ideia partiu do pressuposto de que o cacau é o elemento diferenciador da região Transamazônica e que, portanto, é o fator gerador de transformações sociais e econômicas na vida do pequeno agricultor de base familiar. Para tanto, realizou-se um estudo qualitativo de caráter descritivo e exploratório, que incluiu pesquisa de campo e entrevistas semiestruturadas com representantes do poder público (CEPLAC, SEDEME, SEDAP, SETUR), fabricantes de chocolate regional, sociedade civil organizada (cooperativas, organizações), além de produtores e agricultores do cacau. O procedimento metodológico incluiu levantamento bibliográfico e documental. Os resultados apontaram para a ideia de maior integração entre as cadeias do cacau e a modalidade do turismo no espaço rural na Transamazônica, a exemplo de medidas que integrem o agroturismo ao setor agroalimentar, valorizem a relação entre produto e território, atreladas ao resgate de valores históricos e culturais da Transamazônica e à valorização do patrimônio natural regional. Foi possível concluir que o desenvolvimento do agroturismo associado à cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” se configura como alternativa capaz de contribuir com o desenvolvimento do território da Transamazônica, para tanto é preciso pensar políticas que não fiquem presas a modelos apenas replicados de outras regiões, ou seja, que reconheçam a diversidade social e territorial bem como as peculiaridades da região Transamazônica.

**Palavras-chave:** Cacau. Chocolate. Cadeia produtiva. Turismo. Desenvolvimento territorial. Transamazônica.



## ABSTRACT

The cultivation of cocoa is currently in full expansion in Pará, with emphasis on the *Transamazônica* region, the main state producer pole that encompasses seven municipalities, including Medicilândia, the largest producer of cocoa almonds in the country. The cocoa crop present on the shores of the *Transamazônica* is an activity that generates jobs and moves the economy in the region, but little reflects on the quality of life of the inhabitants of the region. This is largely observed due to the high degree of informal transactions, by the presence of a market structure that does not favor the development of the territory, coupled with the lack of horizontal and vertical production arrangements capable of generating economic, social and cultural benefits to the region. In this context, the present research proposes to analyze the possibilities and potentialities of tourism contribution to the territorial development of the *Transamazônica* region, through the valorization of the productive chain "cocoa to chocolate" in the region. The idea was based on the assumption that cocoa is the differentiator element of the *Tranzamazônica* region and that, therefore, is the generating factor of social and economic transformations in the life of the small family-based farmer. For this purpose, a qualitative descriptive and exploratory study was proposed, which included field research and semi-structured interviews with representatives of the public authorities (CEPLAC, SEDEME, SEDAP, SETUR), regional chocolate manufacturers, society organized, civil society (cooperatives, organisations), as well as producers and farmers of cocoa. The methodological procedure included bibliographical and documentary surveys. The results pointed to the idea of greater integration between the cocoa chains and the modality of tourism in the rural area in the *Transamazônica*, as an example of measures that integrate agrotourism into the agro-food sector, value the relationship between product and territory, linked to the redemption of historical and cultural values of the *Transamazônica* and the appreciation of the regional natural heritage. It was possible to conclude that the development of agrotourism associated with the "cocoa to chocolate" production chain is configured as an alternative capable of contributing to the development of the Transamazonian territory, so you need to think about policies that do not are attached to models only replicated from other regions, that is, recognize the social and territorial diversity as well as the peculiarities of the Tranzamazonian region.

**Keywords:** Cocoa. Chocolate. Productive chain. Tourism. Territorial development. *Transamazônica*.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Entrevista aos produtores de cacau .....	28
Figura 2 - Estátua do deus Quetzalcoatl no Museu do Chocolate em Paris .....	31
Figura 3 - Ingredientes da receita de chocolate asteca na exposição Museu do Chocolate de Paris. ....	32
Figura 4 - Ingredientes da receita de chocolate asteca na exposição Museu do Chocolate de Paris. ....	38
Figura 5 - Rótulo Chocolate Superior Jorge Corrêa e Cia. Fabrica Palmeira, Belém-PA.....	39
Figura 6 - Linha do tempo da produção de cacau no Pará e Região Transamazônica .....	44
Figura 7 - Escritório local da CEPLAC em Altamira.....	53
Figura 8 - Empresa processadora de cacau.....	54
Figura 9 - Empresa processadora de cacau em Altamira-Pa .....	54
Figura 10 - Compradores intermediários de amêndoas de cacau na Transamazônica .....	57
Figura 11 - Certificados emitidos pela FVPP .....	64
Figura 12 - Embalagem de chocolate produzido com cacau orgânico da Transamazônica.....	64
Figura 13 - Informativo turístico da agência de receptivo de Altamira.....	83
Figura 14 - Caverna Planaltina / Chalé Raízes do Xingu .....	83
Figura 15 - Chocolate/ Propriedade da família Vronski.....	84
Figura 16 - Produtos artesanais/ Propriedade da família Trevisan .....	85
Figura 17 - Propriedade da família Gutzeit .....	86
Figura 18 - Loja Cacaway/ Sede da Cacauway .....	87

## **LISTA DE GRÁFICOS**

Gráfico 1 - Quadro da produção de cacau no Estado do Pará entre 2010 e 2017 .....	47
Gráfico 2 - Renda da cadeia do cacau e chocolate – 2014 (em milhões de R\$).....	59

## **LISTA DE MAPAS**

Mapa 1 - Mapa de Localização da Região Transamazônica .....	43
Mapa 2 - Distribuição da produção de cacau nos municípios da Transamazônica .....	50

## **LISTA DE QUADROS**

Quadro 1 - Fases para criação do Comitê Gestor do Turismo, cacau e chocolate .....	92
--	----

## **LISTA DE SIGLAS**

CAMTA – Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu

CAV – Centro de Apoio ao Visitante

CEPLAC – Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira

CEPOTX – Cooperativa Central de Produção Orgânica na Transamazônica de Xingu

COMEX – Comércio Exterior

COOPATRANS – Cooperativa Agroindustrial da Transamazônica

DED – Deutscher Entwicklungsdienst

DDICS – Diretoria de Desenvolvimento da Indústria, Comércio e Serviços

FAPESPA - Fundação Amazônia Paraense de Amparo à Pesquisa

FUNCACAU – Fundo de Apoio à Cacaucultura do Estado do Pará

FVPP – Fundação Viver, Produzir e Preservar

GTTUR – Grupo de Trabalho de Turismo

IBC – Indústria Brasileira do Cacau

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ICCO – Intde de Colonização e Reforma Agrária

IDHm – Índice de Desenvolvimento Humano Municipal

IG – Identificação Geográfica

IMO – Instituto de Mercado Ecológico

INDECA – Indústria e Comércio de Cacau

LSPA – Levantamento Sistemático da Produção Agrícola

MDCI – Ministério da Economia, Indústria, Comércio Exterior e Serviços

MTUR – Ministério do Turismo

OCDE – Organização para a Cooperação de Desenvolvimento Econômico

PAC – CACAU-PA – Programa de Aceleração do Crescimento e Consolidação da Cacaucultura no Estado do Pará

PARATUR – Companhia Paraense de Turismo

PBA – Plano Básico Ambiental

PIB – Produto Interno Bruto

PIC – Projeto Integrado de Colonização de Altamira

PIN – Programa de Integração Nacional

PND – Plano Nacional de Desenvolvimento

POLAMAZÔNIA – Programa de Polos Agropecuários e Agrominerais da Amazônia

PROCACAU – Programa Brasileiro do Cacau

SAGRI – Secretaria de Estado de Agricultura

SBE – Sociedade Brasileira de Espeleologia

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SEDEME – Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico, Mineração e Energia

SEMAT – Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Turismo de Altamira

SETUR – Secretaria de Estado de Turismo

SUEPA – Superintendência do Desenvolvimento Região Cacaueira Estado do Pará

SUPOR – Superintendência Regional da CEPLAC na Amazônia Oriental

UHE – Usina Hidrelétrica

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	16
1.1 Caminho Metodológico .....	22
<b>2 TERRITÓRIO DO CACAU</b> .....	29
2.1 Percurso histórico do cacau e chocolate .....	29
2.2 Pará, terra do cacau .....	34
2.3 O cacau e a região do Xingu .....	40
2.4 O cacau na Transamazônica – novas configurações territoriais.....	42
<b>3 CADEIA PRODUTIVA “DO CACAU AO CHOCOLATE”</b> .....	45
3.1 A produção do cacau no Pará e no polo Transamazônica.....	45
3.2 Panorama da cadeia produtiva do cacau na Transamazônica.....	50
3.3 Verticalização da cadeia produtiva do cacau .....	58
3.4 Cacau orgânico e o fortalecimento da produção local .....	63
<b>4 AGROTURISMO, CACAU E CHOCOLATE: PERSPECTIVAS TERRITORIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO</b> .....	68
4.1 Desenvolvimento Territorial e Turismo no espaço rural.....	68
4.1.1 Multifuncionalidade, agroturismo e pluriatividades: contribuições ao desenvolvimento do território .....	71
4.2 Políticas de turismo no Estado do Pará.....	74
4.3 Possibilidades de turismo na Transamazônica associado à cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” .....	77
4.4 Experiências de turismo associadas à cadeia “do cacau ao chocolate” .....	81
4.5 Diretrizes para a criação de um Comitê Gestor do Turismo, cacau e chocolate .....	88
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	93
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	96
<b>APÊNDICES</b> .....	104
APÊNDICE A – Roteiro de entrevista 1 .....	105
APÊNDICE B – Roteiro de Entrevista 2.....	106
APÊNDICE C – Roteiro de Entrevista 3.....	107
APÊNDICE D – Roteiro de Entrevista 4 .....	108
APÊNDICE E – Exemplo Catalogo de serviços .....	109
APÊNDICE F – Minuta decreto de criação do Comitê Gestor do Turismo, cacau e chocolate .....	110



## 1 INTRODUÇÃO

O cacauero é uma das espécies de maior valor econômico, histórico e cultural na formação territorial da Amazônia. Foi o primeiro cultivo ordenado por Portugal, quando este, em 1667, autorizou o plantio por autoridades locais com vista a servir de exemplo aos colonos (REIS, 1940, p. 123).

Com efeito, o chamado primeiro “ciclo do cacau na Amazônia” (ROSÁRIO, 1986) tem origem neste período. De fato, os primeiros plantios de cacau na Amazônia foram feitos na década de 1670 por colonos do Pará sob o incentivo da coroa portuguesa, apesar de registros indicarem as missões jesuíticas como pioneiras do cultivo e exploração do cacau nativo na região amazônica (CHAMBOULEYRON, 2010, p. 155).

Em sua obra “O cacau na Amazônia” (1979, p. 3), Frederico Afonso retrata que no início da década de 1730 o cacau já tinha se tornado o principal produto de exportação da Amazônia, posição que a região continuaria a ocupar por mais de um século, até 1840, tendo o Porto de Belém como principal via de exportação (AFONSO, 1979, p. 4<sup>1</sup>).

Em 1745, no entanto, após a produção de amêndoas alcançar um total de 1.300 toneladas, o que representava 85% do total de exportações da região, uma forte epidemia de varíola atingiu a população indígena que era utilizada como mão de obra cacauera. Esse acontecimento trágico interrompeu as exportações de cacau até 1749. Coincidentemente, nesse mesmo período foram remetidas do Pará para o município de Canavieiras, no sul da Bahia, as primeiras sementes de cacau para cultivo nesse estado. Plantado como monocultura, o fruto se adaptou bem ao solo e ao clima e tornou-se, nas primeiras décadas do século XX, o principal produto baiano de exportação<sup>2</sup> (NUNES; BASTOS, 2018)<sup>3</sup>.

O cultivo do cacau na Amazônia seguiu o caminho inverso. Com o ciclo da borracha, os cacaueros foram, aos poucos, deixados de lado. De maior região produtora no final do século

---

<sup>1</sup> Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira – CEPLAC.

<sup>2</sup> MOON, P. História genética do cacau no Brasil é descrita. Agência Fapesp, São Paulo, 11 jan. 2017. Disponível em: <[http://agencia.fapesp.br/historia\\_genetica\\_do\\_cacau\\_no\\_brasil\\_e\\_descrita/24594/](http://agencia.fapesp.br/historia_genetica_do_cacau_no_brasil_e_descrita/24594/)>. Acesso: 13 mar. 2018.5

<sup>3</sup> Texto extraído do Artigo “Cacau, chocolate e turismo na região transamazônica, Pará: contribuições ao desenvolvimento local”, publicado na revistas TURYDES pelos autores Hyngra Suellen de Jesus Nunes e Rodolpho Zahluth Bastos em dezembro de 2018. Disponível em: <<https://www.eumed.net/rev/curydes/25/cacau-para.html>> Acessado em 10 jan. 2019.

XIX, quando o Pará liderava a produção nacional, a Amazônia passou a contribuir, no início da década de 1970, com menos de 1% da produção de cacau do Brasil, com volume médio de 1.500 toneladas/ano (AFONSO, 1979, p. 4; LIMA; SILVA NETO, 2017, p. 12). No mesmo período, a Bahia alcançou produção de até 95% do cacau brasileiro.

Entretanto, o cultivo do cacau no Pará passou a ser reconstruído em meados da década de 1970, momento em que se inicia o processo de fomento da lavoura cacauceira na Transamazônica, favorecido pelo processo de ocupação do território iniciado em 1970/71, quando um decreto do governo militar desapropriou 64 mil km<sup>2</sup> de terras ao longo da rodovia Transamazônica entre as cidades de Altamira e Itaituba para destiná-las a projetos de colonização<sup>4</sup>. Nesse primeiro momento não só a cultura do cacau foi objeto de incentivo, uma vez que plantações de cana-de-açúcar, pimenta-do-reino e outras culturas também sofreram estímulo ao longo da Transamazônica, favorecidas pelo alto potencial de fertilidade do solo da região.

Hoje é possível afirmar que o Pará lidera o que se pode chamar de “o segundo ciclo do cacau na Amazônia” e que seu início se deu com o Plano de Diretrizes para a Expansão da Cacaucultura Nacional, o PROCACAU, idealizado nos anos 1970 como política de incentivo à cacaucultura nacional, que criou as bases para a consolidação e posterior expansão do cultivo no Estado do Pará<sup>5</sup>.

Com efeito, o cultivo do cacau no Pará ganhou forte destaque na última década, período em que a produção apresentou um crescimento anual contínuo, notadamente a partir da criação do Fundo de Apoio à Cacaucultura do Estado do Pará (FUNCACAU)<sup>6</sup> em 2008.

Nos dias de hoje, a produção do cacau se dá principalmente no território da Transamazônica que concentra 75,5% do volume de produção do Estado do Pará, distribuídos entre os municípios de Altamira, Anapu, Brasil Novo, Medicilândia, Uruará, Vitória do Xingu, Senador José Porfírio e Pacajá (MENDES, 2017, p. 5). Trata-se, portanto, do maior polo de cultivo do estado.

Em que pese a atividade da cadeia do cacau na Transamazônica, o cultivo continua

---

<sup>4</sup> Decreto-Lei nº 68.433, de 29 de março de 1971, seguido do Decreto-Lei nº 1.164, de 1 de abril de 1971.

<sup>5</sup> Ver nota de rodapé n. 2

<sup>6</sup> PARÁ. Lei nº 7.093, de 16 de janeiro de 2008. Institui o Programa de Aceleração do Crescimento e Consolidação da Cacaucultura no Estado do Pará (PAC CACAU-PA) e cria o Fundo de Apoio à Cacaucultura do Estado do Pará (FUNCACAU). Diário Oficial do Estado do Pará datado de 18 de janeiro de 2008. Disponível em: <[http://www.ioepa.com.br/pages/2008/01/18/2008.01.18.DOE\\_9.pdf](http://www.ioepa.com.br/pages/2008/01/18/2008.01.18.DOE_9.pdf)>. Acesso: 13 mar. 2018.

quase totalmente sendo praticado por agricultores com mão de obra familiar<sup>7</sup>. A cacauicultura contribui de forma geral para a diversidade econômica e, historicamente estabeleceu outras formas de convívio com o meio ambiente e implantou novas técnicas de cultivo gerando valor ao produto agregado e a cultura local da região.

No entanto, apesar do crescimento contínuo da produção cacaueteira às margens da Transamazônica, comumente objeto de amplo destaque no país por sua quantidade e qualidade<sup>8</sup>, os bons números pouco refletem na qualidade de vida dos habitantes da região. Ou seja, mesmo que a lavoura cacaueteira configure hoje atividade que gera empregos e movimentação a economia local, a condição de maior polo produtor do Estado do Pará ainda não foi capaz de promover o desenvolvimento dos municípios da Transamazônica.

A carência de arranjos horizontais e verticais de produção e o grau elevado de transações informais, aliados à presença de uma estrutura de mercado que não favorece o desenvolvimento do território, atualmente constituem enormes desafios para o progresso socioeconômico da região.

Desta forma, percebe-se a necessidade de aprofundar o olhar sobre a cadeia produtiva do cacau tal como se apresenta hoje na região Transamazônica a fim de identificar possibilidades de maior inserção do agricultor familiar em outros estágios da cadeia. O que se percebe é que os agricultores locais ficam condicionados a uma lógica de produção e comercialização imposta por moageiras transnacionais, cuja única finalidade é produzir amêndoas para atender o comércio internacional de cacau, modelo que não oferece alternativas de desenvolvimento local sustentado.

É nesse contexto que o presente trabalho propõe uma abordagem a partir do debate do desenvolvimento territorial, o qual implica em um processo de mudança estrutural baseado na participação da sociedade e alicerçado na valorização dos capitais e recursos existentes na região afim de fortalecer e dinamizar sua economia e promover melhorias na qualidade de vida local. Sendo o território o espaço que melhor dimensiona a relação entre atores sociais, econômicos e institucionais que atuam no âmbito espacial apropriados a partir de relação de poder estabelecida por motivação política, ambiental, econômica ou cultural, é fundamental considerar o fortalecimento dos atores mais frágeis, em vista de ser um desafio proposto no que

---

<sup>7</sup> Com a abertura da rodovia nos anos 1970, grande parte desses produtores migraram com suas famílias para a região e hoje são referência no cultivo do cacau.

<sup>8</sup> FERREIRA, Carine. “Desafios para a expansão do cacau no Pará”. Valor Econômico, 23 set. 2013, p. B-18.

se refere ao uso do território ou região a partir de atividades produtivas, que propõe o desenvolvimento do território a partir do fortalecimento e verticalização da cadeia. Entende-se, portanto, que estimular o fortalecimento dos elos da cadeia produtiva permite o desenvolvimento do território e cria condições para que a comunidade seja inserida no processo de forma a alcançar o desenvolvimento local proposto (DALLABRIDA, 2007).

Pontualmente, percebe-se uma reorganização entre alguns agricultores que destinam uma pequena parcela de sua produção para a comercialização de produtos derivados do cacau, a exemplo do chocolate de origem, aquele que é derivado de um cacau de uma região específica e que, por isso, carrega características diferenciadas e assim resulta em um chocolate diferenciado e de maior qualidade. Não somente comercializam como também permitem visitações às suas propriedades, atraindo um bom número de visitantes<sup>9</sup>.

Isso se deve em grande parte ao surgimento, mesmo que de forma tímida e dispersa, de uma cultura de chocolate na região, o que a nosso ver, são indícios que reforçam o entendimento sobre a necessidade de se conferir valor à produção de origem amazônica, não somente sob o aspecto econômico (comércio), mas também sob o prisma do reconhecimento sociocultural dos agricultores, pois é primordial para o valor do produto de origem, conhecer a história de quem e onde foi produzido.

Nesse contexto, por considerar o turismo uma atividade que pode compor o quadro de desenvolvimento da região, pela importância que vem adquirindo na relação de estudos em espaços rurais, principalmente quando considera, além do crescimento econômico a valorização cultural e maior inserção de atores locais nas produções associadas à esta atividade, a exemplo da cadeia do “cacau ao chocolate” na Transamazônica, o trabalho busca dar ênfase ao agroturismo, que é uma modalidade de turismo no espaço rural com vistas a reforçar o desenvolvimento territorial.

Diferentemente de outras modalidades de turismo em espaço rural a exemplo do turismo rural ou turismo de base comunitária, conforme conceituado por Beni (2001), o agroturismo pode ser entendido como a modalidade no qual o turista não apenas usufrui do ambiente agrícola mas é convidado a interagir e participar das atividades desenvolvidas na propriedade, na qual as instalações e equipamentos podem ser adaptados para receber o turista desde que as características originais e arquitetônicas sejam mantidas

O mercado do turismo busca cada vez mais consumir produtos de qualidade e ter

---

<sup>9</sup> Foi possível apurar em duas propriedades visitadas e a partir de consulta ao livro de visitantes.

experiências de vivência em torno de produtos locais, ou diretamente no local do produto agrícola endógeno (MTUR, 2010b). A cadeia produtiva do cacau, cujo produto final é o chocolate, produto cuja demanda, quando associada ao turismo, possibilita impacto socioambiental positivo, uma vez que estimularia a verticalização de um recurso natural, preservaria a floresta, manteria a riqueza cultural, histórica e natural da região e valorizaria comunidades produtoras. Esta associação atenderia a uma demanda turística que cada vez mais busca experiências e conhecer a origem dos produtos, suas contribuições sociais e como se deu sua produção.

Com efeito, não se pode pensar o desenvolvimento do território sem considerar o contexto político, econômico, cultural e do turismo como fatores capazes de favorecer o aumento e distribuição de renda entre os atores da cadeia, principalmente pequenos e médios agricultores. A ideia consistiria em avaliar variáveis humanas, ambientais e territoriais, por meio do envolvimento dos atores que exercem as atividades naquele território de forma conjunta e cooperativa para dinamizar as potencialidades e superar os desafios visando o desenvolvimento territorial (DALLABRIDA, 2007).

Desse entendimento adveio a ideia deste trabalho, que visa associar o turismo ao setor agroalimentar, integrar o produto com o território e possibilitar sua valorização. No entanto, qualquer ação, pesquisa, projeto e entendimento devem ser levados em conta com base no sistema econômico em que a sociedade em questão está inserida hoje.

Considerando todos os elementos apresentados, a presente pesquisa teve como **objetivo geral** analisar as possibilidades e potencialidades de contribuição do turismo para o desenvolvimento territorial da região Transamazônica, por meio da valorização da cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” na região.

Ao objetivo geral estão relacionados **quatro objetivos específicos**, a saber:

1. Traçar a trajetória histórica da produção cacauífera no Pará, em especial na região da Transamazônica, a fim de ilustrar a importância do cacau na formação territorial, econômica e cultural da Amazônia;
2. Identificar o potencial de produção territorial do chocolate de origem a fim de avaliar as possibilidades de associar as cadeias produtivas “do cacau ao chocolate” e do agroturismo.
3. Identificar os atores sociais – individuais, associativos, públicos, privados – que se envolvem diretamente na configuração da cadeia produtiva “do cacau ao chocolate”.

4. Propor um conjunto de estratégias que articulem a cadeia produtiva do “cacau ao chocolate” aos potenciais turísticos territoriais.

A pesquisa buscou mostrar, sob a óptica do desenvolvimento territorial e turismo, alternativas para a região da Transamazônica no que se refere a seu principal produto de valor econômico – o cacau. Partiu-se do pressuposto de que o cacau é o elemento diferenciador da região Transamazônica e que, portanto, é o fator gerador de transformações sociais e econômicas na vida do pequeno agricultor de base familiar. Buscou-se, então, conectar o turismo e a atividade produtiva da região, já que o turismo gera transformações não só de aspectos econômicos como também socioculturais, para responder à questão norteadora desta pesquisa: Como a interação entre as cadeias produtivas “do cacau ao chocolate” e do turismo pode contribuir para o desenvolvimento territorial da Transamazônica?

Logo, a pesquisa abordou a inserção do conceito de agroturismo na atividade produtiva do cacau. Assim procedeu fazendo um contraponto, em alguns assuntos, com estudos críticos de intelectuais. Tendo como aporte teórico secundário, do ponto de vista do agricultor familiar, a pesquisa abordou o conceito de pluriatividade, que Schneider (2003) afirma se tratar de um processo estratégico de reprodução social dentro e fora da propriedade rural, ou seja, este conceito permite analisar a ligação da agricultura familiar aos serviços de agroturismo e ao sistema agroalimentar, bem como a combinação da agricultura com outras atividades.

Para a discussão do ponto de vista territorial, a pesquisa refletiu sobre a multifuncionalidade do espaço rural, concepção que, segundo Carneiro (2003), diz respeito às novas funções – sociais, culturais e ambientais – que o espaço rural passa a assumir. Ao eleger estes conceitos, buscou-se contribuir para o desenvolvimento do território da Transamazônica trazendo alternativas de inclusão social e econômica relacionadas ao agroturismo.

Neste sentido, a pesquisa associou o produto chocolate à cultura alimentar e ao agroturismo. Porém, para além dessa associação, observou-se que era preciso primeiro entender a dinâmica da cadeia produtiva do cacau e identificar os atores para então estabelecer as relações que possibilitassem contribuições ao desenvolvimento do território.

Para tanto a pesquisa concentrou-se em cinco municípios da Transamazônica: Altamira, Brasil Novo, Medicilândia, Uruará e Vitória do Xingu. Os quais destacam-se pelo grande volume na produção de cacau e por seus atrativos naturais e que possuem potencial para o desenvolvimento por meio de atividades turísticas.

Esta dissertação encontra-se estruturada em três capítulos: o primeiro – Território do cacau na Transamazônica – descreveu o percurso histórico da produção cacauera no Pará, em especial na região Transamazônica, apresentando elementos que evidenciam a importância da cacauicultura na formação territorial, econômica e cultural da Amazônia. Buscou, ainda, apresentar o contexto socioespacial e econômico da Transamazônica, enfatizando os municípios do recorte deste estudo. O segundo capítulo – Cadeia Produtiva do cacau ao chocolate – apresentou dados da produção cacauera na Transamazônica por meio da abordagem sobre as especificidades do cultivo de cacau na Transamazônica (solo, plantio, potencial de cultivo, qualidade das amêndoas. Para tanto, caracterizou os principais atores e sua inserção na cadeia “do cacau ao chocolate”. Neste capítulo foram apresentados dados da pesquisa de campo extraídos das entrevistas realizadas. No terceiro capítulo – Agroturismo, cacau e chocolate: possibilidades ao desenvolvimento do território – abordou-se a escolha e o conceito de agroturismo e sua relação com o território e o agricultor local identificando as possibilidades de fomento do turismo associado à história, à cultura e ao patrimônio natural da Transamazônica.

Por fim, foram colocadas as considerações finais acerca dos limites e desafios da interação entre as cadeias do cacau e do turismo e pontuou-se sobre os caminhos para que a modalidade de agroturismo associado à cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” seja uma alternativa de desenvolvimento territorial na Transamazônica.

### **1.1 Caminho Metodológico**

Para o desenvolvimento da pesquisa, é preciso estabelecer a metodologia que será utilizada. Muito mais do que descrição de procedimentos, métodos e técnicas de pesquisa, a metodologia consiste em embasamento teórico que esteja de acordo com a natureza do problema e com os objetivos propostos para que se alcancem os resultados. Nesta seção será apresentado o caminho metodológico utilizado para o desenvolvimento desta dissertação.

Relativo ao tema, o objeto de investigação buscou colher informações que permitiram avaliar as possibilidades de associarmos a cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” à atividade do turismo no espaço rural e como a interação entre elas configura alternativa capaz de contribuir para o desenvolvimento na região da Transamazônica.

Para a realização desta pesquisa adotou-se uma abordagem qualitativa, que permite obter conhecimento mais aprofundado de um fenômeno específico, pois envolve a descrição,

comparação e interpretação de documentos e informações, além de coleta de dados por meio de levantamento e entrevistas. A partir de dados de levantamento de campo para compreender aspectos de indicadores relevantes à pesquisa, procedeu-se também a abordagem quantitativa, que permite obter conclusões correspondentes dos dados coletados (GIL, 2008).

A pesquisa teve caráter descritivo e exploratório. Segundo Dencker (1998), a pesquisa descritiva, além de descrever os fenômenos e estabelecer relações entre as variáveis, é indicada para orientar a forma de coleta de dados. Já a pesquisa exploratória, afirma a mesma autora, tem a finalidade de aprimorar ideias ou descobrir intuições, tendo em vista a formulação de problemas e hipóteses para composição do estudo (DENCKER, 1998). Cabe ressaltar que estas pesquisas permitem aprofundar o conhecimento sobre a realidade, pois visam identificar as experiências e comparar fatos similares.

Quanto à pesquisa exploratória, foram realizadas análises em bancos de dados de órgãos governamentais e diálogos com atores que compõem a cadeia, incluindo representantes do setor público e privado, gestores de cooperativas e produtores locais. Ponderando sobre a pouca confiabilidade de dados gerados pelos órgãos estaduais em relação à Amazônia no que tange aos indicadores de produção, áreas de cultivo e produtividade do cacau, optou-se pelos dados recentes gerados pela CEPLAC. Para os demais indicadores socioeconômicos, utilizaram-se informações do banco de dados do IBGE.

Após definição do estudo, optou-se por dar início aos métodos de coleta de dados. A revisão bibliográfica é necessária, pois trata da fundamentação teórica e científica para a pesquisa e por meio dela o pesquisador identifica os estudos já produzidos sobre o tema e avalia suas contribuições para o objeto de investigação. Ela permite ao pesquisador explorar uma gama muito maior de fenômenos do que a pesquisa direta, além de ser indispensável aos estudos históricos, pois em muitos casos não há outra forma de conhecer os dados se não por fontes secundárias (GIL, 2008). Estas fontes, conforme Gil, consistem em materiais impressos, como livros, revistas, jornais, teses e dissertações, e também materiais disponibilizados on-line.

No âmbito do programa de Pós-graduação em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local – Núcleo de Meio Ambiente, Universidade Federal do Pará, realizou-se levantamento das pesquisas que abordaram o tema da produção de cacau no estado. Foram identificadas duas dissertações: a pesquisas de José Raul Guimarães (2011) e Andréa de Melo Valente (2012). Nenhuma delas trouxe o chocolate como tema relevante. A dissertação de Guimarães abordou a importância da cultura do cacau para o desenvolvimento na Região Transamazônica com base na análise de dados do município de Uruará. A dissertação de Andrea



Valente identificou as potencialidades para registro de identificação geográfica para o cultivo do cacau no município de Medicilândia. De fato, o que se identificou nestes dois estudos diz respeito à importância da produção cacauzeira para a formação territorial da Transamazônica e a necessidade de valorização do produto e do produtor local enquanto ator fundamental na cadeia do cacau.

Na sequência, uma revisão de literatura foi desenvolvida com consulta em livros, artigos acadêmicos, dissertações e teses e de pesquisa documental em planos, relatórios, dados estatísticos de instituições públicas e privadas, abrangendo os seguintes tópicos: história do cacau na Amazônia, relação com turismo e modalidades da atividade no espaço rural, turismo rural, agroturismo e a relação do turismo com o sistema agroalimentar, a produção do cacau e chocolate e as formas de inserções socioeconômicas do agricultor rural na cadeia do “cacau ao chocolate”. As pesquisas também foram realizadas para compreender a construção social da região com base nos conceitos de multifuncionalidade e pluriatividade.

Com o intuito de estabelecer relação entre patrimônio cultural material e imaterial, a pesquisa documental analisou a participação do cacau na construção socioeconômica cultural da região Amazônica. As vantagens deste modo de pesquisa (SANTOS, 2001, p.162) são a confiança nas fontes documentais, essenciais para a pesquisa, e o contato do pesquisador com documentos originais. A esta pesquisa somou-se a pesquisa bibliográfica, que igualmente permitiu delinear o embasamento teórico e coletar informações sobre dados históricos, confrontando várias fontes a fim de produzir informações mais seguras.

Assim como a pesquisa bibliográfica, a pesquisa documental se utiliza de materiais preexistentes, com a diferença da natureza das fontes. As fontes deste método são materiais que não receberam tratamento analítico, por vezes materiais de primeira mão, tais como documentos originais, reportagens em jornais, filmes, fotografias, etc. (GIL, 2008). A exploração desses dados em termos da vantagem do uso de fontes documentais permite conhecimento do passado, já que experimentos e levantamentos não proporcionam conhecimento do passado. Conforme Gil (2008), os dados documentais, por terem sido elaborados no período que se pretende pesquisar, possibilitam um conhecimento mais assertivo do objeto.

Nesta fase da pesquisa, a autora valeu-se do acervo digital disponibilizado no Projeto Resgate de Documentação Histórica Barão do Rio Branco (Projeto Resgate) para consultas aos documentos do Histórico Ultramarino de Portugal, em que buscou informações sobre a produção de cacau e chocolate na Amazônia e no Estado do Pará. A investigação destes elementos históricos é relevante do ponto de vista da valorização cultural e territorial, pois

entende-se o cacau como um produto de território, cujo aspecto que contribuem para o desenvolvimento territorial é preciso dimensionar.

Outras informações documentais foram levantadas por meio dos arquivos de órgãos públicos e relatórios técnicos de empresas privadas. Dentre esses documentos o que melhor trouxe informações sobre a produção cacauzeira no estado foram os Relatórios desenvolvidos por Mendes (2016; 2017; 2018). Esses relatórios além de apresentarem dados detalhados de área e quantitativo de produção, são documentos de maior consistência em dados empíricos elaborados pelas equipes regionais da CEPLAC nas áreas de produção.

Outro fator importante que acrescentou informações à pesquisa foi a participação em eventos sobre a atividade produtiva do cacau, chocolate, gastronomia e turismo, a visita a museus temáticos sobre o chocolate. Além disso, a participação no curso *Estado actual sobre la producción y el comercio del cacao en América*, ministrado à distância pelo *Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura* (IICA), permitiu construir relações com pesquisadores e demais atores que discutem o tema e as tendências relacionadas ao desenvolvimento da atividade na região.

Segundo Olsen (2015), há uma área ampla de métodos observacionais, que não se restringem ao visual: há novos métodos para análise de sons, odores e mesmo sensações de tato. Estes métodos podem ser realmente atrativos, pois contribuem para o posterior desenvolvimento de exposições em museus e para o ensino de história. As experiências e vivências, por meio da história oral têm sido enriquecidas pela possibilidade de relacionar artefatos ao som e aos odores. A proposta de observação de campo, conforme explicada por Olsen (2015), possibilita melhor entendimento sobre as conexões que se pretende fazer entre turismo e cacau por meio das experiências e vivências propostas. Isto é possível, pois o próprio ouvinte ou observador que está desenvolvendo a interpretação é influenciado por suas experiências ou observações. De fato, o que vemos e observamos diz respeito ao que percebemos ou interpretamos. As observações de campo adotaram os métodos de observação proposto por Olsen (2015) e incluíram visitas a fazendas de produção de cacau, fábrica de chocolate e locais de atrativos naturais e turísticos.

A pesquisa de campo aconteceu no mês de janeiro de 2018 nos municípios de Altamira, Brasil Novo, Medicilândia e Uruará. Durante o trabalho de campo foram produzidas fotografias com a finalidade de ilustrar as visitas e subsidiar as informações obtidas com a pesquisa. Os registros fotográficos serão utilizados no corpo de trabalho, além de outros obtidos de outras fontes de pesquisa, como sites eletrônicos.

O critério de escolha considerou a importância da produção cacaueteira destes municípios – uma espécie de cinturão agrícola que vai de Uruará a Vitória do Xingu. Esse trecho da Transamazônica apresenta ainda potencial de turismo associado às riquezas naturais e culturais que existem nesta porção do território do Xingu. Considerou-se, ainda, que são municípios localizados sob a área de influência da hidrelétrica de Belo Monte, portanto eleitos para receber investimentos oriundos das condicionantes do empreendimento.

Paralelamente, foram realizadas entrevistas com produtores, gestores governamentais, pesquisadores e demais atores que constituem a cadeia. Segundo Gil (2008), a técnica de entrevista consiste em uma interação social em que, por meio de um diálogo assimétrico, uma das partes objetiva a obtenção de dados e a outra representa a fonte de informação. A entrevista é uma das técnicas mais utilizadas nas ciências sociais, pois ela permite obter, além dos dados, informações sobre o que as pessoas sabem, creem, esperam ou desejam acerca de determinado assunto.

O autor apresenta as principais vantagens da utilização das técnicas de entrevistas, tais como diversidade e eficiência nos dados coletados e classificação e quantificação. Além disso, se comparada à utilização de questionários, a entrevista não restringe o entrevistado por nível de conhecimento, pois ele não precisa escrever nada para responder e ela permite maior quantitativo de respostas e a captação de expressões.

No entanto, o autor acrescenta que existem certas desvantagens na entrevista quanto à coleta de dados que merecem atenção: falta de motivação e compreensão do entrevistado, respostas falsas, incapacidade de responder, ou, em alguns casos, influência das opiniões pessoais do entrevistador, além do custo de capacitação de pessoal para entrevistas.

Quando não contornadas, essas limitações podem prejudicar a qualidade da pesquisa. É necessário que o entrevistador dedique atenção especial ao planejamento das entrevistas e ao processo de capacitação dos entrevistadores para que se obtenha sucesso na aplicação.

Lakatos e Marconi (2003) apresentam três classificações principais para as entrevistas: padronizada ou estruturada, despadronizada ou não estruturada e painel. Triviños (1987) acrescenta a entrevista semiestruturada como a técnica mais usual em pesquisas qualitativas.

As entrevistas semiestruturadas são aquelas que se apoiam em hipóteses e questionamentos de interesse da pesquisa para, em seguida, oferecer um campo amplo de interrogativas, frutos das respostas fornecidas pelo entrevistado de forma espontânea, seguindo a linha de seu pensamento e de suas experiências dentro do foco principal apresentado pelo

entrevistador. Dessa forma, ele participa da elaboração do conteúdo da pesquisa (TRIVIÑOS, 1987).

Para o objetivo desta pesquisa, as entrevistas foram organizadas no formato semiestruturado, que possibilitasse direcionar os questionamentos conforme o nível de envolvimento do entrevistado e que permitisse extrair pensamentos para a construção de alternativas para o fomento e expansão da cadeia produtiva “do cacau ao chocolate”, não somente pelo viés econômico, mas também pelo cultural, para configurá-los como alternativas capazes de contribuir para o desenvolvimento territorial. E, conforme Triviños (1987), as entrevistas semiestruturadas são as que apresentam melhores resultados quando se trabalha para diferentes grupos de pessoas, principalmente quando se realizam entrevistas individuais com pessoas dos diferentes grupos envolvidos.

Com a finalidade de construir um conjunto de percepções sobre a cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” associado ao turismo em vista do desenvolvimento do território, as perguntas foram feitas previamente, optando-se por perguntas abertas, que servissem apenas como estímulo ao entrevistado. Segundo Olsen (2015, p. 43), as entrevistas semiestruturadas giram em torno do conceito de estímulo, isto é, a entrevista é organizada previamente com perguntas iniciais e uma lista prévia de estímulos. O entrevistador “tem o cuidado de não falar demais, contudo, seus estímulos fazem a entrevista avançar (2015, p.46)”.

Ressalta-se como elemento marcante a motivação dos entrevistados de contribuir com informações para a pesquisa, a percepção de o quanto a temática é importante e da relevância de estudar os aspectos da produção do cacau para a região embasados nos fundamentos científicos. Os participantes da pesquisa foram informados previamente acerca dos objetivos da pesquisa e puderam responder livremente.

Quanto às questões abordadas, destacamos fatores importantes para análise da percepção dos atores quanto aos possíveis caminhos para o desenvolvimento territorial no contexto do turismo associado à produção local do cacau: como se estabelecem as relações na cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” e alternativas para agregar valor aos produtos derivados com destaque para o chocolate. Desta forma, foram elaborados quatro roteiros de entrevista considerando a relação de envolvimento do sujeito em relação ao objeto de pesquisa. Eles constam do apêndice desta dissertação. Os roteiros incluíram questões norteadoras, importantes para o tema principal da pesquisa, como a construção histórica da produção cacauífera na região da Transamazônica, a participação nas discussões sobre o arranjo

produtivo do cacau na região e se o entrevistado tem conhecimento sobre a possibilidade de associação da produção de cacau e chocolate à atividade do turismo.

A pesquisa relacionou treze entrevistados, dentre os quais representantes das secretarias de turismo, agricultores familiares, técnicos de órgãos de apoio à produção cacauera, produtores de chocolates finos artesanais e representantes das cooperativas nos municípios da Transamazônica. Buscou-se por meio da escolha dos entrevistados alcançar o maior número de representatividade de atores envolvidos na cadeia do cacau e os relacionados ao setor turístico na região e no estado com intuito de melhor identificar as possibilidades propostas na problemática da pesquisa.

**Figura 1** - Entrevista aos produtores de cacau



Fonte: Nunes, H. e Bastos, R (2018).

## 2 TERRITÓRIO DO CACAU

### 2.1 Percurso histórico do cacau e chocolate

O cacau é um fruto com quase quatro mil anos de história. Seu berço são as florestas tropicais da América do Sul numa região situada provavelmente entre as bacias dos rios Amazonas e Orinoco e há duas teorias sobre sua disseminação. A primeira defende que o cacau nativo da Amazônia se propagou para a América Central em decorrência de um processo de disseminação natural da espécie, enquanto a segunda considera que sua propagação se deu por intermédio dos povos originários da região amazônica.

Dessa forma, o cacau teria chegado ao norte, em direção ao rio Orinoco, ultrapassando os Andes e penetrando a Venezuela, o Equador, o México e países da América Central, espalhando-se também em direção ao rio Amazonas, para as Guianas e Brasil (ROCHA, 2008). Estes estudos permitem afirmar que o cacau é originário das terras da América Central, porém sua domesticação, ou seja, a transformação do cacau em chocolate, é atribuída aos povos pré-colombianos.

A árvore de cacau foi classificada por Carolus Linnaeus<sup>10</sup> em 1753 como *Theobroma cacao*, cujo significado é “alimento dos deuses”, denominação que destaca a crença dos primeiros povos que domesticaram o fruto: os olmecas e astecas no México, e os maias na América Central. Para esses povos, o cacau era considerado sagrado.

Em nahuatl, a língua dos astecas, a palavra cacau deriva de *cacahualt*. Já para a palavra “chocolate” não há significado. Coe (1996) afirma que os espanhóis criaram um neologismo que combinou um termo maia, *chocol*, que significa “quente”, e outro asteca, *alt*, que significa “água”; portanto, “água quente”. Outra opinião é que chocolate, *chocoalt*, é originário da junção de *atte*, que significa água em nahuatl, e do som que fazia ao ser misturada com os ingredientes em um recipiente, *chocho*, formando, assim, “chocolate” (LIMA; SILVA NETO, 2017).

Porro (1997) nos ensina que os olmecas foram os pioneiros no cultivo do cacau e no processamento do chocolate há cerca de quase quatro mil anos. Indícios da utilização do cacau foram encontrados em vestígios dessa civilização, conforme estudos do Instituto de Antropologia e História e de universidades americanas que confirmaram a presença de theobramina e vestígios de fermentação de cacau em potes de cerâmica datados de 1750 a.C.

---

<sup>10</sup> Botânico sueco, considerado o pai da taxonomia moderna.

em Veracruz, no México. Este fato permite concluir que o cacau já era consumido em forma de bebida dois mil anos antes de Cristo (CONESA, 2012).

Os maias herdaram as tradições de cultivo dos olmecas e levaram-nas para a América Central, dando início ao incremento do comércio do cacau e derivados. Teriam sido, então, os maias os grandes empreendedores do cultivo do cacau e da produção do chocolate. Havia entre eles amplo consumo em cerimônias religiosas, como batismos e casamentos, em festividades das elites do comércio ou como bebida para as tropas. As primeiras plantações conhecidas de cacau foram estabelecidas por esta civilização nas terras baixas do Sul de Yucatán, em cerca de 600 d.C. (BECKET, 2008).

De fato, entre os séculos X e XIII os maias foram os primeiros a cultivar o fruto de forma sistematizada: usavam as amêndoas como moedas e descobriram, ao realizar a secagem, que, moendo-as e misturando-as com água, se obtinha uma bebida fria e espumante, semelhante ao chocolate líquido consumido no mundo de hoje denominado “tchocolath”. Foram também os responsáveis por levar o cacau da América do Sul ao México, na América Central. O cultivo do cacau passou ao povo Toltec mais ou menos entre os séculos X e XII e, posteriormente, aos astecas entre os séculos XII e XVI. Os astecas possuíam uma forte organização militar e exigiam os pagamentos de tributos com sementes de cacau, destacando-se como importadores e consumidores do produto (LIMA; SILVA NETO, 2017; TOSCANI, 2012).

Como os maias, estes povos, que também apreciavam muito as amêndoas, também utilizavam o cacau com duas finalidades: i) para produzir a bebida “tchocolath” (BECKET, 2008), uma bebida tônica consumida exclusivamente por nobres, guerreiros e ricos comerciante e cujo preparo era dissolver as amêndoas torradas e moídas em água e adicionar especiarias como pimenta e baunilha; ii) para usar as amêndoas que produziam como moedas de troca.

Coe (1996) cita a importância das amêndoas como moeda corrente para os astecas:

Um dos principais objetivos da expansão imperial dos Astecas em direção sudeste, durante o século XV, havia sido o de controlar as regiões produtoras de cacau no istmo de Tehuantepec e no litoral sul de Guatemala. Diz um cronista quinhentista que os armazéns de Montezuma II, Tenochtitlan, continham mais de 40.000 cargas de amêndoas de cacau, algo que podemos estimar em torno de 1.200 toneladas. Grande parte desse tesouro destinava-se a pagar o soldo dos guerreiros e alimentá-los.

O cacau também exercia papel principal na mitologia. Os astecas veneravam o deus Quetzalcoatl como a personificação da sabedoria e do conhecimento e como aquele que lhes deu, entre outras coisas, o chocolate. Eles acreditavam que Quetzalcoatl, a Serpente

Emplumada, trouxera para a terra as sementes do cacau diretamente do paraíso e que ela teria sido induzida por um deus rival a beber uma poção que destruiu os seus poderes divinos e, após Quetzalcoatl enterrar todos os seus tesouros, desapareceu prometendo voltar (HERMÈ, 2006; FRANCO, 2001 apud VARGAS, 2013).

**Figura 2** - Estátua do deus Quetzalcoatl no Museu do Chocolate em Paris



Fonte: Nunes, H (2018).

Historiadores relatam que o primeiro contato dos europeus com o chocolate foi por intermédio de Cristóvão Colombo. Em sua quarta expedição ao Golfo de Honduras no ano de 1502, Colombo abordou uma das embarcações maias carregadas de produtos agrícolas, inclusive amêndoas de cacau, pelas quais eles demonstravam ter muito apreço (COE, 1996). Cristóvão Colombo comprou alguns grãos de cacau para a Europa como uma curiosidade, porém não vislumbrou potencial comercial e desinteressou-se do produto. Somente depois que os espanhóis conquistaram o México que a bebida foi introduzida na Espanha (BECKET, 2008).

O conhecimento e uso do cacau na Europa deve-se a Hernandes Cortez. Em 1519, o conquistador deslocou-se à Mesoamérica, território asteca à época, onde foi bem recebido, pois sua aparência foi confundida com a do rei Quetzalcoatl. O Imperador Montezuma II serviu chocolate em uma taça de ouro a Cortez, que, após consumir a bebida, teve a taça jogada fora.



O imperador bebia sempre em taças novas, o que demonstrava uma valorização maior do chocolate em relação ao ouro. Impressionado com o sabor e valor da bebida, Cortez levou consigo para a Espanha e, a partir de então, disseminou o chocolate por toda a Europa (LIMA; SILVA NETO, 2017).

**Figura 3** - Ingredientes da receita de chocolate asteca na exposição Museu do Chocolate de Paris.



Fonte: Nunes, H (2018).

Os espanhóis levaram algum tempo para se acostumar com o sabor amargo da bebida. Os indígenas consumiam-na fria, sem adição de leite e sem nenhum tipo de adoçante, o que a tornava desagradável ao paladar europeu (COE, 1996). Passaram, então, a adicionar-lhe açúcar para modificar seu sabor amargo. Becket (2008) destaca que a bebida permaneceu pouco conhecida no resto de Europa por quase 100 anos, chegando à Itália em 1606 e à França em 1657. Nessa época o chocolate era uma bebida cara, feita para a aristocracia e sua propagação se dava por conexões entre famílias da alta nobreza.

Em 1727 os ingleses resolveram adicionar leite ao chocolate, em vez de água. O consumo da bebida aumentou, estimulando o cultivo de cacau. Logo o cultivo do cacau se expandiu. Países como Inglaterra, França e Holanda passaram a cultivar o fruto em suas colônias do Caribe e depois em outros lugares do mundo. Com o aumento da produção, os preços caíram e em pouco tempo a bebida tornou-se popular<sup>11</sup>.

O primeiro país produtor e exportador foi o México. No século XVII, além de já ter desenvolvido a técnica de processamento de amêndoas, o México já exportava cacau para a Espanha. Por volta de 1750, a Venezuela se tornou líder mundial de produção de cacau, mantendo a liderança até 1850, ano em que o Equador assumiu a liderança na América do Sul (WICKIZER, 1951, apud NOGUEIRA, 2005). Entre final do século XIX e início do século XX, a produção de cacau no mundo atingiu o patamar de 100 mil toneladas por ano e a América do Sul e Central juntas representavam 86% da produção do cacau no mundo.

No período que vai do início do século XX até a Primeira Guerra Mundial, a oferta de cacau no mundo dobrou, alcançando 250 mil toneladas. Foi nesse intervalo que o Brasil ultrapassou a produção do Equador, assumindo a liderança mundial de amêndoas de cacau.

Logo após a Primeira Guerra Mundial, a África tornou-se responsável por dois terços de todo o cacau produzido no mundo. O centro mundial de produção havia, então, mudado do continente americano para o africano, e Gana era responsável por 65% de toda a produção (WICKIZER, 1951 *apud* NOGUEIRA, 2005).

No Brasil, Mendes (2005) destaca duas grandes fases da produção cacaeira: a primeira do século XVII até 1890, quando ocorreram os primeiros embarques e prenomina a produção na Amazônia, e a segunda de 1890 à atualidade, com a predominância do cultivo no Estado da Bahia. Esta realidade se alterou nos últimos dez anos, quando o Estado do Pará destacou-se, principalmente na região da Transamazônica, com maiores volumes de produção e altas taxas de crescimento. Isso se deu em grande parte devido à redução nas lavouras da Bahia, prejudicada pelo ataque do fungo vassoura de bruxa, pois até então a Bahia era responsável por quase 95% de toda a produção nacional.

A recuperação das lavouras da Bahia a partir de 1989 e a participação crescente da Amazônia no cultivo a partir de 2008, que chega a ultrapassar 32,3% (MENDES, 2005), associadas a novas tecnologias de melhoramento genético capazes de obter áreas de cultivos mais resistentes e produtivas, permitiram ao Brasil uma melhora na produção desde 2007.

---

<sup>11</sup> UFRGS. A história do chocolate. Disponível em: < <http://www.ufrgs.br/alimentus/disciplinas/tecnologia-de-alimentos-especiais/chocolates/arquivos-chocolate/historico-do-chocolate> > Acesso em 20 mar. 18.

Atualmente, de acordo com a CEPLAC, a cacauicultura no Brasil está dividida essencialmente entre Bahia (Nordeste), Espírito Santo (Sudeste), Mato Grosso (Centro-Oeste), Pará, Rondônia e Amazonas (Norte).

## 2.2 Pará, terra do cacau

O cacauéiro é uma das espécies de maior importância histórica na formação territorial e econômica da Amazônia, com destaque para o Estado do Pará. Foi o primeiro cultivo ordenado por Portugal, que em 1667 autorizou o plantio por autoridades locais com vista a servir de exemplo aos colonos (REIS, 1940, p. 123).

Harwich (2008, p. 60) afirma que os primeiros plantios de cacau na Amazônia ocorreram na década de 1670 por colonos do Pará sob o incentivo da coroa portuguesa, apesar de registros que indicam as missões jesuíticas como pioneiras na exploração do cacau na região (CHAMBOULEYRON, 2010, p. 155).

Certamente os jesuítas tiveram grande participação no desenvolvimento do cacau na Amazônia. Foram os responsáveis pela fundação das pequenas aldeias, que protegiam, controlavam e evangelizavam os indígenas e desenvolviam atividades econômicas, visto que eram contrários à exploração e massacres que estes sofriam nas mãos dos colonizadores. Os jesuítas viam na cultura do cacau uma significativa fonte de renda. O historiador José Ubiratan Rosário (1986) relata que as ordens religiosas em geral, especialmente os jesuítas, mas também carmelitas e franciscanos, entre 1743 e 1745, exportaram para Lisboa, através do porto de Belém, 433.554 libras de cacau, que representavam a maior parte das exportações desta região.

Com efeito, o chamado “primeiro ciclo do cacau na Amazônia” (ROSÁRIO, 1986) teve origem na década de 1670 quando Portugal, enfrentando dificuldades financeiras decorrentes da queda dos preços internacionais do açúcar, adotou uma série de medidas de incentivo em prol da exploração do cultivo do cacau na Amazônia com o objetivo de incrementar as exportações do produto. Entre as medidas importantes, a coroa portuguesa declarou em 1681 as exportações de cacau isentas de direitos alfandegários e liberou os funcionários reais de proibições contra sua participação no comércio, permitindo-lhes exportar cacau por conta própria. Desta feita, segundo Frederico Afonso, foi para favorecer o plantio do cacau que surgiu a primeira política de incentivos fiscais para o desenvolvimento da Amazônia (AFONSO, 1979, p. 3).

Paralelamente a essa economia de colheita praticada pelos jesuítas, os colonos começaram a desenvolver a produção de cacau. Porém, encontraram dificuldades por causa do clima, das doenças e da escassez de mão de obra. Decidiram, então, recorrer à importação de escravos africanos (CONESA, 2012).

Além deste relato, Chambouleyron (2010) afirma que a Coroa de Portugal fora convencida da sistematização da plantação de cacau por notícias que chegavam por textos de colonos como João de Ornelas Câmara, do ouvidor Maurício de Heriarte e do provedor-mor da Fazenda, Dom Fernando Ramirez sobre a grande quantidade de cacau que poderia ser comercializada pelos Estados do Maranhão e Pará.

Cabe frisar que o interesse da Coroa e dos colonos no plantio do cacau na região seguia a tendência do movimento geral da Europa em torno do consumo do chocolate. No final do século XVI, o chocolate era um produto de grande importância na Península Ibérica e desde os anos 1620 já havia se espalhado por todo o continente europeu.

À época, a coroa portuguesa ordenou o estabelecimento de plantações experimentais de cacau nos arredores de Belém com o intuito de orientar e informar os colonos sobre métodos de cultivo da espécie. Contudo, as medidas de incentivo adotadas por Portugal não resultaram no surgimento de plantações ordenadas, face notadamente à escassez de mão de obra e ao elevado grau de incerteza sobre o sucesso dos empreendimentos. Em tais circunstâncias, acabou por prevalecer o extrativismo do cacau com base na organização de expedições de coleta do produto silvestre (AFONSO, 1979, p. 3).

Apesar de tudo, a economia do cacau cresceu de forma gradativa, tornando-se em 1730 o principal produto de exportação da Amazônia (VASCONCELLOS; ALMEIDA, 2017, p. 56), situação que perdurou até meados do século XIX<sup>12</sup>. Em sua obra “O cacau na Amazônia” (1979), Frederico Afonso retrata que nesse período o cacau já havia se tornado o principal produto de exportação da Amazônia, status que continuaria a deter por mais de um século, entre 1730 e 1840 (AFONSO, 1979, p. 4).

Em 1745, no entanto, após a produção de amêndoas alcançar um total de 1.300 toneladas, o que representava 85% do total de exportações da região, uma forte epidemia de varíola atingiu a população indígena utilizada como mão de obra cacauzeira. Esse acontecimento trágico interrompeu as exportações de cacau até 1749. Coincidentemente, nesse mesmo período

---

<sup>12</sup> Registros históricos assinalam que foram exportadas do porto de Belém, no período de 1730 a 1822, entre 30.840 libras de cacau seco (14 toneladas) e 6.786.400 libras (3 mil toneladas), volume que variava a cada ano (CEPLAC 1979, 4). Lima;Silva Neto (2017, p.11) afirmam, por sua vez, que o cacau representou 90,6% do total de exportações da Amazônia entre os anos de 1730 e 1744.

foram remetidas do Pará para o município de Canavieiras, no sul da Bahia, as primeiras sementes de cacau para cultivo nesse estado. Plantado como monocultura, o fruto se adaptou bem ao solo e ao clima e tornou-se, nas primeiras décadas do século XX, o principal produto baiano de exportação<sup>13</sup>.

Além deste acontecimento, as disputas entre os colonos e os jesuítas podem ser apontadas como fatores que provocaram mudanças na produção de cacau na Amazônia. Os colonos constantemente reclamavam da concorrência desleal das missões jesuítas, pois afirmavam que estas, em sua maioria, colhiam o cacau da própria floresta, que chamavam de cacau bravo. Embora não houvesse comprovações para as acusações dos colonos, os missionários sofriam hostilidade das autoridades locais, o que fez com que, em 1659, essas decidissem pela expulsão dos jesuítas do território. O então ministro do rei de Portugal D. José I, Marquês de Pombal, instituiu a fundação da empresa de comércio Geral Grão Pará e Maranhão, que se tornou o eixo de desenvolvimento da economia local e, por conseguinte, da multiplicação das plantações de cacau (CONESA, 2012).

Com o incentivo comercial da era pombalina, começava a se definir um novo período econômico para a Amazônia, em que o cacau estava em primeiro lugar na exportação, o que, de fato, demonstrava a importância deste produto para a região.

Além da importância econômica que o fruto adquiria, sua relevância poderia ser atestada também na formação territorial da região. Marília Cunha Imbiriba dos Santos (2015) descreve que grande parte do povoamento na região de Belém, nas terras próximas e à beira do rio, por meio da carta de sesmarias, que se tratava de um ato legal de legitimação da terra, embora, em muitos casos, estas terras já vinham sendo povoadas e cultivadas e grande parte delas era destinada ao plantio de cacau.

De acordo com Chambouleyron (2012), entre a década de 1690 e meados de 1720, ou seja, no período que antecede o chamado “boom do cacau na Amazônia”, há registro de 65 sesmarias dedicadas ao cultivo de cacau, porém não exclusivas a ele. Apesar da importância dada até então ao cacau bravo, extraído diretamente da floresta, em relação ao manso, cultivado, pois, diferentemente do que se afirmava – que as exportações de cacau vinham majoritariamente do cacau silvestre em vez do cultivado –, o autor afirma o importante papel da coroa no desenvolvimento da região, uma vez que ela promoveu a distribuição de terra para o cultivo de

---

<sup>13</sup> MOON, P. História genética do cacau no Brasil é descrita. Agência Fapesp, São Paulo, 11 jan. 2017. Disponível em: <[http://agencia.fapesp.br/historia\\_genetica\\_do\\_cacau\\_no\\_brasil\\_e\\_descrita/24594/](http://agencia.fapesp.br/historia_genetica_do_cacau_no_brasil_e_descrita/24594/)>. Acesso: 13 mar. 2018.

cacau antes mesmo do incremento da produção em 1730, demonstrando sua importância para os Estados do Maranhão e Pará. Como boa parte dos pedidos de terra são do início da década de 1720, este fato poderia explicar o incremento da produção em 1730, visto que a planta cultivada só começa a dar frutos a partir do quinto ano.

É oportuno destacar, no entanto, que ambos cacau bravo e cacau manso se complementam, isto é, não prevaleceu o monocultivo na região, tampouco se deixou de coletar o cacau silvestre. A exploração do cacau organizou-se em torno da agricultura e do extrativismo. Para exemplificar esta afirmativa, Chambouleyron (2012) cita em seu artigo que, embora no período pombalino fosse possível caracterizar a dinâmica econômica da região como “agroextrativa”, pois a roça e o sertão se complementavam de forma singular no território da Amazônia, a exploração do cacau se organizou tanto por meio da agricultura quanto do extrativismo. Ou seja, o cultivo do cacau como monocultura não foi o modelo proposto para a ocupação na região amazônica, visto que as propriedades paraenses se caracterizavam pela multiplicidade dos gêneros, como o cultivo do cravo e da mandioca, por exemplo, alimentos básicos da região.

De fato, a exportação do cacau contribuiu para a ascendência econômica da região na segunda metade do século XVIII. Os registros dos volumes de exportação e pedidos de mão de obra pelos colonos para as lavouras de cacau são assuntos recorrentes em diversos registros do Arquivo Histórico Ultramarino de Portugal, órgão administrativo responsável por deliberar sobre negócios da Coroa Portuguesa nas colônias do Ultramar, com registros de diversas correspondências entre moradores e autoridades da Capitania do Pará.

Um dos registros aponta a utilização do cacau como moeda corrente da Coroa Portuguesa e sua valorização na capitania do Pará. Em 1740 o governador, João de Abreu Castelo Branco, enviou uma carta ao Rei D. João V informando-lhe sobre a recusa dos almoxarifes e depositários dos resgates a receber os pagamentos em outros produtos que não fossem o cacau. Conforme o documento, à época três produtos eram utilizados como moeda: o cacau, o cravo e o açúcar. Entretanto, observa-se que o cacau era muito mais valorizado que os demais, a ponto de os funcionários não quererem receber pagamentos de outra forma que não fosse em cacau.

Em 22 de março de 1755, como exemplo do uso do cacau como moeda, o Conselho Ultramarino, consultou o Rei D. José I sobre o pedido de Miguel de Bulhões e Sousa, na época Bispo do Estado do Pará. Ele solicitava 60 mil cruzados em cacau para as obras da Catedral de Belém (Figura 3). O ano, 1755, coincide com o período em que Antônio Landi, arquiteto

italiano radicado na cidade de Belém desde 1753, assumiu a direção das obras da atual Catedral da Sé, sede da Arquidiocese de Belém.

**Figura 4** - Ingredientes da receita de chocolate asteca na exposição Museu do Chocolate de Paris.

**ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO**

CONSELHO ULTRAMARINO

BRASIL — PARÁ

1755, Março 22

Belém

3533- 1755, Março, 22, Lisboa  
CONSULTA do Conselho Ultramarino para o rei D. José I, sobre o pedido do Bispo do Pará, [D. fr. Miguel de Bulhões e Sousa], solicitando sessenta mil cruzados em cacau para as obras da Catedral da cidade de Belém do Pará.  
Anexo: certidões e carta (cópia).  
AHU\_ACL\_CU\_013,Cx. 38,D. 3533.

Classe 38 Doc. N.º 3533

02572

Fonte: Biblioteca Nacional Digital, Projeto Resgate, disponível em <<http://bndigital.bn.gov.br>>

O registro ilustra a importância histórica do cacau na formação territorial, econômica e cultural da Amazônia. Alfred Conesa (2012) descreve este período como o nascimento da “aristocracia do cacau”. Conesa descreve em seu livro *Du cacao et des hommes* (2012) o relato do explorador Charles Marie de La Condamine, que escreveu em 1745: “Quando chegamos ao Pará, pensamos que, quando saíssemos da floresta amazônica, nos veríamos transportados para a Europa; encontramos uma cidade grande, (...) igrejas magníficas”.

**Figura 5** - Rótulo Chocolate Superior Jorge Corrêa e Cia. Fabrica Palmeira, Belém–PA



<sup>14</sup> Fonte: Biblioteca Nacional Digital, Projeto Resgate, disponível em <<http://bndigital.bn.gov.br>>.

Em meados do século XVIII, a capital da Província do Grão-Pará havia se tornado um importante centro cultural, semelhante aos centros europeus da época. Em seu apogeu surgiram importantes monumentos como a Casa de Ópera<sup>15</sup> e o Palácio dos Governadores<sup>16</sup> (LIMA; SILVA NETO 2017, p.11). No mesmo período ocorreu a construção da Igreja da Sé, erguida em parte com recursos da lavoura do cacau, fato histórico pouco conhecido pela sociedade paraense de hoje, porém de grande relevância para a formação metropolitana da capital do Pará, conforme citado por Conesa (2012):

Belém se torna a cidade mais moderna do Brasil. A venda de cacau possibilita a construção da catedral de Belém. O teatro da cidade é o primeiro da Amazônia. O Palácio do Governador, projetado pelo arquiteto Landi, é o Versailles da Amazônia. A Casa da Ópera acolhe uma audiência aberta às influências européias da França e da Itália. (...)

A população local vai "indigenizar" essa cultura que veio do mar, "celebrando o casamento do mar e dos rios" por meio dessa civilização do cacau (...). Essa miscigenação entre índios, escravos negros e portugueses produz o povo *caboclo*, estes mestiços que povoam as margens dos grandes rios da Amazônia.

As trocas comerciais que se estabeleceram na região permitiram a introdução da cultura europeia e a presença de portugueses e escravos que eram enviados para auxílio no cultivo do cacau, na plantação de açúcar e nas minas, dada a escassez de mão de obra local.

<sup>14</sup> A fábrica Palmeira funcionou de 1892 a 1912 e pertencia à firma Jorge Corrêa S.A. A fábrica usava amêndoas e cacau somente do estado e transformava-as em manteiga e chocolate em pó, que exportava para o mercado interno e externo (MENDES, 2018).

<sup>15</sup> Onde hoje está situado o Palácio Antônio Lemos, sede da prefeitura da capital do estado, Belém.

<sup>16</sup> O Palácio do Governador, também projetado pelo arquiteto Landi, é considerado o Versailles da Amazônia (CONESA, 2012).



Compreende-se, desta forma, que o cultivo do cacau foi de grande influência para a formação e miscigenação do povo amazônico e da ocupação territorial da região.

Por certo, a produção do cacau na Amazônia alcançou dimensões além do território do Brasil, e sua importância se deu por meio das relações que portugueses e indígenas estabeleceram com a região amazônica. Sem dúvida, as influências externas, como o sucesso do seu cultivo na Venezuela e a expansão do consumo do chocolate em toda a Europa foram determinantes para o desenvolvimento da ocupação do território amazônico no início do século XVII.

Em suma, o cacau, seja o extraído das margens do rio ou o cultivado nos sertões, dinamizou a economia local. Foi utilizado como moeda, gerou disputas entre colonos e missionários, foi responsável pelo envio de escravos africanos, contribuiu de forma significativa para o desenvolvimento da região, modificou hábitos e costumes, e em torno dele desenvolveu-se a primeira aristocracia do Pará.

Todavia, apesar de todo o incentivo e expansão, o cultivo do cacau na Amazônia esgotou-se. Com o ciclo da borracha, os cacaeiros foram aos poucos deixados de lado pelos agricultores e pela própria coroa. E, assim como a borracha, cujo polo de produção mundial foi transferido da Amazônia para o sul asiático, o cacau sofreu destino semelhante e contribuiu para o desenvolvimento de outras regiões, começando pela Bahia, de lá seguindo para a África. Hoje a Costa do Marfim, Gana e Nigéria são líderes da produção mundial de cacau. Duas espécies nativas da Amazônia – seringueira e cacaeiro – dois destinos que aparentemente se assemelham quanto à incapacidade da região de promover seu desenvolvimento pelo uso e aproveitamento de seus recursos naturais. No entanto, no caso do cacau, o desenrolar do enredo parece não ser o mesmo, visto que a produção do cacau voltou a ser relevante a partir da segunda metade do século passado.

### **2.3 O cacau e a região do Xingu**

Desde seu processo de colonização no início do século XVII, a Amazônia assumiu papel de fornecedora de matéria-prima e recursos naturais. Espécies como cacau, cravo, guaraná e castanha-de-brasil, conhecidas como “drogas do sertão” eram extraídas pelos jesuítas que se localizavam no interior do território. Por serem espécies nativas da região, atraíam o interesse dos europeus, que as consideravam como novas especiarias. Este modelo de apropriação está

presente no Vale do Xingu desde o início de sua ocupação e perdurou nas várias fases de exploração do território.

A ocupação da região por populações indígenas data de pesquisas arqueológicas que apontam presença humana na região desde o século XI (GONÇALVEZ *et al.*, 2016). Heckenberger (2001 *apud* MARIN, 2010) indica, por exemplo, a presença de ancestrais dos atuais aruak xinguanos entre os anos 800 e 1400, revelada por vestígios como cerâmica característica de aldeias circulares.

Muitas foram as expedições de exploração à região do Xingu. As primeiras investidas foram dos portugueses na primeira metade do século XVII como forma de assegurar o domínio do território para a Coroa. O objetivo das missões jesuítas era evangelizar a população nativa (Chambouleyron 2008, p. 51). Depois de instaladas as missões, eles passaram a cultivar o cacau, cuja presença se estendia desde as áreas de várzea até a terra firme.

Nesse período os missionários exerciam grande poder e foram responsáveis pela fundação dos núcleos urbanos, catequizaram e subjugararam os indígenas, visto que se aproveitavam destes como mão de obra para a coleta dos produtos na floresta. Com a chegada de novos colonos que vinham com a intenção de produzir, começaram os conflitos por mão de obra escrava entre as ordens religiosas e os colonos (SILVA; PINTO, 2009).

Com a ascensão do Marquês de Pombal em 1750, a política mudou de forma decisiva na Amazônia e, como resultado das disputas de poder entre uma classe dominante que se formou e os religiosos, os jesuítas foram expulsos em 1759. Várias outras ordens religiosas também foram intimadas a se retirar, restando apenas os carmelitas até o século XIX.

Segundo Silva e Pinto (2009), essa conjuntura fragilizou a agricultura e principalmente o cultivo do cacau na Amazônia. Em seguida, os interesses por matéria-prima se voltaram para a exploração de ouro, em face da escassez de mão de obra e pelo fato de a agricultura se apresentar em queda. Apesar da tentativa dos governantes, a agricultura na região foi desestimulada com a descoberta da goma elástica de origem da seringueira. No período do ciclo da borracha, o cacau persistiu na região e, mesmo após o declínio desse ciclo e após a castanha assumir o cenário no século XX, o cacau ainda continuou existindo.

A região abriga um dos mais belos rios da Bacia Amazônica, o rio Xingu. Com longa extensão, cerca de 2.045 km, o rio tem nascente no Estado do Mato Grosso, serpenteia todo o Estado do Pará e desagua no rio Amazonas. Desde o início da ocupação da região, viajantes exploradores e artistas retratam cenas e paisagens da grandiosidade do Xingu. A região também

atraiu durante muito tempo pessoas das mais diversas localidades do país em busca de riquezas, o que estimulou o povoamento da região.

Em meados do século XIX, a ocupação do Xingu se intensificou ao longo do rio, conectando vilas e possibilitando a exploração do território. Nessa época surgiram quatro núcleos urbanos: Altamira, Gurupá, Porto Moz e Senador José Porfírio. É a fase de ocupação ribeirinha com predominância do extrativismo e a exploração de produtos nativos, entre eles o cacau. Nesse período, Altamira teve papel de destaque, concentrando a produção do ciclo da borracha que, através do Porto Vitória, porto que liga até hoje a cidade de Altamira a Vitória do Xingu, redistribuía a produção para Belém e Manaus. A freguesia de Souzel, atual território do município de José Porfírio, desempenhava papel semelhante.

A ocupação efetivou-se às margens do rio até o final do segundo ciclo da borracha, na década de 1940, sempre envolvendo o extrativismo, preponderante na região. No final dos anos 1960, a política de ocupação foi redefinida com o início da colonização dirigida em áreas de terra firme pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), que direcionou a ocupação ao longo da Transamazônica.

#### **2.4 O cacau na Transamazônica – novas configurações territoriais**

A Rodovia Transamazônica (BR-230) surgiu no âmbito do Programa de Integração Nacional (PIN) e dos Projetos de Integração Colonial (PIC), cuja finalidade era promover a colonização da região por agricultores oriundos da região Nordeste do Brasil (VALVERDE, 1979). A proposta era constituir assentamentos em lotes de 100 hectares ao longo da Transamazônica, com vicinais e travessões abertos a cada cinco quilômetros da rodovia.

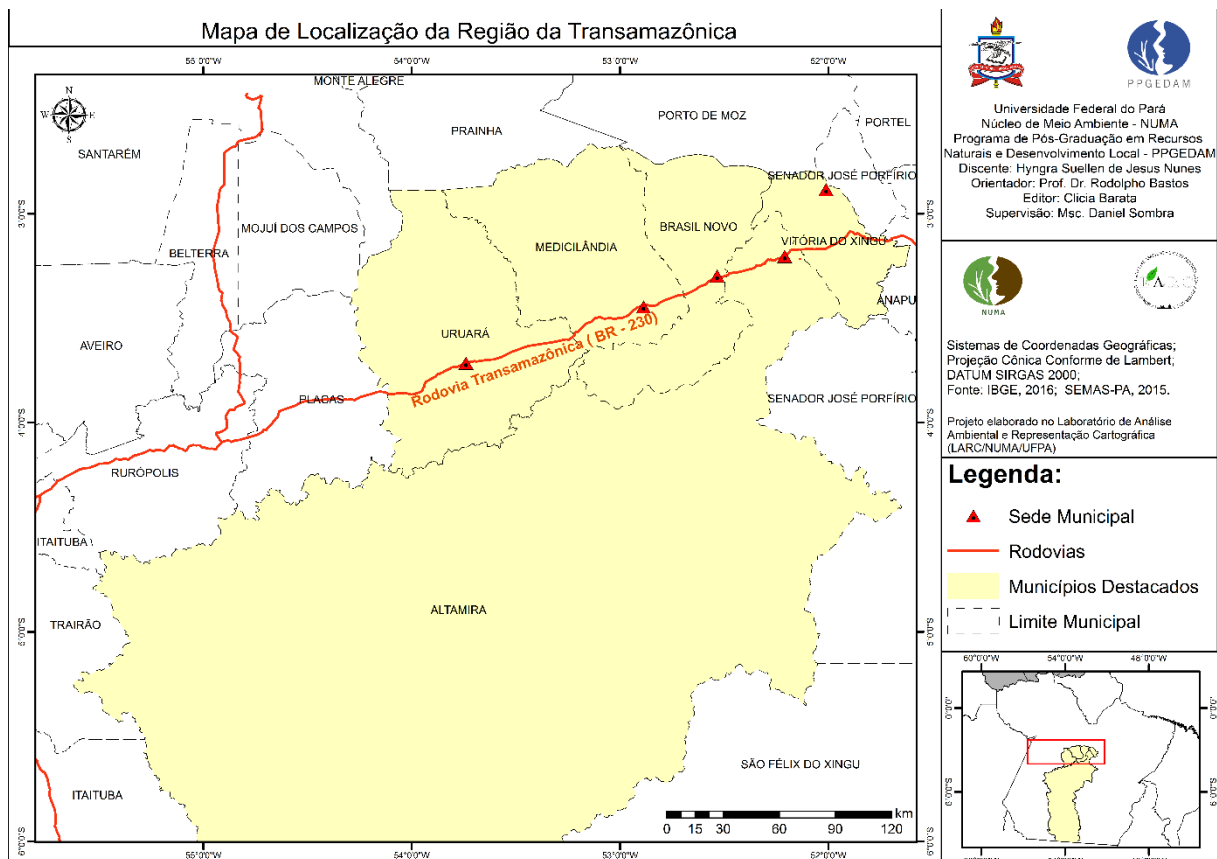
O Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) foi o órgão responsável pelo trabalho de colonização e loteamento das terras e, mais tarde, pela titulação das propriedades, bem como pela assistência técnica e infraestrutura necessária para que os colonos, recém-assentados, pudessem produzir.

A primeira corrente migratória, oriunda do Nordeste, foi responsável pelo cultivo de culturas anuais como milho, arroz, feijão e mandioca, ao passo que uma nova corrente migratória entre os anos de 1973 e 1974 trouxe colonos mais experientes da região Centro-Sul e, com incentivo governamental para a implantação de cultivos perenes, teve início o cultivo do cacau (VENTURIERI, 2003). Os plantios de cacau se desenvolveram ao longo da rodovia BR-230 e suas vicinais no trecho entre Altamira e Itaituba, abrangendo áreas de colonização do

INCRA, onde predominam terras roxas, de alta fertilidade e elevado potencial de produtividade, de interesse para os programas estratégicos do governo.

Abaixo o mapa 01 demonstra a organização territorial dos municípios na Transamazônica com destaque para os municípios que compõem o recorte empírico dessa pesquisa.

**Mapa 1 - Mapa de Localização da Região Transamazônica**



Fonte: NUNES, Hyngra; LARC, NUMA/UFPa 2018.

Esses migrantes transformaram a paisagem da Rodovia Transamazônica, que passou a experimentar desenvolvimento com as atividades agrícolas, o que provocou profundas mudanças socioeconômicas na região. No entanto, após essa fase, com a queda dos preços dos produtos agrícolas, vieram a crise econômica e a dificuldade de encontrar alternativas econômicas. A ela somou-se a crise política, marcada pelo desinteresse do poder público pelo desenvolvimento da região. Em seguida, a chamada crise agroecológica causou redução nos rendimentos das culturas como consequência da perda da fertilidade dos solos e aumento dos

problemas fitossanitários, em particular a vassoura-de-bruxa no cacau (LAET, 1993 *apud* SIMÕES, 2002).

Nos anos 1970 houve a fixação da agricultura familiar com apoio do estado, com as duas fases de migração descritas acima. Nesse período, a produção de arroz foi bastante impulsionada e manteve-se em crescimento até 1980. Este quadro se deve ao fato de muitos colonos não serem proprietários das terras e de os incentivos, como a concessão de financiamentos, contemplarem a produção de arroz, que assim constituía a principal atividade econômica da região no período.

Ainda nessa fase, em 1976 foi instalado o Plano da Lavoura Cacaueira, coordenado pela CEPLAC, que passou a assumir papel central na política de cultivo do cacau na Transamazônica. Em 1977 houve a instalação do Escritório de Supervisão em Altamira e o desenvolvimento de atividades de pesquisa na Estação Experimental (km 100), em área do atual município de Medicilândia. Nesse mesmo ano a CEPLAC fez o primeiro plantio de cacau no campo com híbrido geneticamente modificado (OLIVEIRA, 1981), viabilizando, assim, o cacau na região como forte alternativa econômica.

No início dos anos 1980, a agricultura familiar perdeu créditos subsidiados pelo governo e diminuíram os recursos para os órgãos de assistência técnica e pesquisa, ocasionando a queda dos preços do cacau, que já apresentava produção significativa. Mesmo com a existência de propriedades de maiores dimensões a serem ocupadas, a agricultura familiar voltou seus esforços para o cultivo do cacau em pequenas lavouras em virtude da falta de manutenção das estradas: no período de chuva elas ficavam interditadas, impedindo o escoamento do produto e muitas plantações foram abandonadas.

Com a recessão, houve um aumento significativo da população urbana (SIMÕES, 2002), que buscava alternativas para sobreviver. Foi nesse período que surgiu o Movimento pela sobrevivência da Transamazônica. A população se organizou para discutir a instalação dos grandes projetos, a viabilidade das estradas, a possibilidade de asfaltamento e demais mudanças que pudessem melhorar suas condições de vida.

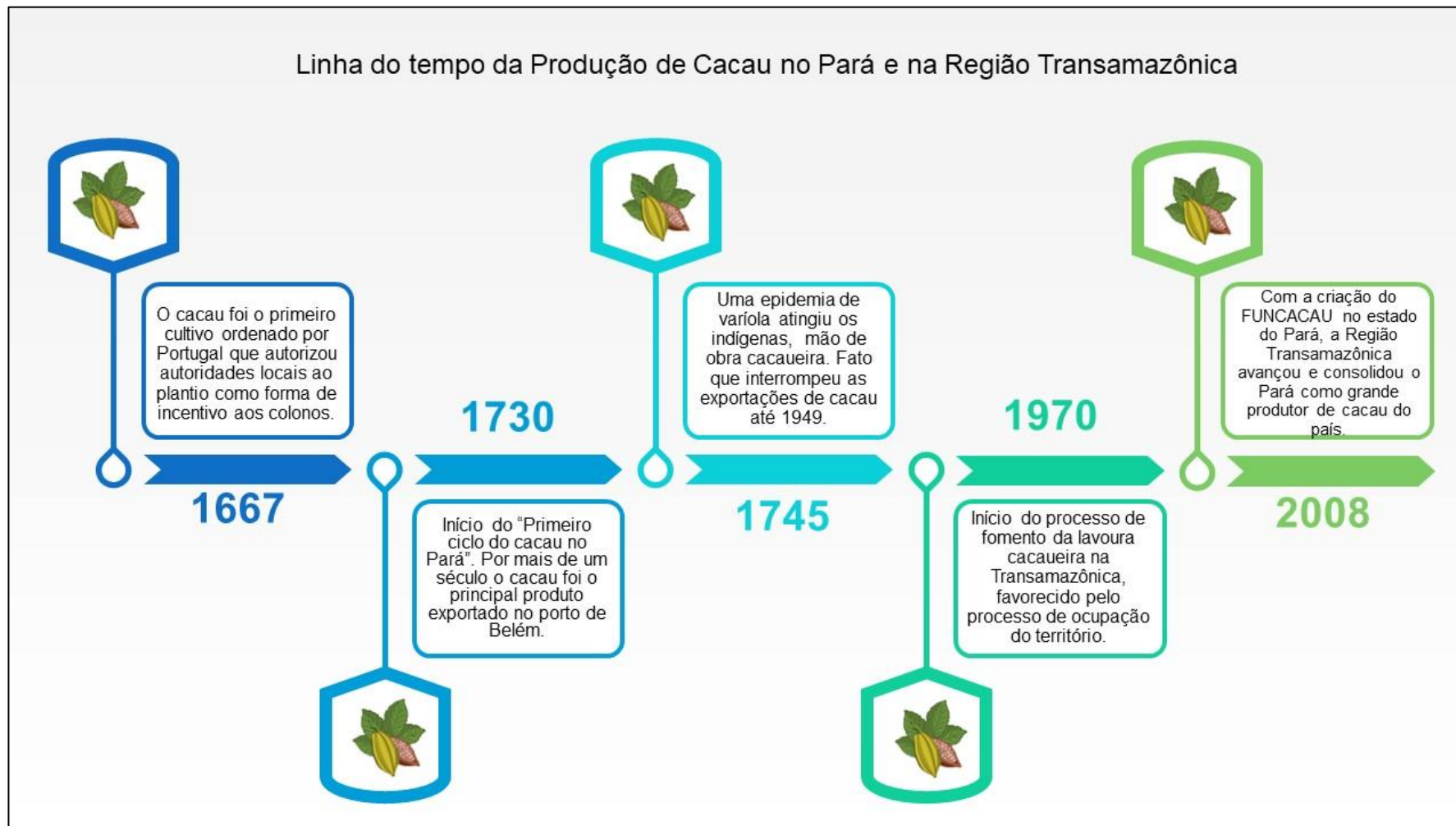
Entre os anos 1985 e 1986 a região recebeu novo fluxo populacional com a chegada de novos imigrantes e incentivos do governo para a exploração madeireira, pecuária e novos plantios, que ocasionaram grandes queimadas na região. A exigência de maior preservação das áreas e medidas de contenção ao desmatamento na região impactaram os meios de produção dos pequenos agricultores, que já não podiam desmatar para a plantação de milho e outras culturas. Em 2007 deu-se início à operação “Arco de Fogo”, com poder de polícia para reprimir

o desmatamento e exercer maior controle sobre as madeireiras. Esta ação mostrou a necessidade de a agricultura familiar agregar valor às produções, visto que as famílias sem possibilidades de expandir suas lavouras poderiam abandonar a terra e migrar para outras regiões.

Isso possibilitou efetivamente a consolidação da cultura do cacau no território da Transamazônica, dado seu potencial de viabilidade econômica, social e ambiental. Além de conferir benefícios ao ecossistema semelhante aos do revestimento primário, possui a vantagem de não suscitar desmatamento, ajudar a reconstituir áreas degradadas e gerar renda aos pequenos produtores, pois a plantação se utiliza prioritariamente do sistema agroflorestal, que mescla plantio de árvores altas com as culturas que crescem às suas sombras (MENDES 2017, p. 217).

Nesse mesmo ano de 2007, foi organizada a primeira Festa do Cacau no município de Medicilândia, evento que promoveu debates e resultou em propostas para a viabilidade da produção cacauceira. Medicilândia já se destacava com significativa produção. Como resultado das discussões, o governo do Pará instituiu o Fundo de Apoio à Cacaicultura (FUNCACAU). Com o apoio do FUNCACAU, surgiu em Medicilândia a primeira fábrica de chocolate da região, cuja produção teve início em 2010.

**Figura 6 -** Linha do tempo da produção de cacau no Pará e Região Transamazônica



Fonte: Elaborado pela autora.

### **3 CADEIA PRODUTIVA “DO CACAU AO CHOCOLATE”**

#### **3.1 A produção do cacau no Pará e no polo Transamazônica**

O cacau retornou ao centro das atenções na Amazônia apenas na segunda metade do século XX, mais precisamente em 1965, quando a CEPLAC se estabeleceu no Pará com o intuito de iniciar os estudos sobre os materiais genéticos para retomar o cultivo na região.

Assim, a partir de 1970, a cacauicultura voltou a ser alternativa de produção agrícola para o desenvolvimento do Estado do Pará, mas desta vez com a inclusão de sistemas tecnificados para a produção em terra firme e com sementes melhoradas, além de assistência técnica e disponibilização de crédito. Antes disso, a produção do estado era unicamente extrativista, visto que o produtor realizava a colheita apenas dos frutos dos cacauzeiros existentes.

Estas transformações foram iniciadas com a implementação de programas para o desenvolvimento da cacauicultura no Pará. Em nível estadual, entre os anos de 1971 e 1979, um programa composto por três fases foi implementado em três grupos de áreas distintas do estado, a saber: áreas tradicionais, compostas pelas várzeas da Zona Tocantina; área dos Pimentas decadentes, que atendia a Zona Bragantina e o município de Tomé-Açu, e as áreas objeto de programas de desenvolvimento, compostas por municípios da Transamazônica (MENDES, 2018).

O projeto foi capitaneado pela CEPLAC e visava primeiramente aumentar a produtividade dos cacauais, além de melhorar a qualidade do produto e, conseqüentemente, aumentar o valor do cacau do Pará no mercado.

Concomitante à última fase do projeto estadual, um novo impulso foi dado a partir de 1976, quando o governo federal iniciou o Plano de Diretrizes para a Expansão da Cacauicultura Nacional, o PROCACAU, projeto idealizado por uma equipe técnica da CEPLAC cujo objetivo era maximizar a produção nacional e, assim, elevá-la a um patamar capaz de firmar o Brasil como um dos principais produtores mundiais de cacau.

Com a aprovação do PROCACAU, a Amazônia foi contemplada com uma meta inicial de 170 mil hectares que receberiam a implantação (novos cacauzeiros, renovação de plantações



decadentes), 50 mil deles no Pará, cabendo à CEPLAC assumir integralmente a responsabilidade pelo fomento e desenvolvimento da cacauicultura no estado<sup>17</sup>.

Foi nesse momento que se iniciou o fomento da lavoura cacauífera na Transamazônica, favorecido pelo processo de implantação e colonização da região iniciado em 1970/71, quando decreto do governo militar desapropriou 64 mil km<sup>2</sup> de terras ao longo da rodovia entre as cidades de Altamira e Itaituba para destiná-las a projetos de colonização<sup>18</sup> em virtude do alto potencial de fertilidade do solo da região.

É possível hoje afirmar que o Pará lidera o “segundo ciclo do cacau na Amazônia”, e que seu início se deu com o PROCACAU, que criou as bases para a consolidação e posterior expansão do cultivo no Estado do Pará. Vivenciamos hoje este “segundo ciclo”, que caracteriza a relevância do cultivo do cacau para a formação territorial da região.

Com efeito, o cultivo do cacau ganhou forte destaque na última década, período em que a produção apresentou crescimento anual contínuo, notadamente a partir da criação, em 2008, do Fundo de Apoio à Cacauicultura do Estado do Pará (FUNCACAU)<sup>19</sup>.

Instrumento de fomento inédito no país em nível estadual, o FUNCACAU destinou em dez anos fundos para a produção cacauífera, melhoria na qualidade do cultivo e a criação de uma fábrica de beneficiamento de amêndoas e produção de chocolate. A partir de 2011, com incentivos ao cultivo, melhoramento das áreas de produção e distribuição de sementes de maior qualidade pela CEPLAC, o Pará avançou e ultrapassou a Bahia como maior produtor de amêndoas secas de cacau do país em 2016, ano em que o Pará produziu mais de 117 mil toneladas e se consolidou como o maior produtor de amêndoas de cacau do Brasil.

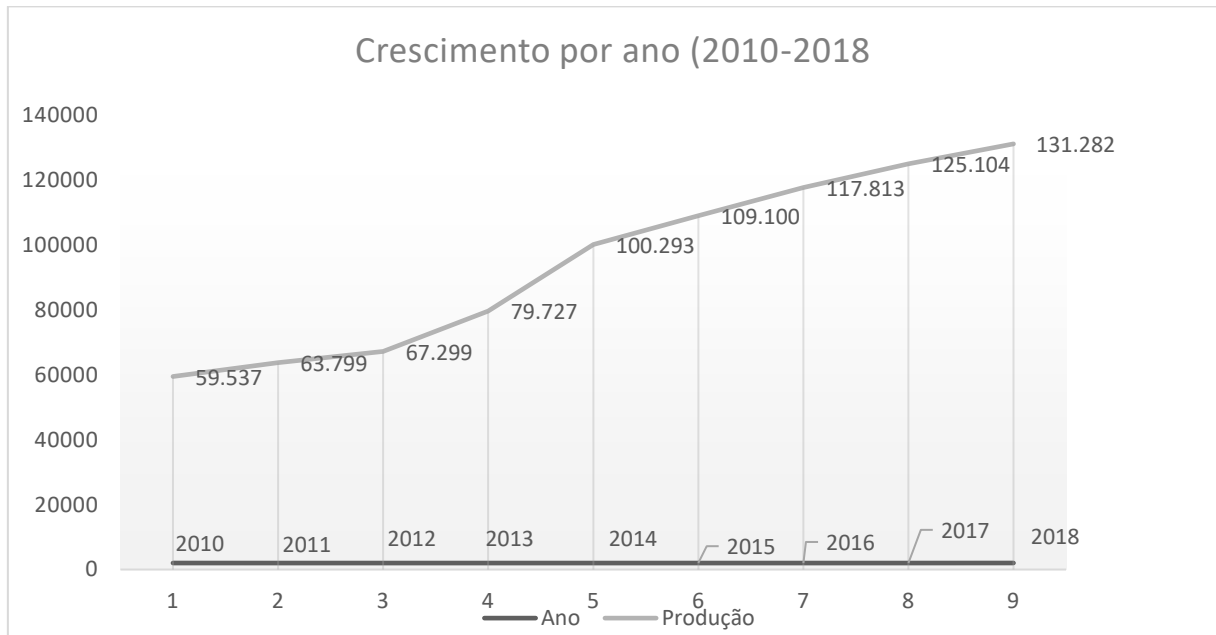
O gráfico 1, abaixo, mostra o quadro comparativo da produção de cacau no Estado do Pará entre os anos de 2010 a 2017.

---

<sup>17</sup> Conferir histórico da CEPLAC no Pará em [www.ceplacpa.gov.br/site/?page\\_id=9](http://www.ceplacpa.gov.br/site/?page_id=9). Acesso em 13 mar. 2018.

<sup>18</sup> Decreto-Lei n° 68.433, de 29 de março de 1971, seguido do Decreto-Lei n° 1.164, de 1° de abril de 1971.

<sup>19</sup> PARÁ. Lei n° 7.093, de 16 de janeiro de 2008. Institui o Programa de Aceleração do Crescimento e Consolidação da Cacauicultura no Estado do Pará (PAC CACAU-PA) e cria o Fundo de Apoio à Cacauicultura do Estado do Pará (FUNCACAU). Diário Oficial do Estado do Pará datado de 18 de janeiro de 2008. Disponível em: <[http://www.ioepa.com.br/pages/2008/01/18/2008.01.18.DOE\\_9.pdf](http://www.ioepa.com.br/pages/2008/01/18/2008.01.18.DOE_9.pdf)>. Acesso em 13 mar. 2018.

**Gráfico 1 - Quadro da produção de cacau no Estado do Pará entre 2010 e 2017**

Fonte: Elaborado pela autora com base em dados SIDRA/IBGE (2017).

Atualmente existem três polos cacauzeiros no Estado do Pará definidos pela CEPLAC: polo cacauzeiro da Transamazônica, polo cacauzeiro do Oeste do Pará e polo cacauzeiro do Nordeste Paraense. A produção do cacau no estado gera, conforme indicadores do ano de 2016, 287 mil empregos, sendo 57 mil diretos e 230 mil indiretos (MENDES, 2018).

O polo cacauzeiro da Transamazônica, formado pelos municípios de Pacajá, Anapu, Vitória do Xingu, Altamira, Brasil Novo, Medicilândia e Uruará, concentra mais de 76% da produção do Estado e 60,5% do total de área plantada. O polo representa aproximadamente 92 mil hectares de cacauzeiros safreiros do estado. Com estimativa de 11 mil cacauicultores na região (MENDES e MOTA, 2016), a atividade é capitaneada essencialmente por pequenas e médias propriedades em sistema de produção familiar.

A Tabela 1 indica o cenário da produção cacauzeira no polo Transamazônica de acordo com dados da CEPLAC.

**Tabela 1-** Cacaucultura no Polo Transamazônica no ano de 2018

<b>MUNICÍPIO</b>	<b>Nº de Produtores</b>	<b>Área Safreira (ha)</b>	<b>Área Total (ha)</b>
ALTAMIRA	1 956	8 821	15 256
ANAPU	1 545	6 519	10 781
BRASIL NOVO	1 141	6 798	11 023
MEDICILÂNDIA	2 521	43 213	44 538
PACAJÁ	1308	5 090	7 896
URUARÁ	2 379	15 822	22 896
VITÓRIA DO XINGU	661	5 071	5 439
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>11 511</b>	<b>91 333</b>	<b>117 830</b>

Fonte: CEPLAC/SUPAM/CEPEX (2018).

No polo Transamazônica encontram-se os municípios que mais produzem cacau, dentre os quais Medicilândia não só se consolida como maior produtor estadual, mas também como maior produtor nacional (acima de 50 mil toneladas). O município de Uruará é o segundo maior, com produção acima de 10 mil toneladas, o que representou 10,58% do total regional em 2017. A produção de cacau também apresentou incremento nos municípios de Vitória do Xingu, Uruará e Anapu, que elevaram sua produção para mais de cinco mil toneladas em 2017.

Segundo o Relatório Anual da Previsão de Safra no Estado do Pará<sup>20</sup> produzido por Mendes (2016; 2017; 2018; 2019), nos últimos anos o Pará apresentou uma taxa média de crescimento da produção de 6 a 10%, sendo que a região Transamazônica concentra a maior parte da produção. Em 2015 a participação da Transamazônica em relação à produção total do Estado estava em torno de 69%, subindo para 75% em 2018, conforme os dados da produção apresentados na Tabela 2 a seguir.

<sup>20</sup> Metodologia e parâmetros preconizados que norteiam a contabilização dos dados da safra anual de cacau criados pelo professor Fernando Antônio Teixeira Mendes, chefe do Centro de Pesquisa do Cacau da CEPLAC. Dr. em Economia Aplicada.

**Tabela 2** - Produção (t) de cacau do Território da Transamazônica

<b>MUNICÍPIO</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>
ALTAMIRA	5 832	6 149	9 060	8 468
BRASIL NOVO	5 344	3 489	6 988	5 289
MEDICILÂNDIA	46 947	52 125	53 268	51 423
URUARÁ	12 268	14 996	10 003	17 815
VITÓRIA DO XINGU	4 200	3 940	5 633	4 782
ANAPU	3 506	4 099	6 178	5 084
PACAJÁ	2 866	3 201	3 357	3 308
<b>TRANSAMAZÔNICA</b>	<b>80 963</b>	<b>88.000</b>	<b>94.491</b>	<b>96 171</b>
<b>TOTAL PARÁ</b>	<b>109.100</b>	<b>117.813</b>	<b>125.104</b>	<b>131.282</b>

Fonte: Elaborado pela autora; adaptado de MENDES (2016; 2017; 2018; 2019).

Uma das razões para o crescimento da produção na região deve-se à existência de solos contendo manchas de terra roxa de alta fertilidade em todos os municípios do polo, fator que proporciona taxas de alta produtividade, mesmo quando essa terra é misturada com outros solos. O município de Medicilândia, por exemplo, se destaca por possuir manchas de terra roxa em grande parcela de seu solo. Em média, são produzidos 1200 kg de amêndoas por hectare de terra cultivada, marca acima da média estadual de 911 kg de amêndoas por hectare.

As pesquisas e a orientação da CEPLAC relativa aos tratamentos culturais que favorecem a linha agroecológica para o controle de pragas e doenças e na implementação de sementes melhoradas na lavoura (híbridos), mais resistentes às pragas e fungos, também são fatores que contribuem para o aumento da produção. O mapa 2 (abaixo) ilustra a distribuição da produção de cacau no polo Transamazônica.

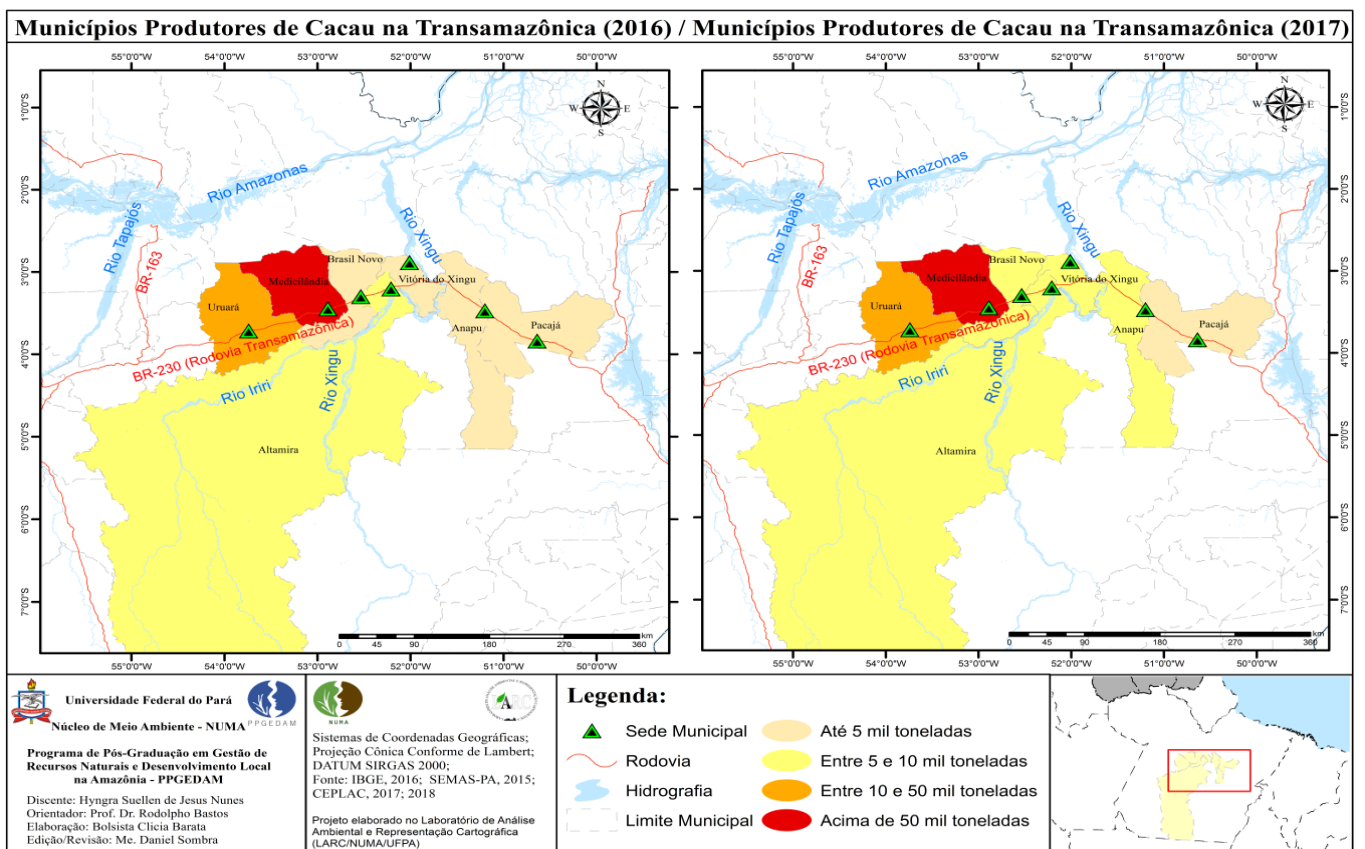
De forma geral, o cacau dinamiza a economia da região e é opção de renda para a agricultura familiar. Noventa por cento da produção de cacau são originários da agricultura familiar, grande parte dela organizada em propriedades de até 100 hectares constituídas desde a colonização realizada pelo INCRA.

Contudo, no que diz respeito aos produtores de cacau, conforme levantamento realizado por Estival (2013), além dos problemas comuns às demais regiões produtoras de cacau, como vulnerabilidade a doenças (caso da vassoura de bruxa), dificuldade de acesso à crédito e assistência técnica para melhoria da produção e produtividade, e, apesar de os produtores do Pará contarem com alto índice de produtividade e com elevado índice de crescimento anual de

produção de cacau, eles são considerados o “elo frágil” no sistema de produção do cacau no contexto da região amazônica.

Segundo a autora, a caracterização como “elo frágil” deve-se ao fato de os produtores estarem em estágio inicial de organização e apresentarem baixo poder de negociação como atores da cadeia produtiva do cacau, considerando-se que os demais elos – fornecedores de matérias-primas e insumos em geral e os consumidores de cacau (indústrias, chocolateiros, consumidores finais) – são organizados e articulados entre si.

**Mapa 2 - Distribuição da produção de cacau nos municípios da Transamazônica**



Fonte: NUNES, Hyngra; LARC, NUMA/UFPA 2018. Fonte dos dados: MENDES, 2017; 2018

### 3.2 Panorama da cadeia produtiva do cacau na Transamazônica

A cadeia produtiva do cacau no Brasil apresenta relevante potencial de crescimento. Segundo Hashimoto (2015, p. 32), é composta por expressiva produção agrícola, capacidade produtiva para o processamento interno do cacau produzido, crescente produção e alto consumo de chocolates. Contudo, nos dias de hoje a cadeia é pouco estruturada e possui baixo grau de

coordenação entre os seus segmentos. Enquanto o sistema de produção está distribuído entre diversos produtores, o restante da renda da cadeia do cacau (indústrias processadoras de amêndoas e produtoras de chocolate) está restrito a poucas empresas, processadoras de cacau multinacionais com forte participação no mercado internacional (SILVA et al., 2015).

Mendes (2018) caracteriza esta forma de comércio encontrada na Amazônia como oligopsônica – uma forma de mercado em que atuam poucos compradores e inúmeros vendedores. Tal como se apresenta, este sistema possui problemas estruturais de mercado, pois o sistema de comercialização, em relação ao grau de competitividade, determina preços para o produto que não são competitivos para os produtores.

Na região Transamazônica a cadeia produtiva do cacau está configurada da seguinte forma: produção feita por agricultores familiares; fornecedores de insumos e assistência técnica; comercialização relacionada com a compra e venda de amêndoas por compradores intermediários (atravessadores) para as grandes indústrias de transformação e transporte para os centros de processamento e industrialização; comercialização e distribuição dos produtos resultantes da industrialização das amêndoas do cacau em uma fábrica de produção de chocolate instalada em Medicilândia e verticalização em pequena escala.

Na fase inicial da cadeia de produção de cacau, os agricultores recebem insumos, assistência e apoio à lavoura de instituições de assistência técnica. A CEPLAC é uma das principais instituições que presta apoio à cacauicultura, atua na distribuição de sementes melhoradas geneticamente (sementes híbridas) e presta serviços como previsão de safra, acompanhamento de projetos e cotações. O órgão tem escritórios nos sete municípios do polo, incluindo uma Estação Experimental situada no km 100 da Transamazônica.

De acordo com informações dos entrevistados, apesar da assistência prestada pelas organizações de apoio, existe uma deficiência na oferta de insumos para os sistemas de produção, em especial para o cultivo do cacau orgânico. Os médios e grandes produtores (acima de 100 ha), que possuem melhores condições de renda, contratam serviços de assistência técnica de profissionais especializados na melhoria da qualidade das lavouras, como engenheiros agrônomos, técnicos agrícolas e administradores.

Ocorre que uma parcela significativa de produtores não tem acesso a essas condições (assistência técnica e insumos) e, por falta de conhecimento dos programas e da importância do melhoramento da lavoura, inicia suas plantações com as sementes dos híbridos plantados que coletaram de produtores vizinhos, consideradas inferiores geneticamente.

Conforme informação de técnico entrevistado: “o cacau, por ser híbrido, você não pode pegar essa semente e no outro ano plantar. Você deve buscar novas sementes junto à CEPLAC, por conta da degeneração genética”. Enquanto uma planta de semente híbrida produz entre 2 e 3 kg, uma planta de semente de “filho de híbrido” produz apenas 500 g por planta. Além disso, este produtor fica à margem da assistência e acompanhamento técnico disponibilizados pela CEPLAC.

Com relação às sementes não melhoradas, além de ocasionarem menor produtividade, podem trazer problemas às lavouras, pois tornam as lavouras mais suscetíveis às doenças e prejudicam o valor do cacau no mercado. Segundo visão do técnico entrevistado, elas induzem o produtor a não valorizar a propriedade como negócio principal e ele avalia que o agricultor precisa ser ensinado a trabalhar por meio de suas cooperativas, associações e dos órgãos que prestam assistência ao cultivo. Essas medidas incluem capacitações para o manejo das lavouras, orientação de poda e uso adequado dos fungicidas para melhoria da produtividade da lavoura para se melhorar os preços do cacau.

Há a necessidade de ampliar e viabilizar o acesso dos produtores à assistência técnica da lavoura, a exemplo dos programas promovidos pela CEPLAC, principalmente para os agricultores familiares que possuem pouca ou nenhuma condição de contratar esses serviços técnicos. Contudo, apesar do trabalho e comprometimento da instituição, a carência de mão de obra técnica torna difícil para o órgão atender à demanda de todos os produtores.

Como identificado na pesquisa de campo, o escritório da CEPLAC que atende os produtores de cacau no município de Brasil Novo (cerca de 1200 produtores) tem em seu quadro funcional apenas dois técnicos. De acordo com o coordenador responsável pelo escritório:

...devido à falta de pessoas para estar constantemente no campo com os produtores a assistência ficou de lado. Hoje a gente dá assistência aos produtores, mas a assistência é prioritária para quem chega aqui e solicita uma visita, porque nós não temos, hoje, pessoal suficiente para atender mais de 1200 produtores que nós temos no município de Brasil Novo. Não temos suporte de funcionários para isso.

Esta situação se replica nos demais escritórios da região, que contam com reduzido quadro de técnicos para atender à demanda de agricultores familiares existentes no polo.

Apesar das dificuldades, a relação estabelecida entre os produtores e os órgãos de assistência e governo são classificadas como boas: alguns produtores são regularmente acompanhados no trato das lavouras e na captação de programas de auxílio financeiro. Observa-se o grande trabalho desenvolvido pela equipe técnica da CEPLAC referente às pesquisas ao longo do desenvolvimento da cadeia do cacau na Transamazônica; no entanto, é preciso suprir

a demanda por ajustes que possibilitem a reestruturação deste órgão de assistência, visto que há o risco de perda da transmissão desse conhecimento acumulado devido à falta de renovação do quadro de funcionários.

**Figura 7** - Escritório local da CEPLAC em Altamira



Fonte: Nunes, H. e Bastos, R. (2018)

As formas de produção do cacau identificadas na pesquisa de campo foram por meio do manejo em sistemas agroflorestais e produção orgânica. Dentre os sistemas agroflorestais (SAFs), encontraram-se intercultivos de cacau com produção de banana, cupuaçu, mogno e ipê. A predominância das lavouras em manejos agroflorestais reúne aspectos positivos no beneficiamento primário e na qualidade, destacando-se como uma das alternativas agrícolas mais interessantes para o desenvolvimento rural sustentável do território da Transamazônica (MENDES, 2018).

Nos municípios da Transamazônica, os produtores firmam parcerias com pequenos agricultores rurais que recebem o nome de meeiros<sup>21</sup>. São feitos contratos pelos quais toda a produção da lavoura é dividida em partes iguais entre o produtor e o proprietário da lavoura.

---

<sup>21</sup> Na cadeia do cacau, este arranjo trabalhista teve início após a disseminação da praga “vassoura de bruxa” (ESTIVEL, 2013). No modelo de “parceria”, os lucros da atividade são divididos entre os dois atores, mas as porcentagens podem variar: mais para um e menos para outro. Na meação, o valor pago ao meeiro é dividido pela



Na comercialização do cacau convencional ou bulk<sup>22</sup>, as amêndoas são repassadas aos atravessadores ou agentes intermediadores, que auxiliam no processo de escoamento da produção. Conhecidos como cerealistas, são responsáveis pela ligação entre os produtores de cacau e as indústrias (moageiras)<sup>23</sup>.

A intermediação nos mercados agrícolas é uma operação considerada de grande importância dentro de qualquer economia de mercado. Na Transamazônica, os atravessadores cumprem um papel de destaque operando o repasse da produção às grandes moageiras, como Barry Callebaut Brasil S/A, Indeca, Cargill Cacau Ltda. e Olam Brasil Ltda., instaladas no município de Altamira.

**Figura 8** - Empresa processadora de cacau



**Figura 9** - Empresa processadora de cacau em Altamira-Pa



Fonte: Acervo da autora (2018).

Muitos são os pontos de compra e venda às margens da Rodovia Transamazônica, principalmente entre os municípios de Brasil Novo e Medicilândia.

Por conta de dificuldades na infraestrutura da malha viária e do transporte, essenciais no processo de escoamento e mobilidade da produção, em sua maioria constituída pelas estradas

---

metade entre produtor e proprietário. Ou seja, toda meação é uma parceria, mas nem toda parceria é uma meação (NASCIMENTO, 2017). Disponível em: < <https://bit.ly/2MOUePX> > Acesso em: 5 fev. 2019.

<sup>22</sup> O mercado mundial classifica o cacau comercializado em duas categorias básicas: o do tipo bulk (que poderia ser interpretado como um cacau regular ou ordinário) e o do tipo fino ou flavor (que poderia ser interpretado como um cacau aromático ou fino). Disponível em: < <http://www.ceplac.gov.br/radar/semfaz/mercadoatual.htm> > Acesso em: 8 jul. 2018.

<sup>23</sup> As indústrias processadoras transformam as amêndoas em manteiga, liquor, pó e torta de cacau. Esses produtos são as matérias-primas para obtenção de chocolates e produtos achocolatados, doces, confeitos e massas. A manteiga de cacau também é muito utilizada na indústria farmacêutica e cosmética (OIT, 2018).

vicinais da Rodovia Transamazônica, onde se concentra o maior volume da produção de cacau da região, os produtores muitas vezes necessitam que os atravessadores realizem o recolhimento da produção. Neste processo de comercialização, os atravessadores também assumem o papel de agente de financiamento da produção local, visto que o produtor recebe à vista pelo produto repassado.

Este processo, no entanto, apresenta irregularidades estruturais e pode ser visto como um círculo vicioso, pois faz com que os pequenos produtores fiquem à mercê dos agentes intermediários ao longo da cadeia produtiva do cacau, o que, por vezes, impede o melhoramento financeiro e o crescimento da própria lavoura. Prevalece a lógica capitalista, conforme a qual os intermediários compram a baixo custo e vendem mais caro após processos primários de beneficiamento.

Apesar da tradição de os atravessadores comprarem e venderem cacau ao comprador final, é comum eles não serem especializados no produto. Comercializam também café, pimenta-do-reino e cereais.

Conforme identificado nos relatos das entrevistas, apesar da presença das indústrias moageiras na Transamazônica, nenhuma beneficia as amêndoas na região. Estas empresas escoam toda a safra de amêndoas secas por balsas que partem do porto de Vitória do Xingu para Belém, capital do Estado, seguindo por transportadora rodoviária para ser beneficiada na Bahia, em uma lógica de comércio interestadual–beneficiamento–exportação.

Este processo ainda não valoriza a qualidade do produto, haja vista o cacau ser tradicionalmente comercializado como commodity. O cacau produzido na Transamazônica é classificado como refugo ou abaixo do padrão, resultante da prática de não fermentação adequada. Ou seja, o cacau não é classificado pela qualidade, ele é selecionado com base em seus defeitos.

O necessário cuidado na fermentação das amêndoas, que é o pressuposto exigido para o cacau destinado às indústrias chocolateiras, muitas vezes é suprimido na disputa pelos compradores e na urgência do pequeno produtor em obter capital financeiro imediato. Trata-se de uma estratégia comercial que faz com que o cacau se mantenha como refugo, assim os cerealistas e as moageiras mantêm o controle dos preços.

Constitui-se um desafio para os governos e órgãos de assistência técnica a criação de estratégias de estímulo aos produtores, principal barreira para a produção de um cacau de qualidade. Conforme afirma Rodrigues (2006 *apud* MENDES, 2018), são necessários incentivos que proporcionem geração de empregos, treinamento de mão de obra,

financiamentos à produção de cacau e pagamento de impostos. Além de proporcionar a melhoria na qualidade do produto, esses incentivos possibilitariam a instalação de agroindústrias e outros financiamentos imediatos e, conseqüentemente, a ampliação de riqueza e de renda das áreas de produção.

Todavia, há comprador para o cacau da Transamazônica. De certa forma, a reputação do produto de origem da Amazônia já desponta na produção de cacau orgânico, que já é disseminado nos países importadores deste tipo de cacau também pelas boas qualidades intrínsecas do produto regional, como: teor de gordura, rendimento da gordura e ponto de fusão.

O desafio está em superar a falta de estímulo para produzir um bom produto, principalmente porque o cacau classificado como de primeira ou superior adquire um preço bem mais alto. Além disso, permitiria que o cacauicultor tivesse alternativas de comercializar os produtos frente à hegemonia dos atravessadores, bem como aumentaria as possibilidades de exportação do cacau de origem Amazônia, sem necessariamente, enquanto refugio, ter de seguir para uma “padronização” no parque industrial do Estado da Bahia, para então ser beneficiado ou exportado.

Uma dificuldade levantada pelos entrevistados é de que há uma prática de sonegação de impostos com a comercialização da amêndoa sem nota fiscal. A sonegação impede o desenvolvimento dos municípios produtores, pois grande parte da produção sai sem a devida arrecadação e fiscalização. Esta prática é recorrente entre os intermediários da cadeia do cacau que não possuem a formalização da atividade e atuam sem compromisso com o pagamento dos impostos.

Os cerealistas compram a produção pulverizada de pequenos agricultores dos municípios de Medicilândia, Brasil Novo e Uruará sem neles emitir nota fiscal. As notas, exigência das moageiras para a compra da matéria-prima, são emitidas em Altamira, onde as indústrias estão localizadas. Essa atividade dificulta o rastreamento da cadeia e torna impossível identificar a origem do produto. Nas entrevistas, gestores e produtores locais relatam que essa informalidade muitas vezes impede a geração de receita direta para o município via tributação, já que dessa forma não se recolhe, por exemplo, o ICMS.

É possível inferir que a sonegação fiscal na cadeia do cacau causa impactos negativos na qualidade de vida dos municípios produtores, pois interfere na qualidade do serviço público prestado e na infraestrutura da região.

Com efeito, o cacau apresenta-se como um dos produtos agrícolas mais comercializados na região, muito embora associado apenas à sua liquidez. Como commodity, sofre uma lógica

econômica que desconsidera o potencial de fortalecimento de sua cadeia produtiva em âmbito local. Ou seja, integra um sistema de exportação que não adiciona nenhum benefício à mercadoria (venda de amêndoas secas), mas que é realizada com o único objetivo de especulação financeira no mercado, nociva aos interesses da comunidade e, em particular, aos dos produtores. Esta situação prejudica sensivelmente a posição competitiva do produto e diminui a participação porcentual dos produtores no preço final (MENDES, 2007, p. 13).

**Figura 10** - Compradores intermediários de amêndoas de cacau na Transamazônica



Fonte: Acervo da autora (2018).

O circuito de comercialização na região caracteriza-se pela ausência de qualquer intervenção governamental ou proteção ao cacauicultor. Pode-se afirmar que são os atravessadores (cerealistas) os agentes que comandam o mercado do cacau na região, favorecendo-se de estratégia para eliminar seus concorrentes por meio da antecipação financeira sobre o valor do produto da futura colheita.

Segundo Vegro et al. (2014), as moageiras são os maiores beneficiários desta competição entre os cerealistas, pois compram amêndoa sem o risco de não as receber, diferentemente daqueles que se encontram na linha de frente de compra do produto.

### 3.3 Verticalização da cadeia produtiva do cacau

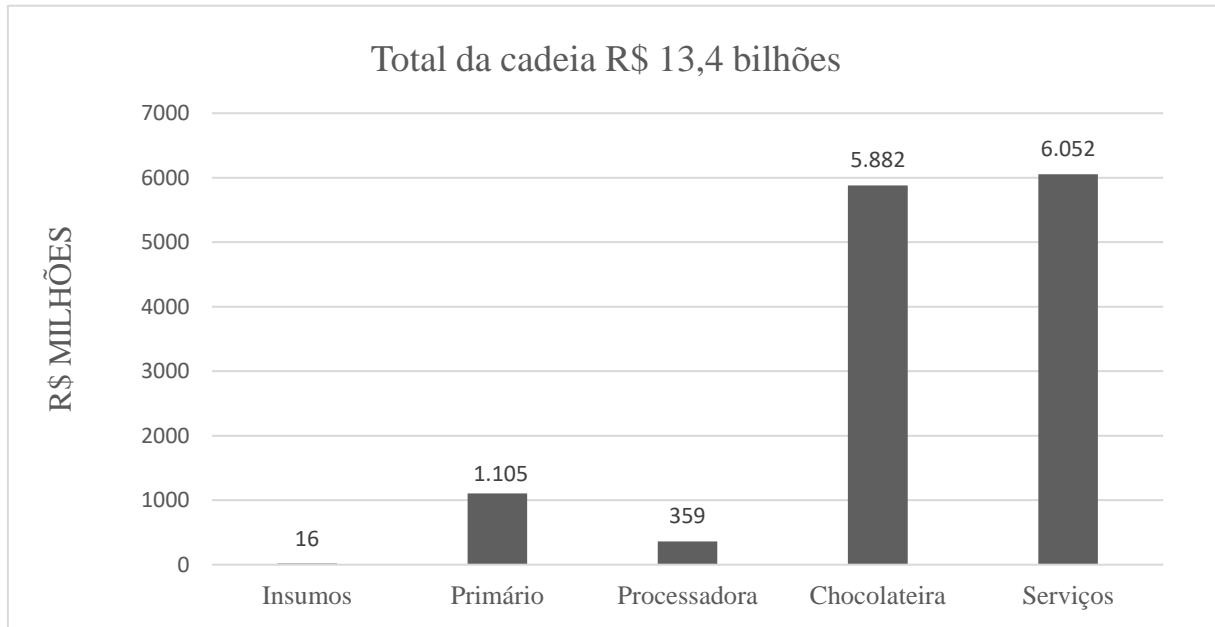
A produção global de cacau continua a crescer. A produção mundial para o ano de 2017 foi de 4,748 bilhões de toneladas, enquanto a demanda por seus derivados (pasta, licor de cacau, manteiga, cacau em pó, torta de cacau e chocolate) apresenta crescimento em um ritmo muito maior do que a produção<sup>24</sup>. Apesar de envolver poucas empresas, o mercado do cacau e chocolate é uma operação global que movimentava US\$ 110 bilhões por ano<sup>25</sup>, caracterizando a cacauicultura como uma das indústrias de concentração econômica mais sofisticada do mercado internacional de commodities (OIT, 2018).

De acordo com os dados da pesquisa da cadeia do cacau no Brasil publicados por Silva et al. (2017), a renda da cadeia do cacau e chocolate em 2014 foi de R\$ 13,4 bilhões e na distribuição os produtores receberam R\$ 1,1 bilhão, que representa 8,24% do total da cadeia, enquanto que o segmento da indústria chocolateira arrecadou R\$ 5,9 bilhões, equivalente a 43,85% da renda total. O setor de serviços (comércio, transportes e demais serviços) foi o que agregou a maior parcela de renda, R\$ 6 bilhões, correspondentes a 45,12% do total gerado naquele ano. O Gráfico 2 apresenta a distribuição da renda do cacau e chocolate no ano de 2014.

---

<sup>24</sup> International Cocoa Organization (ICCO). *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*, Vol. XLIII - N. 4 - Cocoa year 2016/2017. Disponível em: < <https://www.icco.org/about-us/icco-news/384-february-2018-quarterly-bulletin-of-cocoa-statistics.html>>. Acesso em 29 abr. 2018.

<sup>25</sup> Dados da Euromonitor Internacional.

**Gráfico 2** - Renda da cadeia do cacau e chocolate – 2014 (em milhões de R\$)

Fonte: SILVA et al. (2017).

Observa-se que a receita gerada na cadeia do cacau e chocolate está distribuída de forma não uniforme entre seus atores, pois ela se apresenta concentrada em poucas empresas que realizam o processamento das amêndoas, atores da indústria chocolateira, enquanto uma parte reduzida da renda é gerada no setor primário, pulverizada entre muitos produtores.

A cadeia produtiva do cacau na Amazônia segue a tendência de concentração de valor, conforme é verificado no Brasil e nos diversos países produtores. Apesar de sua importância socioeconômica para a região, a cadeia apresenta fragilidade em sua estrutura, sobretudo relacionada aos pequenos produtores, devido à falta de organização institucional, ao capital limitado e à grande diferença de acesso a tecnologias e ao mercado entre os elos da cadeia (SILVA et al., 2017).

Segundo Estival (2013), os valores gerados dentro da cadeia são executados pelos produtores de amêndoas, que fazem a diferenciação nos processos produtivos (da seleção dos materiais genéticos às práticas de beneficiamento no pós-colheita), e pelas indústrias processadoras e fábricas de chocolate. Os valores dos produtos são criados conforme a demanda de novos usos com base nos valores identificados nos canais de distribuição (supermercados, franquias e consumidores finais).

Considerando-se a estrutura do processo produtivo das amêndoas para possibilitar o aumento na geração de renda dos pequenos produtores, é preciso promover estratégias voltadas

para a agregação de valor ainda na fase de produção nas propriedades e aplicar melhorias no produto regional de forma a organizar a cadeia do cacau e chocolate no âmbito regional.

Este cenário sinaliza que a verticalização da cadeia produtiva na região Transamazônica é uma possibilidade para agregar valor ao produto, substituindo-se a venda da amêndoa seca por derivados usados na indústria chocolateira (licor, manteiga e pó de cacau), o que pode melhorar a receita da atividade e promover maior desenvolvimento a partir dos processos de gestão participativa do território o que possibilitaria o desenvolvimento na região.

Sabe-se que o cacau na região é uma atividade de importância econômica, social e cultural e desenvolvida essencialmente pela agricultura familiar, porém ainda não é acompanhada por um sistema eficiente de comercialização, o que se evidencia quando cotejam-se os valores comerciais da exportação e importação da região Sul da Bahia, que detém o principal polo de produção da cacauicultura, onde as amêndoas são processadas e beneficiadas.

No município de Ilhéus (BA), por exemplo, de um total de exportações de US\$ 233,15 milhões em 2017, 99,5% dos produtos estão associados ao cacau e a derivados, e os maiores destinos foram Argentina (34%) e Estados Unidos (37%). Já em termos de importação, 56% do total das importações de Ilhéus em 2017 foram de cacau inteiro ou partido, de Gana (COMEX/MDIC, 2018).

O Estado do Pará, ao contrário da Bahia, não tem representatividade na exportação de derivados de cacau<sup>26</sup>. No Pará, apenas o município de Tomé-Açu se destaca em exportação, mais precisamente a Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu (CAMTA), que exportou US\$ 1,43 milhão de cacau inteiro ou partido para o Japão em 2017<sup>27</sup>. Verifica-se que os municípios do polo Transamazônica não possuem representatividade nas exportações, o que reforça a tese de que o cacau do Pará não é exportado, e sim remetido para outros estados, como Bahia e São Paulo.

Com efeito, o total de cacau inteiro ou partido exportado por Tomé-Açu (PA) de US\$ 1,43 milhão (98,6 % do total do Pará) é maior que o montante de cacau inteiro ou partido exportado pela Bahia, que foi de US\$ 1,37 milhão em 2017. Ocorre que a Bahia exportou o montante de US\$ 259,09 milhões de cacau beneficiado (cacau em pó, pasta e manteiga de

---

<sup>26</sup> Belém exportou apenas US\$ 5,57 mil de derivados de cacau nos dois primeiros meses de 2018. Fonte: [www.sedeme.com.br](http://www.sedeme.com.br) [Acesso em 31 mar. 2018].

<sup>27</sup> Tomé-Açu é a terceira maior colônia japonesa no Brasil. O cacau inteiro ou partido exportado de Tomé-Açu para o Japão desembarca no porto de Ishikawa e é utilizado na produção do chocolate Meiji. Os dados de exportação são da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Mineração e Energia do Pará (DDICS/SEDEME).

cacau) em 2017, enquanto que o Pará não tem representatividade na exportação de produtos derivados do cacau.

Os números revelam o grande potencial existente no mercado para os municípios produtores de cacau que estejam dispostos a investir no melhoramento dos seus produtos. A verticalização da produção gera mais empregos e impostos locais em razão da presença de indústrias de processamento e beneficiamento, em vez de gerar empregos e impostos em outros estados e países, e funciona como alternativa à flutuação do preço do cacau inteiro ou partido no mercado global, um dos grandes entraves à sua comercialização. Além disso, o volume de receita gerado é muito maior do que se fosse apenas de produto bruto.

A lógica de investir esforços na exportação baseada apenas na transferência de matéria-prima ou semiprocessada aos grandes centros importadores dos países desenvolvidos constitui verdadeiro obstáculo ao pleno desenvolvimento da sustentabilidade socioeconômica dos cacauicultores, e o que mais contribui para esta situação é a estrutura oligopsônica do mercado mundial do produto, representado pelas três esmagadoras transnacionais, apesar da existência de uma aparente rede de compradores (VEGRO et al., 2014, p. 62).

Por conta da lógica do mercado exportador, a falta de sustentabilidade socioeconômica dos cacauicultores pode ser observada no município de Medicilândia, considerado maior produtor de cacau do Brasil, mas que desponta entre os 100 municípios com pior Índice de Desenvolvimento Humano municipal (IDHm) em todo o Brasil: 0,582. Sua infraestrutura urbana é precária, e a renda per capita da população é três vezes inferior ao salário mínimo. A condição de maior município produtor de cacau do país não se reflete na qualidade de vida de seus habitantes – sua realidade não difere muito daquela nos demais municípios produtores na Transamazônica<sup>28</sup>.

Em face das questões apresentadas, o associativismo cooperativista tem sido visto como uma das alternativas desenvolvimento do território para propiciar aos pequenos produtores reunidos em associações ou cooperativas que se tornem empreendedores por meio do processamento de sua própria produção de amêndoas, agregando valor e transformando a produção em derivados como licor, manteiga, pó de cacau e chocolate. Um exemplo foi o surgimento, em 2010, da primeira fábrica de chocolate da Amazônia mantida sob a forma de sociedade cooperativa<sup>29</sup> em Medicilândia. Hoje, mais de seis cooperativas de produtores atuam na região entre Pacajá e Uruará.

---

<sup>28</sup> Ver “Pará, terra do cacau”. Fonte: <http://paramais.com.br/para-terra-do-cacau/>

<sup>29</sup> Cacauway, mantida pela Cooperativa Agroindustrial da Transamazônica (COOPATRANS).



Pontualmente, a partir da pesquisa de campo, percebe-se uma reorganização entre alguns produtores que destinam uma pequena parcela da sua produção para a comercialização de derivados do cacau, em especial o chocolate. Não somente comercializam como também permitem visitação às suas propriedades, atraindo um bom número de visitantes<sup>30</sup>. Isso se deve em grande parte ao surgimento, mesmo que de forma ainda tímida e dispersa, de uma cultura de chocolate na região. De acordo com informações dos agricultores entrevistados, todos têm interesse em melhorar a qualidade do cacau que produzem; para tanto, buscam certificações para o produto, pois este é o fator que garante a participação em mercados internacionais de cacau superior ou fino.

Na pesquisa de campo, foi possível identificar nas propriedades visitadas, além da comercialização de amêndoas de cacau, a agregação de valor com a produção em pequena escala de produtos semielaborados, como polpas, geleias, licores e chocolate artesanal. Possuem parceria com a loja da fábrica de chocolate da região e, por meio dela, pretendem aprimorar os produtos visando à sua inserção futura no mercado com marca própria.

Do ponto de vista do desenvolvimento do território, estes são indícios que reforçam o entendimento sobre a necessidade de se conferir valor à produção de origem amazônica, não somente sob o aspecto econômico (comércio), mas também sob o prisma do reconhecimento sociocultural dos produtores, pois, para se valorizar um produto de origem, é primordial conhecer a história de quem o produziu e onde foi produzido, pois essas relações e transformações constituem o processo de desenvolvimento territorial.

A ideia reside em destinar uma parcela da produção para a industrialização e fabrico de chocolate de origem amazônica e outros derivados – proposta perfeitamente possível para incluir grupos de agricultores dependentes dos atravessadores e possibilitar a constituição de associações e cooperativas de forma a promover a industrialização do cacau em amêndoas na Transamazônica.

Neste contexto de busca de alternativas econômicas para o agricultor familiar, a produção de cacau de origem surge como uma forma de diversificação da produção, pois, apesar de a grande demanda ser por cacau bulk (o cacau convencional ou ordinário), surge uma parcela de mercado mais exigente em relação à qualidade do cacau.

Segundo Mendes (2018), é possível a industrialização em pequena escala. Considerando a produtividade da região Transamazônica (1.000kg/ha) com base na instalação de pequenas

---

<sup>30</sup> Foi possível apurar em duas propriedades visitadas pela consulta ao livro de visitantes.

indústrias, seria preciso a união de 15 produtores produzindo módulos de 150 t. A união dos produtores é necessária para garantir investimentos e confiabilidade ao mercado, visto que possibilita maior oferta de matéria-prima disponível para a negociação. Esta proposta reforça a ideia do trabalho cooperado ou associado, visto que a maioria dos produtores possui comprometimento comercial com algumas firmas compradoras de amêndoas de cacau.

A venda antecipada do cacau é uma prática recorrente na região e faz com que a estratégia de se trabalhar com oferta maior seja menos arriscada, em se tratando de mercado. Essas propostas de trabalho cooperado possibilita maior inserção dos agricultores nos ganhos da cadeia, e como uma das alternativas seria a articulação com a modalidade do agroturismo. Pois permitiria ao agricultor por meio da sua própria produção estabelecer alternativas de industrialização e comercialização de sua produção. A medida que essas alternativas são aplicadas na região seria possível perceber novas configurações de territorialização para o desenvolvimento.

Na região Transamazônica já existem iniciativas de cooperativismo, entre as quais se destacam seis cooperativas localizadas nos municípios de Uruará, Brasil Novo, Anapu, Pacajá, Medicilândia e Vitória do Xingu. Estas cooperativas são articuladas por uma central de cooperativas que organiza a produção e exportação do cacau para a Europa. Além destas cooperativas organizadas pela central, existe a COOPATRANS, em Medicilândia, com a fábrica Cacauway, primeira fábrica de chocolate da região.

### **3.4 Cacau orgânico e o fortalecimento da produção local**

O cacau orgânico produzido de forma diferenciada tem se mostrado uma alternativa promissora. De acordo com Saes (2006, *apud* TAVARES, 2014, p. 13), ele seria uma alternativa para os pequenos produtores que encontram na estrutura de produção diferenciada uma forma de concorrer no mercado global, porque eles podem oferecer produtos para nichos diversos de mercado. O cacau orgânico tem um custo maior de produção, contudo agrega maior valor ao produto, pois traz a certificação como controle de qualidade.

A produção de orgânico na Transamazônica começou em 2005 com uma parceria entre a CEPLAC, a Fundação Viver Produzir e Preservar (FVPP) e o Serviço Alemão de Cooperação Técnica e Social (Deutscher Entwicklungsdienst – DED), cuja finalidade era implantar a central de cooperativas orgânicas para possibilitar aos produtores acesso a novos mercados, adotando técnicas integradas para bases de sustentabilidade para os agricultores da região.

Por meio do programa Cacau Orgânico, deu-se início à capacitação e processo de certificação do cacau orgânico e cacau sustentável (certificação Fair for Life). De acordo com informação do técnico da central de cooperativas, a certificação atualmente é realizada pelo Instituto de Mercado Ecológico-IMO, que realiza serviços de inspeção e certificação dos sistemas de controle de qualidade ambiental e social com destaque para a produção orgânica.

**Figura 11** - Certificados emitidos pela FVPP

**CERES**  
Certification of Environmental  
Standards GmbH

## Certificate

of compliance with production rules equivalent to Regulations (EC)  
834/2007 and (EC) 889/2008

Certificate N°: 23476

issued by CERES GmbH to:

**Fundação Viver, Produzir e Preservar**  
- FVPP -  
Rua Anchieta 2082, Centro  
Altamira/PA – CEP 68.371-190  
Brasil

This certificate covers the following products and activities:

Product	Growers	Area (ha)	Quantity (Estimate)	Status
Cacao	79	924,9	495,1 t	Organic

The certified entity does not produce/process any conventional products

**Activities:**

- Agricultural production by Approved Farmers List in the Annex 1
- Processing cooperatives in the Annex 2
- Export/Trading by cooperative in the Annex 2

*U. Schulz*  
Ursula Schulz, CERES GmbH

Happurg, 11.08.2015

Inspection date: 08.09.2014      Certificate expires for **all activities**: 30.09.2015

The CERES certifier code **BR-BIO-140** must be used on all labels, delivery notes, invoices and other relevant documents related to organic sales.

Note that this certificate only refers to the organic mode of production according to Art. 20(1) of Reg. (EC) 834/07, not to any other aspect of food quality. CERES authorises the above mentioned operator to use the CERES seal on the organic products specified above, but not on products "in conversion". The CERES Seal is property of CERES GmbH, Happurg (4.9.1en v.06.12.2014)

CERES GmbH  
Vorderstr. 1  
51282 Happurg  
Germany

Phone: +49-9106-925280  
Fax: +49-9106-926893  
E-mail: [cert@ceres-cert.com](mailto:cert@ceres-cert.com)  
[www.ceres-cert.com](http://www.ceres-cert.com)  
Trade Register: HRB 21281

ISO/IEC 17065 accredited  
for product certification by

**DAKKS**  
DAKKS  
D-17124 Berlin  
0-17-1204-1100

Fonte: Acervo pessoal (2018)

O programa instituiu as relações comerciais entre as cooperativas e uma empresa de cosméticos que fábrica produtos a base de cacau no Brasil, uma empresa processadora de amêndoas brasileiras e uma indústria de chocolates da Áustria.

A figuras 12 ilustra embalagem de chocolates fabricados a partir das amêndoas da cooperativa de orgânicos da Transamazônica.

**Figura 12** - Embalagem de chocolate produzido com cacau orgânico da Transamazônica



Fonte: acervo da autora (2018)

Em 2013 estruturou-se a Central de Cooperativas com o intuito de legitimar juridicamente as cooperativas para as vendas internacionais. Atualmente a Cooperativa Central de Produção Orgânica na Transamazônica e Xingu (CEPOTX) atua em cinco eixos principais: cooperativismo, certificação, comercialização, assistência técnica para manejo das amêndoas e articulação nas relações institucionais.

A Central de Cooperativas está sediada no município de Altamira e atende 150 famílias de produtores associados que juntas produzem aproximadamente 900 toneladas por ano. Ela integra o Programa de Produção Orgânica, totalizando cinco cooperativas nos municípios de Brasil Novo, Vitória do Xingu, Uruará, Pacajá e Anapu numa área de 5.513,14 hectares, com 88 propriedades certificadas e comercialização tanto com empresas nacionais (NATURA, Indústria Brasileira do Cacau – IBC) quanto internacionais (mercado Fair Trade)<sup>31</sup>.

De acordo com o entrevistado, o objetivo da Central é auxiliar os produtores nos requisitos de certificação e documentação para atender as exigências dos mercados de qualidade.

As vendas das amêndoas são coletivas e acompanhadas pela equipe técnica da Central

<sup>31</sup> Adaptado do site IBC cacau. Disponível em: < <http://www.ibccacau.com.br/ibc-na-floresta/amazonia/cepotx> > Acesso em 1 de maio de 2018.

de Cooperativas, agricultores, técnico de órgãos parceiros, como CEPLAC, SEBRAE e SAGRI, que fazem a avaliação prévia das amêndoas e negociação para garantir preços justos, a emissão de notas fiscais, as certificações, as embalagens e o transporte até o destino final.

Na sede da Central de Cooperativas, as amêndoas são recebidas, armazenadas e embaladas. A produção exportada é acompanhada até o embarque no Porto de Belém. O embarque, os pagamentos e a documentação são registrados por um técnico da CEPLAC, que presta contas à Central.

Segundo o técnico entrevistado, o mercado de cacau orgânico representa hoje apenas 5% do total; contudo, o preço médio desta variedade é 30% maior que o do cacau convencional. A principal dificuldade para o aumento da comercialização do cacau orgânico está no interesse do agricultor.

Atualmente, há pouca vantagem em investir na produção de cacau de maior qualidade, pois os compradores de cacau e as moageiras do mercado nacional não pagam diferenciadamente por qualidade. As próprias indústrias processadoras presentes na região financiam o trabalho de atravessadores para induzir a produção do cacau convencional, que é de qualidade inferior e obtém preços mais baixos.

Um dos pontos levantados pelo entrevistado para o desenvolvimento do cacau orgânico na região diz respeito à deficiência na assistência técnica, que impede a entrada em novos mercados que exigem que se sigam critérios de qualidade:

“O processo de fermentação é o mais importante. O agricultor deve investir em melhoria do cocho de fermentação, pois os compradores realizam visitas nas áreas de produção para verificar se a legislação está sendo cumprida, considerando a questão ambiental e social”.

O mercado para produtos de qualidade no Brasil, a exemplo do cacau orgânico, não é muito valorizado e esta variedade apresenta pouca diferença de preço do cacau convencional. O valor maior se obtém na comercialização com mercados internacionais.

A produção de cacau orgânico na Transamazônica apresenta-se em processo de consolidação, considerando-se os esforços das entidades em fomentar a adoção desse sistema de produção. Um aspecto positivo é a organização de cooperativas, pois as grandes empresas que demandam o uso do cacau no Brasil e no exterior preferem comercializar o cacau de cooperativas organizadas, que garantem melhores condições para o fechamento de contratos e estabilidade na oferta. Os agricultores organizados nas cooperativas e produtores de cacau orgânico alcançam mais experiência com produção de cacau de qualidade, processo de negociação e conhecimento de mercado.

O modelo de produção adotado na comercialização do orgânico pode incentivar novas cooperativas no território. Os produtores da região podem investir na produção para atender a demanda de mercados de qualidade, referente à produção de cacau fino para a produção de chocolates especiais.

As condições climáticas e de solo da região permitem que se produza cacau de boa qualidade e, por conseguinte, chocolate de qualidade. Estudo realizado por Hashimoto (2015) verificou que as amêndoas da região apresentam uma das maiores qualidades em nível de cacau para produção de chocolate com aceitação pelo padrão internacional. O estudo avaliou variáveis como derretimento, dureza, acidez, sabor e aroma, que se mostraram superiores ao da Bahia, da Costa do Marfim, do Espírito Santo e de Rondônia – o teste de aceitação da amêndoa do Pará apresentou média global de 7,18. Ou seja, em termos de qualidade, o cacau da Transamazônica apresenta diferencial capaz de competir no mercado internacional de chocolate.

Com efeito, já surgem na região alternativas com o intuito de driblar a comercialização via intermediários cerealistas. É o caso da Cacauway, primeira fábrica de chocolate da Amazônia, inaugurada em 2010 no município de Medicilândia, capitaneada pela COOPATRANS – Cooperativa Agroindustrial da Transamazônica, constituída atualmente por 40 cooperados.

A fábrica da Cacauway possibilitou aos agricultores diversificar sua produção. Mais do que isso, trouxe a ideia da produção do chocolate na região e, mais recentemente, da produção de outros derivados, como geleias, licores e cacau em pó.

As alternativas podem ser associadas a outros nichos de Mercado, como a gastronomia e o turismo, propostas de verticalização da produção. No entanto, é preciso que organizações públicas fomentem este tipo de produção na Transamazônica por meio da organização de produtores, não somente como apoio à abertura de novas cooperativas, mas principalmente com apoio à gestão e capacitação.

#### **4 AGROTURISMO, CACAU E CHOCOLATE: PERSPECTIVAS TERRITORIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO**

O turismo na região Transamazônica pode ser considerado uma alternativa para o desenvolvimento do território, pois possibilita gerar emprego e renda para a população ligada diretamente ao setor, mas também incrementa outras atividades econômicas, como é o caso da produção do cacau e do chocolate, por meio do processo de gestão participativa dos atores sociais e institucionais.

A diversificação por meio do turismo surge, por um lado, como uma alternativa para os agricultores familiares se adaptarem às novas condições de mercado e, por outro, em razão dos diversos segmentos da atividade turística, surge para valorizar a relação entre produto e território, atrelada ao resgate de valores históricos e culturais e à valorização do patrimônio natural regional.

Tendo em vista estes aspectos, o turismo pode beneficiar o desenvolvimento territorial, utilizando-se do potencial que existe na região, como a diversidade dos atrativos naturais, riquezas culturais e paisagens características amazônicas, a exemplo dos rios, quedas d'água e cavernas. Ou seja, é uma atividade que pode contribuir para a valorização das populações locais e de sua cultura e promover ações que estimulem a conservação ambiental, dito isto, possibilita destacar a importância destes atores locais.

##### **4.1 Desenvolvimento Territorial e Turismo no espaço rural**

O turismo é um fenômeno social que passa a ser organizado, de fato, no século XX e por anos foi considerado um ramo do setor econômico, ou uma área de estudo multidisciplinar, no qual sua importância era tão somente quantificada pelos números relacionados à sua produtividade comercial, por meio da geração de postos de trabalho e grande deslocamento de pessoas de um lugar para outro.

Essa visão sobre o turismo deve-se, entre outros fatores, ao fato de sua origem estar no capitalismo e de se desenvolver como forma de lazer, uma atividade que envolve milhões de pessoas em um mundo cada vez mais globalizado, exigente de infraestruturas para os deslocamentos como transportes aéreos, terrestres e marítimos e sistemas cada vez mais informatizados que permitam o rápido deslocamento (MOESCH, 2002).

O cenário atual nos mostra que, ao mesmo tempo que o turismo pode ser um instrumento de transformação social e econômica, que promove a inclusão social, gera oportunidades de

emprego, novos empreendimentos e investimentos, se mal administrado pode ocasionar impactos ambientais, sociais e econômicos negativos ao meio ambiente.

O autor Jost Krippendorf (2009), em seu livro *Sociologia do Turismo* cita que a economia permeia a construção do turismo de forma soberana. O autor afirma que “ela dita a conduta a adotar”, ou seja, a “exploração dos recursos naturais, a escala de valores do homem e a política do Estado caíram sob seu domínio e a ela estão subordinados” (KRIPPENDORF, 2009, p. 25).

De fato, esse modelo de turismo produz problemas nos lugares onde se apresenta, gerando insatisfação na população local, pelo fato da comunidade não se ver incluída no desenvolvimento do turismo e por isso gerar manifestações contrárias a esse modelo.

Segundo Krippendorf (2009), o turismo convencional de massa gera uma troca desigual e os custos sociais são divididos de forma injusta. Além de ser uma proposta que pouco considera a orientação local para o desenvolvimento da atividade, muito do dinheiro que é gasto nesta atividade não permanece no local e por consequência não gera recursos.

Por essas razões, encontrar alternativas de desenvolvimento que tragam melhoria na qualidade de vida das localidades, aliadas à preservação da natureza, e dos aspectos culturais, tem sido o desafio para todos os envolvidos no processo de construção de novas formas de desenvolvimento e inserção do turismo. Aliar desenvolvimento, inclusão das populações locais e sustentabilidade não é uma tarefa fácil de ser executada.

É preciso neste caso estabelecer um protagonismo da comunidade local junto aos entes públicos e privados, e que os valores “do homem e da sociedade volte a acentuar mais o “ser” do que o “ter” (KRIPPENDORF, 2009, p. 31). O autor sugere a descentralização da economia e que o sistema econômico considere que os recursos naturais não são inesgotáveis e que precisam ser preservados. No entanto, Krippendorf acredita que para que isso ocorra é preciso que todos os protagonistas, a sociedade em geral, intervenham de forma ativa e criem bloqueios para inibir o desenvolvimento e influenciar as estruturas.

Apesar da forma desigual, muitas localidades vêm enfrentando esse desenvolvimento agressivo que se instala, ou por vezes tenta se instalar, firmam lutas frente ao poder do capitalismo e escolhem modos de vida que valorizem as relações sociais, que prossigam na busca por um modelo diferente de organização na localidade, cujas forma solidárias e participativas fortaleçam as expressões sociais e culturais da comunidade.

Desta forma, as comunidades locais devem procurar alternativas para o desenvolvimento que superem atitudes de incredulidade da sociedade quanto a um futuro não



catastrófico. Assim, Santos (2009) afirma que a esperança deve ser mantida e experiências possam ser criadas nos campos de experimentação social, que promovam o êxito dessas alternativas e que possibilitem melhorias locais que tornem a vida digna e descente.

Como forma de alternativa possível para essas realidades, em contraposição a realidade por vezes apresentada, apresenta-se o desenvolvimento territorial, cuja principal diferença dos outros tipos de desenvolvimento diz respeito a participação e integração dos atores locais, por meio de arranjos descentralizados que permitam a interação e cooperação desses atores com os demais atores econômicos, entes públicos e privados.

Para Dallabrida (2007), o desenvolvimento é resultado do processo de gestão do território. Para ele o território é uma porção de espaço que por meio das relações interpessoais dos atores sociais, econômicos, institucionais passou por um processo de construção em determinado período histórico e se estabeleceu a partir das relações de poder firmadas por motivações políticas, econômicas, culturais, advindas do estado ou de grupos sociais, instituições ou indivíduos.

Dito isto, o conceito de desenvolvimento assume a definição de território, pois este abrange o espaço local e regional e estabelece uma relação próxima ao enfoque proposto para a região. Conforme explicitado por Dallabrida (2007), o conceito de desenvolvimento territorial ganha relevância por dimensionar o tangível (material), cujo aspecto econômico é o principal indicador e o intangível (imaterial), caracterizado por meio das manifestações culturais.

Dessa forma, pode-se afirmar que o desenvolvimento territorial é um processo de mudança estrutural que ocorre quando a comunidade local se organiza e utiliza o potencial de seus capitais e recursos (materiais e imateriais) existentes, mediante a dinamização da economia e a construção de políticas que beneficiem a qualidade de vida dos seus habitantes.

Quando a comunidade local consegue, por seus próprios meios, alcançar atributos e recursos que promovam o seu desenvolvimento de forma sustentável, ela se torna independente e capaz de tomar suas decisões e solucionar os seus problemas. O proposto pelo desenvolvimento a partir da territorialização é que, de fato, essa parcela da sociedade também seja participante das decisões muitas vezes impostas por políticas construídas de forma exógena, quando o que se pretende alcançar é o desenvolvimento construído de forma endógena, de forma que considere as efetivas demandas do local.

Neste contexto, a região Transamazônica apresenta potencial para o desenvolvimento, e que esse se estabeleça de forma endógeno. No entanto é necessário que se promova o bem-estar social e que seja realizado em cooperação com a participação da comunidade local, pois

somente quando os atores locais lideram o processo de crescimento e de transformação estrutural é possível alcançar o desenvolvimento do território.

Para tanto, é preciso o planejamento e desenvolvimento do turismo levando em consideração o local onde este está inserido e a forma como reflete no ordenamento do território. Segundo Krippendorf (2009), cada vez mais o deslocamento do turista passa a se dar para lugares que lhe permitam experiências para além de valores materiais, mas valores voltados ao patrimônio histórico cultural, natural e saber local, onde possa vivenciar e aprender com o mundo e o local ao seu redor, e esse é o ambiente em que se constrói o turismo com gestão participativa. A essas experiências mais autênticas e genuínas o autor chama de humanização do turismo, no qual o turista leva em conta o outro ser, e para o qual a viagem não seria tanto somente repouso físico e lazer, mas uma atividade voltada para a abertura de novos valores e experiências.

E a humanização do turismo não consiste em benefícios apenas aos turistas, mas as comunidades onde ele se realiza. As populações destas localidades não vivem necessariamente do turismo, mas de atividades produtivas, extrativistas que ajudam a manter os pilares da sustentabilidade, em relevância aos aspectos sociais e naturais. Este é o pressuposto para o desenvolvimento do turismo em espaços rurais, ou seja, esse consiste em receber os turistas em espaços com características próprias e oferecer práticas e vivências a partir da valorização das comunidades rurais, podendo assim beneficiar outros segmentos.

Neste contexto observamos que o turismo desenvolvido a partir do processo de territorialização pode, de fato, nortear a participação da comunidade local no processo de planejamento da atividade no território, considerando aspectos importantes como o limite de fluxo de visitantes e a valorização dos produtos e serviços regionais. Outro efeito do turismo no espaço rural seria da realização pessoal do indivíduo, pois este pode auxiliar na construção de políticas que considerem o seu cotidiano, direcionada às satisfações pessoais. Comparado ao turismo de massa, que se caracteriza por uma fuga dos grandes centros para localidades mais isoladas, a visita a um local que proporcione uma experiência cotidiana mais completa, faria do turismo uma experiência menos de fuga e mais de interesse pelo local visitado.

#### 4.1.1 Multifuncionalidade, agroturismo e pluriatividades: contribuições ao desenvolvimento do território

O turismo se manifesta nos territórios e nos espaços sociais e a expansão dos segmentos turísticos permitiu novas concepções e um olhar diferenciado dos pesquisadores da área. Um

fator que contribuiu para isso é a (re)construção de espaços, induzida pelo deslocamento de grupos de pessoas de diferentes lugares e culturas, ocasionando em mudanças no uso desses espaços.

Segundo Barros (2002), o turismo ocorre, geralmente, em localidades que já existe ocupação humana na qual inicia-se uma interação entre os elementos da nova função e os componentes já existentes na região receptora. Quando essa interação ocorre no espaço agrário provoca um processo de redefinição das suas atividades econômicas, refletindo nas estruturas política e sociocultural.

Nos dias de hoje, o meio rural não é mais como antigamente, em que seu único rendimento advinha do sistema produtivo. Agora, com o processo de urbanização e a saturação de pessoas na cidade, o acesso rápido a informações e facilidade de deslocamento, o refúgio em áreas rurais ou espaços fora dos centros urbanos é cada vez mais apreciado e procurado por turistas (WATANABE; SCHMIDT, 2008).

Esse deslocamento de pessoas gera transformação no espaço, não somente do ponto de vista econômico, mas também social, visto que o espaço requer equipamentos de uso coletivo, acesso facilitado aos atrativos naturais, históricos e culturais e inclusive aos espaços artificiais.

Um exemplo de uso para essa diversidade territorial seria a atividade do turística, que gera nova fonte de renda com a conservação territorial e da paisagem formada pela produção agrícola. Com alguns passos, o acompanhamento do processo agrícola se torna atrativo de experiência para a área do turismo. Outra forma de agregar valor se dá pela manutenção das atividades de agricultura da propriedade rural, pela valorização do modo de vida tradicional, pela cultura local, que valoriza o pequeno produtor e a produção tradicional. Estes fatores demonstram inclusive a necessidade de certificação do território e do produto local, que pode ser realizado por meio da certificação de origem, pois isso agrega valor.

Ressalta-se que essa integração não deve ser vista apenas pelo viés econômico, mas também cultural, e que proporcione bem-estar aos envolvidos, sejam eles turistas ou agricultores.

Desse modo, o desenvolvimento do turismo em área rural pode contribuir com outras atividades e serviços para agregar valor à propriedade rural. O turismo possibilita novas fontes de emprego e renda, aumenta o número de empregos, principalmente no setor de comércio e serviços ligados ao lazer e entretenimento. Isso possibilita a inserção de jovens no mercado de trabalho e, assim, favorece sua permanência no meio rural.

A diversidade de funções no espaço rural contribui para a geração da renda familiar e representa estratégias para o desenvolvimento de políticas que beneficiem estes espaços. Considerando estes aspectos, essa diversificação deve contemplar não somente o espaço da produção, mas todo o contexto em que está inserido.

A essa diversidade de funções do espaço rural, atribuímos a noção de multifuncionalidade que, segundo Flexor e Graviria, significa reconhecer que os espaços rurais desempenham funções sociais que não somente produtivas e comerciais. As funções da agricultura familiar podem adquirir finalidades ambientais, paisagísticas ou culturais, de lazer e prestação de serviços, e elas demandam ações públicas (FLEXOR E GRAVIRIA, 2003, p 74). Em outras palavras, a multifuncionalidade permite reconhecer que a agricultura desempenha papel importante na construção da identidade social e cultural do território em que está inserida não só pelas colheitas que gera.

Esse entendimento sobre a agricultura e a necessidade do desenvolvimento rural sustentável serviu de base para a adoção de políticas que considerassem o espaço rural como algo além das delimitações geográficas, ou seja, incluindo sua natureza sociocultural organizativa, que compreende os pequenos e médios empreendedores, além das indústrias e serviços do meio.

Esse processo de transformação ocorre por meio da expansão das atividades não agrícolas no espaço rural e aponta para uma tendência à pluriatividade, entendida como uma estratégia de reprodução social de famílias que não operam exclusivamente a atividade agrícola, como também de recursos das atividades não agrícolas (SCHNEIDER, 2003). Neste sentido, associadas a outras atividades econômicas, a pluriatividade, combinada com a noção de multifuncionalidade, tende a incentivar a discussão sobre as características das novas ruralidades na sociedade.

Assim, observa-se que o espaço rural é dinâmico: seus elementos estão constantemente se reestruturando com a inserção de novos hábitos, valores e técnicas, que, por sua vez, identificam o território.

Para Carneiro (2003), dois fatores contribuem para essa nova dinâmica rural: maior mobilidade provocada pelos meios de comunicação (transporte, estradas, malha aérea) e virtuais (internet, telefonia, TV, rádio), que provocam o estreitamento das relações culturais e sociais distintas, incentivam a busca pela qualidade de vida, bem-estar, valorização do patrimônio natural e cultural, fomentando o turismo e mudanças de hábitos e padrão de consumo e práticas de vida nas localidades. Essas mudanças, ampliam e diversificam o mercado

de trabalho nas regiões rurais, criando necessidades para a população, nova organização social e econômica das unidades familiares.

Contudo, apesar das transformações apontadas no modo de vida rural, as incertezas com relação ao futuro da agricultura, por vezes, levam os filhos dos produtores a vislumbrar a opção de morar fora ou de seguir outras profissões. No entanto, eles ainda possuem o sentimento de pertencimento ao território, que, segundo Carneiro (2003), é concretizado por meio das teias de relações de solidariedade e conhecimento mútuo dos agricultores, o que reforça a ideia de segurança e tranquilidade da vida no campo em relação à da cidade.

Os pontos positivos dizem respeito à qualidade de vida e à melhoria de infraestrutura; em contrapartida, os pontos negativos são associados à lavoura, ao baixo custo de comercialização do produto, à falta de acesso a linhas de créditos e à ausência de assistência do governo.

Os produtores guardam a expectativa de se manter na localidade, mas de construir qualidade de vida. Para isso almejam por melhoria de infraestrutura ou de bens públicos e pela criação de políticas que gerem iniciativas que ultrapassem as atividades produtivas.

É necessário que se criem condições para que os filhos dos produtores permaneçam na região, não necessariamente ligados à agricultura, mas com outras possibilidades de geração de renda. Ou seja, é preciso que a infraestrutura no espaço rural melhore por meio do acesso a linhas de crédito, estradas bem mantidas e serviços de comunicação, lazer, educação e saúde (SCHMIDT, 2003, p. 57).

#### **4.2 Políticas de turismo no Estado do Pará**

A região do Xingu é definida como Região Turística do Xingu, designação atribuída pela Companhia Paraense de Turismo (PARATUR) com mais cinco regiões que formam o Pará: Belém, Marajó, Tapajós, Amazônia Atlântica e Araguaia Tocantins. O ordenamento territorial do estado adotado nestes seis polos turísticos foi realizado pelo governo estadual por meio da PARATUR em 2001, quando o turismo integrava os três principais eixos de desenvolvimento do Pará, juntamente com o agronegócio e a mineração. Posteriormente, em 2011, o governo lançou o Plano Ver-o-Pará (Plano Estratégico de Turismo do Pará), em que o Xingu permanece

no ordenamento das regiões turísticas do Estado, atualmente composto por doze municípios, articulados com base nas diretrizes de ordenamento das regiões de integração do estado<sup>32</sup>.

O planejamento estadual considera o objetivo geral do Programa Nacional de Regionalização do Turismo que propõe o desenvolvimento da atividade turística de forma regionalizada, com foco no planejamento coordenado e participativo. O programa institui estâncias de governança regionais e municipais com foco no desenvolvimento municipal e parte na estância regional. O programa estabelece critérios, compromissos e recomendações para que a região turística e os municípios possam compor o programa do Mapa do Turismo Brasileiro<sup>33</sup>. De forma geral, o Mapa é uma ferramenta do governo federal que orienta a aplicação de recursos, com base na definição de municípios prioritários impactados pelo turismo<sup>34</sup>. Reúne municípios mais próximos e que tenham características similares ou complementares, e os critérios mínimos para habilitação são possuir órgão responsável pelo setor do turismo e ordenamento de investimentos no setor<sup>35</sup>.

**Tabela 3 - Categorização dos municípios das regiões turísticas do Mapa do Turismo Brasileiro**

<b>Região turística do Xingu</b>	
<b>Município</b>	<b>Categorizado em 2018</b>
Altamira	Categoria B
Brasil Novo	Categoria E
Medicilândia	Categoria D
Uruará	Categoria D
Vitória do Xingu	Categoria D
Anapu	Categoria D
Pacajá	Categoria D
Placas	Categoria D
Porto de Moz	Categoria D
Senador José Porfírio	Categoria E

Fonte: Elaborada pela autora com base em dados Mtur.\*

\*Portaria Nº 39, de 10 de março de 2017.

<sup>32</sup> Referente ao art. 2º do Decreto Estadual nº 1.066, de 19 de junho de 2008 (PARÁ, 2008).

<sup>33</sup> O programa institui exigências mínimas obrigatórias, isto é, para estar no Mapa do Turismo Brasileiro, um município ou região deverá atendê-las. As exigências foram definidas pela Portaria MTur Nº 205/2015.

<sup>34</sup> Portaria Nº 39, de 10 de março de 2017, que estabelece regras e critérios para a formalização de instrumentos de transferência voluntária de recursos, para execução de projetos e atividades integrantes do Programa Turismo e respectivas Ações Orçamentárias, e dá outras providências. As categorias determinam os limites de repasses de valores do MTur aos municípios.

<sup>35</sup> Ver informações que constam no Mapa do Turismo Brasileiro, que podem ser consultadas no site: [http://regionalizacao.turismo.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=76&Itemid=267](http://regionalizacao.turismo.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=76&Itemid=267).

Conforme ilustrado na tabela 3, analisou-se que dez municípios da Região Turística do Xingu estão categorizados no Mapa do Turismo no biênio 2017-2018, ou seja, habilitados para receber repasses de verbas federais para o desenvolvimento do turismo que podem estar ligadas direta ou indiretamente ao setor turístico. Conforme os critérios da política de regionalização, observa-se que o município de Altamira é considerado prioritário para receber tais demandas.

A metodologia do Ministério de Turismo agrupa os municípios em cinco categorias, de A até E, no qual A representa os municípios com maior fluxo de turistas e maior número de empregos formalizados e estabelecimentos no setor de hospedagem, enquanto D e E menor fluxo de turistas e empregos formais no setor.

O Programa de Regionalização contribui para a diversificação e ampliação da oferta turística, destacando-se as iniciativas de roteirização na região. A roteirização turística busca elaborar roteiros conforme as atribuições de todos os envolvidos no processo, ou seja, por meio de sua integração e organização, confere realidade turística aos atrativos que estão dispersos.

O Ministério do Turismo define roteiro turístico como um itinerário caracterizado por um ou mais elementos que lhe conferem identidade, definido e estruturado para fins de planejamento, gestão, promoção e comercialização turística das localidades que o formam (BRASIL 2007a, p. 13). A partir da identificação e da potencialização dos atrativos é que se inicia o processo de criação de roteiros turísticos, fazendo com que a oferta turística de uma região se torne mais rentável e comercialmente viável (BRASIL, 2007a).

Em se tratando de instrumentos de estruturação turística, somente os municípios de Altamira e Vitória do Xingu possuem inventários turísticos. O inventário consiste em levantar, identificar, registrar e divulgar os atrativos, serviços e equipamentos turísticos, as estruturas de apoio ao turismo, às instâncias de gestão e outros itens e condições gerais que viabilizam a atividade turística (BRASIL, 2013). É muito importante ressaltar que o inventário se constitui como base de informações para que se planeje e gerencie adequadamente o processo de desenvolvimento dos municípios e regiões, assim considerado como uma das primeiras ações a serem implementadas nas gestões municipais.

A implementação das políticas de turismo no território é uma estratégia para o alcance de desenvolvimento local. Uma possibilidade seria a formatação de circuitos de visitação. Essas ferramentas possibilitam trabalhar municípios de uma mesma região que possuem afinidades culturais, sociais, ambientais e econômicas e que, juntos, buscam organizar e desenvolver a atividade turística regional de base sustentável.

### **4.3 Possibilidades de turismo na Transamazônica associado à cadeia produtiva “do cacau ao chocolate”**

Considerando a produção do cacau e o potencial turístico demonstrado para a região, é possível desenvolver a modalidade de agroturismo na região, visto que este valoriza a propriedade rural e possibilita o contato do turista com as atividades desenvolvidas no espaço rural.

Conforme Schneider (2006), o agroturismo é considerado uma das modalidades de turismo rural praticadas no Brasil, bem como o ecoturismo, turismo cultural, esportivo e ecológico. Essas modalidades são essencialmente desenvolvidas em empreendimentos localizados em áreas rurais que prestam serviços e atividades de acolhimento, transporte e compreendem atividades características do dia a dia na fazenda: passeios de um dia inteiro e atividades relacionadas à experiência/vivência de campo e à produção de cacau que podem incluir alimentação e degustação dos produtos derivados, como geleias e chocolates caseiros.

Essas atividades atraem diversos tipos de visitantes, que buscam experiências alternativas. Atraem também pessoas que estão viajando à trabalho ou com a família, pois, mesmo que elas não sejam o principal motivador da viagem, serviriam para dinamizar a região, fazendo com que o turista permaneça mais tempo nela e mais produtos sejam comercializados, o que, por conseguinte, geraria renda para os agricultores locais.

Em que pese o potencial turístico demonstrado no território do Xingu, há primeiro a necessidade de aumentar o processo de desenvolvimento local por meio de melhorias ao acesso, infraestrutura e serviços que aumentem a qualidade de vida da população. Para tanto, a busca de novos fluxos comerciais e serviços poderia ser incrementada por meio das cadeias produtivas, aliando as potencialidades da região à uma gestão participativa com empreendedores, pequenas agroindústrias e poder público.

A região possui recursos naturais e culturais que já são matéria-prima para atrativos turísticos. Esses recursos turísticos – dos quais alguns já recebem fluxo de visitantes – poderiam atrair mais turistas caso haja melhor divulgação e estruturação mínima adequada.

Com seus atrativos naturais, a região pode desenvolver diversas atividades de turismo associadas às áreas rurais, potencialidades do rio Xingu, às cavernas e às cachoeiras, a exemplo



de práticas de espeleoturismo<sup>36</sup>. A região Transamazônica possui características para os empreendimentos de turismo rural, como sua riqueza histórica, cultural, e condições de associar também à história da colonização do território e dos primeiros produtores de cacau. O turismo também pode estar associado à cultura alimentar da região, que fomentariam os segmentos de gastronomia, associados ao arranjo produtivo local do cacau, em especial o do tipo fino, recurso alimentar do qual deriva o chocolate fino, já que é um produto cuja demanda aumenta progressivamente e em escala mundial.

Esses fatores em muitos casos tornam-se mais importantes que os atrativos naturais. Além dessas condições, o turismo oportunizaria empregos e geração de renda para a população através da inclusão das atividades diversas, antes contidas apenas às propriedades e que passam a ser disseminadas e disponibilizadas para comercialização local e visitas.

Logicamente, essas propostas devem efetivamente considerar as principais características da região, pois estas conferem valor à formação dos produtos turísticos propostos, por este mesmo fator a mobilização para Quando se considera a associação do turismo à cadeia do cacau, incluem-se entre os valores a biodiversidade e a sustentabilidade em razão da produção orgânica, das plantações em sistemas agroflorestais e que de alguma forma promovam aprendizado, respeito e consciência sobre os aspectos ambientais aos visitantes.

Outros aspectos que conferem valor aos produtos da região dizem respeito à originalidade do cacau produzido, que, por contemplar bioma singular – já que cada bioma produz um cacau diferente –, e, portanto, um chocolate com sabores de notas específicas, pode estabelecer eixo turístico de chocolate de origem. Criar-se-ia, assim, um chocolate com terroir, o que implicaria em um atrativo a mais para a região, além do peso da autenticidade e valorização do produto de marca Amazônia, e auxiliaria na busca pela certificação de identificação de origem (IG) para o cacau da Transamazônica.

A estes valores somam-se a criatividade, que se traduz a partir da identidade cultural dos agricultores: eles podem criar sugestões de passeios por comunidades e localidades para o acompanhamento da cadeia produtiva do chocolate, ou mesmo a produção de festivais culturais, a exemplo da Festa do Cacau que já é realizada no município de Medicilândia. Considerando ainda que as propostas podem ser replicadas também nos demais municípios onde há cultivo de cacau, não apenas o cultivo em si estaria sendo estimulado, mas também sua verticalização.

---

<sup>36</sup> Espeleoturismo são atividades desenvolvidas em cavernas (grutas, lapas, tocas e afins), oferecidas comercialmente em caráter recreativo e com finalidade turística.

Este cenário mostra que cada dia mais o turismo pode ser um elemento de desenvolvimento do território e ao mesmo tempo um instrumento de transformação social. Gradualmente, a compreensão sobre o turismo torna-se abrangente: pouco a pouco se consolida seu impacto humano e social, muito embora os seus efeitos econômicos sejam os que mais se sobressaem (BENI, 2001).

Argumentamos sobre a transformação pela qual o turismo vem passando nos últimos anos quanto à sua importância para a sociedade. Por anos o turismo foi entendido como uma atividade econômica, um segmento de negócio, muitas vezes predatório e exclusivo nas sociedades em que era implementado. No entanto, diversas pesquisas hoje buscam ampliar estes conceitos e caminham para o entendimento de que o turismo é um processo de transformação social.

Assim, o turismo proposto para a localidade vai ao encontro do que é preconizado pelo desenvolvimento endógeno, um tipo de desenvolvimento que busca atender as necessidades e demandas da comunidade local com sua participação e envolvimento (BENI, 2006).

A proposta de aliar o turismo à cadeia do cacau pode incentivar os atores a usar de forma eficiente o potencial econômico da região, uma vez que pode auxiliar na estruturação da infraestrutura local e nos processos de reorganização territorial. A organização do processo de produção, das estruturas familiares considerando-se os aspectos sociais e culturais, as tradições locais e o comportamento da população influenciam o tipo de desenvolvimento local, e este pode favorecer ou limitar a dinâmica econômica (BARQUERO, 2001).

Desta forma, para o desenvolvimento territorial ocorrer, são necessárias a cooperação e a inserção da comunidade local nos processos de gestão da região. Neste caso seriam os produtores de cacau, agentes locais de desenvolvimento, empreendedores locais, pois somente com os atores locais liderando o processo de crescimento e reestruturação será possível que eles protagonizem o desenvolvimento do território. E, em se tratando da inserção do turismo na cadeia produtiva do cacau, é preciso conhecer as diferentes opiniões e interesses manifestados pelos atores locais. Isso possibilita identificar se há interesse no desenvolvimento da atividade ou qual o tipo de turismo desejado para a localidade.

Para os entrevistados, quando questionados sobre as possibilidades de o turismo contribuir para o desenvolvimento da cadeia do cacau e chocolate, alguns mais familiarizados com a atividade admitem as vantagens do turismo, mas também ressaltam a preocupação com os inconvenientes causados por ele, a exemplo da resposta de um dos produtores entrevistados. Ele diz que, apesar de achar interessante o circuito de visitas em sua propriedade, não gostaria

de dispor do dia inteiro para receber visitantes, pois prioriza outras atividades diárias, como o manejo da produção, investimento na produção de derivados do cacau e artesanato para comercialização na fábrica de chocolate instalada na região.

De forma geral, os agricultores entrevistados afirmam que a região possui grande potencial para o turismo, porém ainda não foi possível seu pleno desenvolvimento. A fábrica de chocolate em Medicilândia e algumas melhorias de infraestrutura advindas do projeto da Usina Belo Monte são fatores apontados pelo aumento do fluxo de visitantes na região.

As plantações de cacau ligadas à história de colonização e à implantação da Transamazônica, a existência da produção de cacau por tribos indígenas na região, em que a Norte Energia, empresa responsável pela Usina de Belo Monte, tem interesse em investir para fomentar o cultivo do “cacau do índio da Amazônia”, e o incentivo à produção do chocolate ‘tree to bar’ (da árvore à barra) são apontados pelos entrevistados como possibilidades de turismo associado à cadeia do cacau.

A produção de chocolates de qualidade mais alta, como chocolates finos e chocolates gourmets, a serem comercializados em pequenas lojas ou cafeteria diferenciada também foram sugestões dos entrevistados, que ainda afirmaram a possibilidade de integrar estes espaços por meio da criação da Rota do Cacau, proposta que vem sendo difundida pelos órgãos do estado (Secretaria de Turismo e Secretaria de Desenvolvimento Econômico), pelas Secretarias Municipais de Turismo e Meio Ambiente e por empreendedores locais e produtores de cacau.

A economia da região está carente de diversificação, e isto pode auxiliar no investimento em turismo e em atividades produtivas associadas. O turismo pode emergir como fenômeno capaz de transformar a configuração espaço-territorial local. Contudo, mudanças podem ocorrer também nos níveis social, político, cultural, ambiental e econômico, já que o turismo pode ser considerado hoje um dos principais segmentos de valorização do local (produto-território-turismo).

Desta forma, muitas são as alternativas de incentivo para a inserção do produtor local em atividades que gerem melhores condições de renda, como associações ou cooperativas de base comunitária que auxiliem na mitigação do êxodo rural, proporcionem segurança alimentar, energia rural e capacitação do jovem empreendedor rural para assegurar a sucessão familiar em seu meio.

Cabe dizer que a proposta para o desenvolvimento da atividade turística não é somente para o fator de crescimento econômico, mas também para tornar efetivo o envolvimento da população no sistema produtivo local. Desta forma, é fundamental vir acompanhada de geração

de emprego, de distribuição de renda e de realização profissional da comunidade. Tal estratégia inclui ações de políticas públicas que beneficiem a coletividade e que sejam voltadas para o desenvolvimento territorial.

#### 4.4 Experiências de turismo associadas à cadeia “do cacau ao chocolate”

Localizada no oeste do Pará, a Região do Xingu é a região com maior quantidade de ecossistemas florestais e recursos hídricos preservados na Amazônia Oriental. Com as devidas iniciativas de organização, eles podem integrar o somatório de seus atributos nas ofertas turísticas.

Dentre os municípios inseridos neste estudo, Altamira pode ser considerado o polo receptivo da região por concentrar os principais serviços e infraestrutura, como aeroporto, empresas de locação de carros e maior quantitativo de hotéis. Os demais municípios compõem a oferta por seus atrativos naturais e, no caso de Medicilândia e Uruará, pela concentração da produção de cacau e chocolate.

O território da Transamazônica apresenta múltiplas manifestações de turismo rural com possibilidade de realizar atividades como pesca, trilhas, os turistas podem participam das lidas rurais e das atividades culturais, além da possibilidade de interagir com os moradores locais e conhecer a identidade local. Essas características possibilitam o desenvolvimento no território de endógena.

Exemplos dessas práticas de turismo são as atividades ligadas ao rio e ao complexo da Usina Hidroelétrica de Belo Monte. A empresa Norte Energia, responsável pelo complexo da usina, implantou um centro de Apoio ao Visitante (CAV) cujo projeto “Conheça Belo Monte” permite passeios de ônibus por seus principais pontos para mostrar a dinâmica do trabalho de engenharia e tecnologia aplicado na obra e o trabalho de resgate da fauna e flora realizado pelas equipes do Centro de Estudos Ambientais (CEA)<sup>37</sup>. A esta atividade pode ser associada o turismo em barragem, modalidade do turismo rural, cujas atividades são desenvolvidas em contato com a natureza, dentre outras a que podem ser futuramente associadas, como atividades ligadas ao lazer e a tecnologias para atrair público de diferentes interesses. Apesar de ser considerada uma atividade nova, no Brasil o segmento de turismo em barragem vem sendo

---

<sup>37</sup> Fonte: <http://www.norte.libradesign.com.br/pt/conheca-belo-monte-reinicia-atividades/>.

bastante explorado, a exemplo das atividades registradas na Usina de Itaipu, no Rio Grande do Sul<sup>38</sup>, o que demonstra a multiplicidade do turismo nos espaços rurais.

Outro potencial relevante na região diz respeito a categoria de turismo de pesca, pois oferece pesca esportiva e promove torneios, principalmente no município de Vitória do Xingu, pelas diversas espécies de peixes e pela exuberância do rio.

A faixa da orla da cidade de Altamira apresenta espaços de lazer e contemplação do rio Xingu. Em sua extensão existem estruturas à disposição da população e dos que visitam a cidade, como restaurantes, bares, lanchonetes, parque infantil, concha acústica e trapiche. Na faixa da orla também é possível encontrar barcos estruturados com restaurante e que realizam circuitos ao longo do rio. Esta alternativa permite o uso da modalidade turismo náutico, que difere do simples ato de navegação, pois a este agrega o patrimônio cultural e natural como fontes para a formatação de produtos turísticos (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010, p. 11).

Em seu patrimônio natural, a região possui as cavernas e cachoeiras Planaltina, situadas em Brasil Novo, e Limoeiro, em Medicilândia. A Caverna Planaltina, de formação em arenito, é cobiçada por pesquisadores e estudantes da área de espeleologia, biologia, zoologia e outras. Foi considerada a maior caverna do Pará e a maior caverna em arenito do Brasil pela Sociedade Brasileira de Espeleologia – SBE, com aproximadamente 1.500 metros de comprimento entre salões e túneis. A Limoeiro, considerada Monumento Natural da Agrovila Tiradentes, tem aproximadamente 1.200 metros de comprimento. Nestes locais são realizadas visitas de lazer, recreação, educação ambiental e para pesquisas científicas. O Pará é o segundo estado com maior número de cavernas no Brasil, ficando atrás apenas de Minas Gerais, ou seja, tem potencial imenso para exploração de atividades de espeleoturismo.

---

<sup>38</sup> A usina de Itaipu recebeu a visita de 954.572 pessoas em 2016. Fonte: < <https://www.itaipu.gov.br/turismo/como-visitar-itaipu> >. Acesso em 14 de ago. 2018.

**Figura 13** - Informativo turístico da agência de receptivo de Altamira.



Fonte: Acervo pessoal (2018).

**Figura 14** - Caverna Planaltina / Chalé Raízes do Xingu



Fonte: Acervo pessoal (2018).

No entorno da caverna Planaltina (figura 13) está instalado o Sítio Raízes (figura 14) do Xingu, que possui estrutura para hospedagem em chalés, restaurante/bar, quadras de esporte, piscinas naturais, trilhas e outras atrações dividida entre a parte superior e a inferior da cachoeira/caverna.

Na pesquisa de campo, foram visitadas três propriedades de cacauicultores – duas no município de Medicilândia e uma em Uruará – que já beneficiam sua produção processando derivados do cacau e recebendo visitantes interessados em conhecer a produção do cacau da Transamazônica associada à história e ao valor do cultivo. Em ambos os casos, o cacau assume posição de destaque como motivador das visitas.

A propriedade da família Vronsky, produtora de cacau orgânico, ganhou notoriedade mundial vendendo grande parte de sua produção para a Zotter Chocolates, da Áustria, e, no Brasil, para a Natura Cosméticos e a Chocolates Harald. A propriedade preserva traços de construção da época da colonização da região. Também possui outras produções frutíferas e árvores inseridas em meio ao cultivo do cacau porque ele precisa de sombreamento permanente, o que torna o ambiente atrativo para o turismo. Outra atividade que desperta interesse é a produção de chocolate artesanal utilizando insumos da propriedade, o que pode ser uma atração a mais na visita ao local.

**Figura 15** - Chocolate/ Propriedade da família Vronski



Fonte: Acervo da autora (2018).

A propriedade da família Trevisan, a Fazenda Lindo Dia, possui plantação no sistema agroflorestal (SAF), com cultivos de cacau e cupuaçu. Reconhecida como uma das propriedades mais eficientes da região, já chegou a produzir 3 mil quilos de cacau por hectare. A fazenda é



mais bem estruturada que a propriedade da família Vronski. Assim como a propriedade do Vronski, recebe visitas de técnicos, especialistas e de jornalistas de várias regiões do país interessados em conhecer o trabalho desenvolvido na região de cultivo do cacau. Por este motivo, já está verticalizando a produção, fabricando mel, geleia e licor de cacau, que vem sendo comercializada em parceria com a Cacauway em suas lojas espalhadas pelo estado. Mais recentemente introduziram a confecção de artesanato de folha de cacau desidratada, que se transforma em embalagens e enfeites para acondicionar chocolates e bombons e o armazenamento e comercialização de polpa de cacau.

**Figura 16** - Produtos artesanais/ Propriedade da família Trevisan



Fonte: Acervo da autora (2018).

Pertencente à família Gutzeit, de origem alemã, a Fazenda Panorama está situada em Uruará, no km 140 da Transamazônica. Após sua chegada ao Brasil em meados da década de 60, a família deu início ao plantio de cacau na Amazônia e hoje possui 250 hectares de plantio de cacau e outras espécies, como cupuaçu, banana e açaí, além de pastagens. Os proprietários investiram na apresentação da propriedade agregando pórtico temático com desenhos e esculturas de cacau. Isso atribui um cenário diferenciado à propriedade, que também reúne um conjunto de atrativos relacionados ao cultivo do cacau e à produção do chocolate. Além disso, os visitantes podem conhecer as várias fases de produção: do plantio à secagem dos frutos nas grandes barcaças. A proposta de seus proprietários é investir em melhorias na fazenda para receber melhor e permitir aos visitantes a experiência de conhecer as etapas do beneficiamento



do cacau e ao final também degustar um chocolate caseiro produzido com o cacau da propriedade<sup>39</sup>.

**Figura 17** - Propriedade da família Gutzeit



Fonte: Acervo da autora (2018).

Considerada a primeira fábrica de chocolate genuíno da Amazônia, a fábrica Cacaaway surgiu no município de Medicilândia com a fundação da Cooperativa Agroindustrial da Transamazônica (COOPATRANS), constituída por 40 cooperados e inaugurada em 2010. O processo de produção é baseado em três fatores: ambiental, com o cultivo /de cacauzeiros em harmonia com o meio ambiente; social, garantindo a permanência e o bem-estar do homem no campo; e econômico, agregando valor com o melhoramento da amêndoa a ser utilizada na produção.

No local da fábrica também está instalada uma loja que comercializa os mais variados produtos derivados do cacau, como chocolate em pó, barras, trufas, licores e geleias, além de artesanatos. Graças aos requisitos de qualidade adotados, os produtos ganharam destaque no cenário nacional e as amêndoas foram classificadas entre as 10 melhores do Brasil<sup>40</sup>. A marca possui lojas no centro de Medicilândia, Altamira, Belém, Macapá e está em andamento a prospecção de nova franquia em Belo Horizonte. A fábrica tem papel importante na região, pois estimulou a produção e o consumo de chocolate, antes inexistente na região.

<sup>39</sup> Informações sobre a Fazenda Panorama. Fonte: <http://www.panoramafarm.com.br/>.

<sup>40</sup> Adaptado do site da Cacaaway. Fonte: <http://cacaaway.com.br/sobre/>.

Atualmente a Cacauway conta com seis lojas no Estado do Pará, uma em Ceres (GO), uma em São Benedito (CE), uma em Macapá (AP) e uma em Imperatriz (MA). Em todas elas, se encontra sua linha completa de produtos: trufas, tabletes, gotas e moedas de chocolate, nibs, castanha-do-pará recoberta com chocolate, cacau em pó, geleias e licores finos.

**Figura 18** - Loja Cacaway/ Sede da Cacauway



Fonte: Acervo da autora (2018).

Considerando-se a Transamazônica o lar do cacau, matéria-prima do chocolate, a região amazônica tem a possibilidade de agregar valor à marca de origem Amazônia, associada ao processo histórico de formação do cacau e do chocolate. Entende-se o produto como formador da cultura local, representado em eventos como o Cacau Fest, organizado pelo município de Medicilândia, e a Festa do Cacau do Estado do Pará<sup>41</sup>. Durante o evento, expõe-se a variedade da produção e da culinária do fruto.

Para incrementar o turismo local, faz-se importante a realização de um evento anual de grande porte que não coincida com outros eventos, pois a concorrência o prejudicaria, visto que tem menos tradição. O tema seria o cacau, ou mesmo seu derivado, o chocolate – um elo entre as duas atividades econômicas.

<sup>41</sup> Instituída por meio do decreto nº 4341, de maio de 1986, a Festa do Cacau do Estado do Pará faz parte do Calendário Oficial de Eventos do Governo do Estado do Pará e a cada ano é realizada em um município diferente.

#### 4.5 Diretrizes para a criação de um Comitê Gestor do Turismo, cacau e chocolate

Este capítulo busca apresentar uma proposta de desenvolvimento da atividade turística na região Transamazônica associada à sua maior atividade econômica – a cadeia do cacau e chocolate. Baseado no planejamento e experiências de sucesso do território, ressalta-se a importância de associar essas atividades destacando os valores de sustentabilidade, autonomia dos pequenos agricultores e a construção de um turismo diferencial, inclusivo e endógeno.

A construção de um espaço de discussão coletivo busca coordenar as ações públicas e privadas de forma direcionada e que visem o aproveitamento de sinergias coletivas que possibilitem promover inovação, diferenciação e competitividade nos arranjos produtivos.

A região possui potencial extraordinário para o desenvolvimento do turismo, porém ainda não é visualizado ações concretas que contemplem o desenvolvimento do território em seus atrativos naturais e relacionados às suas atividades produtivas e que permitam criar condições necessárias de infraestruturas de apoio e acesso aos locais.

Mas a despeito de todo potencial turístico, a região Transamazônica apresenta deficiências de infraestrutura e organização na cadeia do cacau. No entanto, o crescimento do fluxo turístico, da renda do produtor no circuito econômico poderia ser incrementado com um conjunto de pequenas intervenções e melhorias em âmbito local com estímulo ao empreendedorismo e para favorecer a articulação entre a iniciativa privada e a gestão pública.

Abaixo são apresentadas bases para a construção de um comitê gestor que auxiliem no desenvolvimento sustentável da região do Xingu.

##### **a) Articulação para a criação do comitê gestor.**

A formação do comitê gestor do turismo, cacau e chocolate da região Transamazônica atenderá à gestão das propostas e projetos voltados para a produção do cacau e chocolate e as possibilidades de adequá-los ao mercado e à comercialização do turismo. No processo de construção coletiva, é necessária a representação de agentes locais responsáveis e comprometidos com todas as pessoas da localidade e que influenciam as atividades do turismo e da cadeia do cacau ou que delas se favoreçam.

Nesta fase, a estratégia é incluir o máximo de representatividade no comitê como gestores públicos da prefeitura, secretarias de turismo, agricultura, meio ambiente e afins; representantes das associações e cooperativas dos produtores de cacau, entidades de assistência

técnica e rural, empresários do segmento do turismo e empreendedores dos derivados do cacau e chocolate; representantes de entidades como SEBRAE, SENAC, SENAI, SESI, entre outras que realizam atividades nestes setores da cadeia, além da participação de instituições de ensino e tecnologia.

Esta equipe ficará responsável por organizar atividades para o fomento das atividades associadas na região e articular ações para a efetiva participação desses grupos frente às propostas da gestão pública estadual e de iniciativas privadas. Um exemplo seriam as propostas de fomento para o plano de desenvolvimento da cacauicultura e formatação da Rota do Cacau do Xingu: ambos os programas atualmente discutidos no âmbito das propostas do governo estadual dos quais os produtores de cacau da Transamazônica precisam estar envolvidos. Uma vez institucionalizado o comitê, esses atores, de forma organizada, poderão acompanhar melhor esses processos e ter sua parcela de contribuição efetivamente incluída.

#### **b) Vinculação e validação do Comitê gestor.**

É necessário que o comitê gestor esteja vinculado aos órgãos competentes nas esferas municipais e estaduais, como Secretaria de Turismo, Secretaria de desenvolvimento econômico e Secretaria de Tecnologia e Desenvolvimento. Importante ressaltar que além de representatividade de órgãos técnicos e de gestão, deverá incluir o gestor dos fundos que possibilite estratégias de organização dos novos modelos de produção com a participação de toda a cadeia, na formatação dos projetos, na governança, e, por meio de parcerias com instituições de ensino, com o mundo da produção e com a sociedade local envolvida.

#### **c) Abrangência e composição do comitê gestor**

A abrangência do comitê gestor deve ser os municípios que fazem parte do Polo cacauero da Transamazônica quais sejam, Altamira, Anapu, Brasil Novo, Medicilândia, Pacajá, Uruará e Vitória do Xingu.

Quanto aos integrantes, a estratégia é incluir o máximo de representatividade no comitê como gestores públicos da prefeituras, secretarias de turismo, agricultura, meio ambiente e afins; representantes das associações e cooperativas dos produtores de cacau, entidades de assistência técnica e rural, empresários do segmento do turismo e empreendedores dos derivados do cacau e chocolate; representantes de entidades como SEBRAE, SENAC, SENAI,

SESI, entre outras que realizam atividades nestes setores da cadeia, além da participação de instituições de ensino e tecnologia.

Esta equipe ficará responsável por organizar atividades para o fomento das atividades associadas na região e articular ações para a efetiva participação desses grupos frente às propostas da gestão pública estadual e de iniciativas privadas. Um exemplo seriam as propostas de fomento para o plano de desenvolvimento da cacauicultura e formatação da Rota do Cacau do Xingu: ambos os programas atualmente discutidos no âmbito das propostas do governo estadual dos quais os produtores de cacau da Transamazônica precisam estar envolvidos. Uma vez institucionalizado o comitê, esses atores, de forma organizada, poderão acompanhar melhor esses processos e ter sua parcela de contribuição efetivamente incluída.

#### **d) Eixos temáticos**

A definição de eixos temáticos pode vir descritos na redação de uma normativa que servirá de orientação para o planejamento das atividades do comitê. Os eixos temáticos podem ser Insumos, Tecnologia e Produção de Qualidade; Cadeia de Valor do Cacau (agregação de valor e comercialização, estruturação de unidades de beneficiamento, desenvolvimento dos sinais distintivos do cacau e do terroir do chocolate de origem Amazônia); Infraestrutura (Serviços públicos necessários ao desenvolvimento territorial e acesso local); Governança (incentivo à criação de redes de parceiros, públicos e privados que beneficiem o fortalecimento do polo e do território) e Financiamento e linhas de crédito (programas de fomento, criação de fundo rotativo, entre outros mecanismos).

#### **e) Valorização da Cadeia do cacau**

Em uma escala mais abrangente, as medidas a serem adotadas na região demandarão a mobilização da gestão pública, do setor produtivo e dos centros de pesquisa e tecnologia. É preciso modernizar o sistema produtivo, o que poderia incluir inovação tecnológica para produtos e processos na produção de cacau fino para possibilitar a produção de chocolates finos e de maior qualidade, com maior teor de massa de cacau e outros atributos. Essas ações poderiam auxiliar em outros dois desafios de incentivo para a cadeia do cacau na região: um para a caracterização de diferentes tipos de cacau para uso da produção de chocolates de alta

qualidade e o outro para a criação de pequenas fábricas de chocolates necessariamente associadas ao turismo. Estas alternativas fortalecerão o desenvolvimento local de forma sustentável e podem fortalecer novos formatos associativistas de organização e gestão.

Como forma de incremento, embora mais limitado, da renda local, o comitê gestor poderia organizar reuniões com os empreendedores e produtores locais para a produção de um catálogo de informações e serviços turísticos associados à cadeia do cacau e chocolate, em que constariam informações relevantes para a promoção comercial de atividades por vezes já realizadas nas propriedades. Este catálogo seria destinado aos principais agentes de turismo nos municípios da região – restaurantes, agências de viagens, hotéis, Secretarias de Turismo – para divulgar as atividades associadas à produção do cacau.

O catálogo deve conter informações como localidade, título da atividade, o produtor que oferece o serviço, endereço e meios de contato, descrição resumida da atividade, valores e tempo de duração, além de quantidade de visitantes permitida e formas de reservar o serviço (Apêndice E).

#### **f) Projetos de intervenções e melhorias turísticas**

Elaboração de projetos cujo objetos sejam relacionados a melhorias na infraestrutura de acesso e de serviços básicos que causam impactos diretos na qualidade de vida da população e comprometem o desenvolvimento do turismo. Propostas que visem o incremento do turismo por meio de melhorias em âmbito local, destinadas a qualificação dos municípios para o atendimento ao visitante, de estímulo ao empreendedorismo e a organização empresarial e para favorecer a articulação entre a iniciativa privada e a gestão pública. Projetos de estruturação das propriedades de cacau para criação de espaços de visitação para melhor aproveitamento da atratividade da propriedade.

A formação do comitê gestor permite que a localidade se fortaleça em sua vocação produtiva e propicia a organização de atividades turísticas. Esta integração possibilita que o turismo contribua para o desenvolvimento da cadeia do cacau e chocolate local e regionalmente e, de certa forma, inibe ações desarticuladas ou ações paralelas sem a efetiva participação dos produtores e comunidade local. Este modelo de organização permite novas soluções em escalas maiores frente às políticas regionais e nacionais e em escalas menores, internas e direcionadas à pluriatividade local, oportunizando geração de renda e contribuindo para o desenvolvimento local.

**Quadro 1** - Fases para criação do Comitê Gestor do Turismo, cacau e chocolate

<b>Passos</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Ação</b>
<b>Passo 01</b>	Articulação para a criação do Comitê Gestor	Momento de destacar a importância da criação do comitê e para definir quem serão seus membros. Podem ocorrer uma ou mais reuniões organizadas e divulgadas pelos agentes locais ou gestores públicos.
<b>Passo 02</b>	Vinculação e validação do Comitê gestor.	É necessário a criação de um projeto de lei de criação do comitê vinculado aos órgãos competentes nas esferas municipais e estaduais, como Secretaria de Turismo, Secretaria de desenvolvimento econômico e Secretaria de Tecnologia e Desenvolvimento. Recomendamos o modelo no apêndice desse trabalho.
<b>Passo 03</b>	Formulação de Normativa para a regularização das atividades do Comitê	Definir aspectos técnicos do Comitê, como formato e frequência das reuniões, eixos temáticos e projetos a serem requeridos.

Fonte: Elaborado pela autora.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho se propôs a discutir a produção cacaujeira no âmbito de sua relevância para o desenvolvimento local da região Transamazônica, visto que a atividade se configura como elemento diferencial na região nos aspectos econômico, social e cultural. O intuito foi investigar, do ponto de vista do desenvolvimento territorial, as possibilidades de contribuição do turismo para a valorização da cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” na região.

O turismo associado à cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” é uma alternativa que pode contribuir para o desenvolvimento local do território da Transamazônica, particularmente se este envolver uma gestão participativa e que considere o potencial das articulações interinstitucionais como fator principal para o desenvolvimento do território.

Associados ao objetivo principal da pesquisa, elencaram-se quatro objetivos específicos que visavam ilustrar a importância histórica do cacau para a Amazônia, descrever a expansão da produção cacaujeira e seus principais aspectos na região, mostrar a relação dos atores que compõem a cadeia na região e, por último e com base na análise dos anteriores, investigar como as formas de interação entre as cadeias produtivas do cacau e do turismo possibilitariam alternativas para o desenvolvimento do território.

Para a análise documental, foi possível identificar documentos que serviram de base para a construção do contexto histórico do cacau no Pará, como documentos do Arquivo Histórico Ultramarino e pesquisas de dissertações e teses que relatavam a formação territorial da Amazônia. A interpretação desses documentos nos permite afirmar que, de fato, o Estado do Pará figura historicamente como um dos maiores produtores de cacau do Brasil e que o cacau é um elemento fundamental na formação territorial e econômica da região Amazônica.

A pesquisa exploratória nos permitiu aprimorar ideias quanto aos números referentes à produção do cacau no Pará e na Região Transamazônica. No intuito de responder estes questionamentos, realizaram-se consultas a livros, relatórios de previsão de safra, dados estatísticos da CEPLAC, IBGE e outras instituições que possibilitassem o embasamento teórico necessário para demonstrar que, apesar dos elevados índices de produção e de produtividade do Pará, o estado ainda não apresenta os mesmos índices no que diz respeito à exportação e ao beneficiamento da matéria-prima.

Os números crescentes de produção escondem, no entanto, a realidade: o estado não possui uma cadeia produtiva do cacau estruturada e a estrutura de mercado hoje presente não agrega valor à produção, em especial à do pequeno produtor. Em outros termos, a lavoura



cacaueira é uma atividade que movimenta a economia do Pará, porém sem se refletir no desenvolvimento local das regiões produtoras de cacau no estado.

Medicilândia é um exemplo: o índice de desenvolvimento humano municipal (IDHm) é de 0,582 e se situa entre os cem municípios de pior índice em todo o Brasil. A infraestrutura urbana é precária, e a renda per capita da população é bem inferior ao salário mínimo. A condição de município maior produtor de cacau do país não se reflete em mais alta qualidade de vida para seus habitantes.

Isso reforça o entendimento que as políticas de desenvolvimento da cadeia do cacau no Pará devem fomentar a criação de estruturas de beneficiamento e estimular o associativismo cooperativista de modo a fortalecer o pequeno produtor, principal elo da cadeia e responsável pela qualidade efetiva do produto. Apesar de a estruturação da cadeia produtiva ser de interesse de diferentes atores públicos e privados, poucas iniciativas são efetivadas para estabelecer arranjos horizontais e verticais capazes de promover o desenvolvimento das regiões produtoras no estado, concluindo-se assim que há a necessidade de os produtores buscarem novas alternativas para diversificar a comercialização de seu produto e conferir maior valor à cadeia produtiva do cacau.

Um aspecto associado à estrutura de produção local a ser considerado é a associação de novas formas de uso do espaço rural e a inserção de atividades não agrícolas por parte dos agricultores familiares. Neste trabalho elas seriam consideradas com base na noção de multifuncionalidade do espaço rural e na pluriatividade no campo. Estes conceitos estão em coesão com o movimento mundial do “novo rural”.

Estes aspectos vão ao encontro ao preconizado pelo desenvolvimento territorial que propõe a participação do produtor local nas discussões e construção de políticas. A comunidade deve ser capaz de identificar o tipo de desenvolvimento e liderar propostas de mudanças estruturais mediante o uso e beneficiamento dos seus próprios recursos por meio da introdução de inovações, garantindo, assim, a geração de renda e a melhoria na qualidade de vida (BARQUERO, 2001).

Diante disso, o incentivo à produção de chocolate regional tem potencial como atrativo para o turismo e para o desenvolvimento da cultura agroalimentar. Necessita, pois, de maior divulgação do produto em âmbito regional, nacional e internacional, a exemplo do fomento de eventos, como festivais ligados ao turismo e à cultura agroalimentar, que proporcionem veicular a criatividade em torno da produção do chocolate e demais derivados do cacau, como geleias, suco, licor e mel de cacau, além do artesanato associado também à folha das árvores do fruto.

Para tanto, é essencial que ocorra um alinhamento nas iniciativas públicas e privadas para incentivar a produção de chocolate e possibilitar que a região se torne um polo de atração de investimentos, impulsionando o turismo e a economia como um todo, mas priorizando os interesses, a inclusão e a participação dos agricultores e da comunidade.

Para trabalhos futuros as sugestões de pesquisa perpassam pela construção de ferramentas participativos que poderiam contribuir para a construção (por meio do Comitê Gestor do Turismo, cacau e chocolate) de uma rede de agentes/ interlocutores no território configurado pelos municípios envolvidos da região.

Assim nessa perspectiva, vislumbra-se a necessidade de se pensar políticas que não fiquem presas a modelos apenas replicados de outras regiões, ou seja, que reconheçam as dinâmicas e as peculiaridades da região Transamazônica. A atividade turística deve estabelecer pressupostos que valorizem a história, a cultura e os modos de vida locais, proporcionando aos turistas atividades caracterizadas pelo compartilhamento, tais como as de vivência, convívio e troca de experiências com a comunidade.

## REFERÊNCIAS

- AFONSO, Frederico Monteiro Alvares. **O cacau na Amazônia**: Boletim técnico nº 66. Itabuna: CEPLAC, 1979. 36 p.
- \_\_\_\_\_. **A cacauicultura como fator de ocupação da Amazônia**. Cuiabá: CEPLAC, 1982. 43 p.
- BARROS, Nilson; Cortez.C. **Manual de geografia do turismo**: meio ambiente, cultura e paisagens. Recife: Universitária, 2002.
- BARQUERO, Antônio Vasquez. **Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização**. Porto Alegre: Fundação de Economia e Estatística, 2001.
- BECKETT, Stephen T. **The science of chocolate**. 2 ed. United Kingdon: Cambridge, 2008. 240 p.
- BENI, Mario Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 4 ed. São Paulo: SENAC, 2001. 516 p.
- \_\_\_\_\_. **Globalização do turismo**: mega-tendências do setor e a realidade brasileira. São Paulo: Aleph, 2003. 288 p.
- \_\_\_\_\_. **Política e planejamento de turismo no Brasil**. São Paulo: Aleph, 2006.
- BRASIL. **Plano nacional de turismo 2007-2010**: uma viagem de inclusão. Brasília: Ministério do Turismo, 2007a.
- \_\_\_\_\_. **Programa de regionalização do turismo**: Roteiros do Brasil. Cadernos de Turismo. Módulo Operacional 7 – Roteirização Turística. Brasília: Ministério do Turismo, 2007b.
- \_\_\_\_\_. **Programa de regionalização do turismo**. Roteiros do Brasil. Cadernos de Turismo. Módulo Operacional 7 – Roteirização Turística. Brasília: Ed. MTUR, 2007c.
- \_\_\_\_\_. **Turismo Náutico**: orientações básicas. Brasília: Ed. Ministério do Turismo, 2010a.
- \_\_\_\_\_. **Dinâmica e diversidade do turismo de base comunitária**: desafio para a formulação de política pública. Brasília, 2010b.
- \_\_\_\_\_. **Inventário da oferta turística**. Brasília: Ministério do Turismo, 2013.
- BRITO, Lydia Maria Pinto. Desenvolvimento Local: alternativa de desenvolvimento sustentável no capitalismo? In: **ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, XXXVI**, Fortaleza, p. 1-8, out 2006. Disponível em: <[http://www.abepro.org.br/biblioteca/ENEGERP2006\\_TR560372\\_6797.pdf](http://www.abepro.org.br/biblioteca/ENEGERP2006_TR560372_6797.pdf)>. Acesso em: 15 fev. 2018.
- BRITTO, Lays. O Espaço Dividido: os dois circuitos da economia urbana dos países

subdesenvolvidos. **Revista Brasileira de Assuntos Regionais e Urbanos**, Goiânia, v. 3, n. 1, p. 165-169, jan./jul. 2017.

CARNEIRO, Maria Jose. Agricultura, meio ambiente e turismo: desafios para uma agricultura multifuncional (Nova Friburgo, RJ). In: **Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar**. Rio de Janeiro: Mauad, 2003, p. 88-104.

CASTRO, Maraisa A. **Turismo gastronômico na Amazônia paraense: as perspectivas de consolidação do destino Belém – Pa sob a análise da oferta**. 2016. 204 f. Dissertação (Turismo) – Programa de Pós Graduação em Turismo, Universidade de São Paulo – USP, São Paulo, 2016.

CHAMBOULEYRON, Rafael. **Uma missão tão encontrada dos interesses humanos. Jesuítas e portugueses na Amazônia seiscentista**. São Paulo: Pateo do Collegio/Edições Loyola, 2008, pp. 28-52.

\_\_\_\_\_. **Povoamento, ocupação e agricultura na Amazônia colonial (1640-1706)**. Belém: Açaí, 2010. 172 p.

\_\_\_\_\_. O plantio do cacau na Amazônia colonial (séculos XVII e XVIII). In: **ENCONTRO DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE HISTÓRIA ECONÓMICA E SOCIAL, XXXII**, Lisboa. P 1-9, 2012. Disponível em: < [http://aphes32.cehc.iscte-iul.pt/docs/s8\\_4\\_pap.pdf](http://aphes32.cehc.iscte-iul.pt/docs/s8_4_pap.pdf) > Acesso em: 07 jan 2019.

COE, Sophie D; COE, Michael D. **The true history of chocolate**. Londres: Thames e Hudson, 1996. 280 p.

COMISSÃO EXECUTIVA DO PLANO DA LAVOURA CACAUEIRA. **Diretrizes para expansão da cacauicultura nacional: PROCACAU**. Brasília: CEPLAC, 1977. 200 p.

\_\_\_\_\_. **As regiões produtoras de cacau no estado do Pará**. Belém: MAPA, 2013.

CONESA, Alfred. **Du cacao et des hommes: Voyage dans le monde du chocolat**. Sète: Nouvelles Presses du Languedoc, 2012.

DALLABRIDA, W. R. **Governança territorial: a densidade institucional e o capital social no processo de gestão do desenvolvimento territorial**. Porto Alegre: Mimeo, 2007.

DENCKER, Ada F. M. **Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas**. 9 ed. São Paulo: Futura, 1998. 286 p.

ESTIVAL, Katianny Gomes Santana. **Construção social do mercado de qualidade do cacau no Brasil**. 2013. 312f. Tese (agroecologia) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais. 312 f.

FENZL, Norbert; MACHADO, José Alberto Costa. **A Sustentabilidade de sistemas complexos**. 1. ed. Belém: NUMA/UFPA, 2009. 285 p.

FLEXOR, G.; GAVIRIA, M. A terra, a natureza e as regras: a multifuncionalidade da agricultura em Paraty. **Para além da produção – multifuncionalidade e agricultura familiar**. Organizadores: Maria José Carneiro e Renato Maluf. Rio de Janeiro, Ed. MAUAD, 2003. 230p.

FONTES, Maria Josefina. V. **DO CACAU AO CHOCOLATE: TRAJETÓRIA, INOVAÇÕES E PERSPECTIVAS DAS PEQUENAS AGROINDÚSTRIAS DE CACAU/CHOCOLATE**. 2013. 216 f. Tese (Ciências Sociais) – Programa de Doutorado em Ciências Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ, Rio de Janeiro, 2013.

FUNDAÇÃO VIVER, PRODUZIR E PRESERVAR. **Plano territorial de desenvolvimento rural sustentável: Território da Transamazônica-Pará**. Altamira: FVPP, 2010. 136 p.

FUNDAÇÃO AMAZÔNIA DE AMPARO A ESTUDOS E PESQUISAS. **Estatísticas municipais paraenses**: Altamira. Belém: FAPESPA, 2016. 66 p.

\_\_\_\_\_. **Estatísticas municipais paraenses**: Brasil novo. Belém: FAPESPA, 2016. 55 p.

\_\_\_\_\_. **Estatísticas municipais paraenses**: Medicilândia. Belém: FAPESPA, 2016. 57 p.

\_\_\_\_\_. **Estatísticas municipais paraenses**: Uruará. Belém: FAPESPA, 2016. 59 p.

\_\_\_\_\_. **Estatísticas municipais paraenses**: Vitória do Xingu. Belém: FAPESPA, 2016. 56p.

GERHARD, Tatiana; SILVEIRA, Denise. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2009. 120 p.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2008. 220 p.

GONÇALVES, Amanda Cristina. Oliveira et al. Médio Xingu. In: ALVES, Fábio. (Org.) **A função socioambiental do patrimônio da união da Amazônia**. Belém: IPEA, 2016. p. 199-274

GUIMARAES, Jose Raul S. **A importância da cultura do cacau para o desenvolvimento local no território da Transamazônica (Pa)**: um estudo centrado em alternativas de sustentabilidade econômico-espacial. 2011. 159 f. Dissertação – Programa de Mestrado em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local, Universidade Federal do Pará, UFPA. Belém, 2011.

HARWICH, Nikita. **Histoire du chocolat**. 2 ed. Paris: Desjonquères, 2008. 312 p.

HASHIMOTO, Juliana C. **Caracterização de amêndoas de cacau produzidas em diferentes Estados brasileiros e aplicação de espectroscopia no infravermelho próximo e quimiometria como alternativa para o controle de qualidade**. 2015. 145f. Tese. (Faculdade de Engenharia de Alimentos) - UNICAMP, Campinas, 2015.

HERMÉ, Pierre. **Larousse do chocolate**. 1 ed. São Paulo: Larousse, 2006. 240 p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Produção agrícola 2017**. Disponível em: <[https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/pesquisas/calendario\\_2017.php](https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/pesquisas/calendario_2017.php)>. Acesso em: 08 fev. 2018.

INTERNACIONAL COCOA ORGANIZATION. **Bávaro Cocoa Declaration**. Disponível em: <[https://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat\\_view/290-world-cocoa-conference-2016-bavaro.html](https://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/290-world-cocoa-conference-2016-bavaro.html)>. Acesso em: 05 fev. 2018.

\_\_\_\_\_. **Quaterly bulletin of cocoa statistics**. Disponível em: <<https://www.icco.org/about-us/icco-news/380-quarterly-bulletin-of-cocoa-statistics-november-2017.html>>. Acesso em: 09 fev. 2018.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens**. Tradução: Contexto traduções. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Aleph, 2009. (Série Turismo)

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2003. 310 p.

LIMA, Edson L.; SILVA NETO, Paulo J. Breve história do cacau e do chocolate: dos Maias aos Amazônidas. In: MENDES, Fernando Antônio T. **A cacauicultura na Amazônia: história, genética, pragas e economia**. Belém: CEPLAC, 2017, p. 9-54.

MARIN, Rosa A. Visão histórica da região do Rio Xingu: economia e diversidade étnica. **Papers do NAEA**, Belém, n. 276, p. 4-22, dez. 2010.

MENDES, Fernando A Teixeira. (org.). **Economia do cacau na Amazônia**. Belém: UNAMA, 2005. 249 p.

\_\_\_\_\_. A importância da cultura do Cacau para a Amazônia. In: **Economia do cacau na Amazônia**. Belém: UNAMA, 2005, p. 21-40.

\_\_\_\_\_. A Cacauicultura na Amazônia Brasileira: potencialidades, abrangência e oportunidades de negócio. **Movendo Ideias**, Belém, v. 5, n. 8, p. 53-61, dez. 2010.

\_\_\_\_\_. **Relatório anual da previsão de safra no estado do Pará – 2015**. CEPLAC. Disponível em:

<<http://www.ceplacpa.gov.br/site/wpcontent/uploads/2016/02/safra%20cacau%202015%20em%20port.pdf>>. Acesso em: 09 fev. 2018.

\_\_\_\_\_. (org.). **A cacauicultura na Amazônia: história, genética, pragas e economia**. Belém: CEPLAC, 2017, 231p.

\_\_\_\_\_. **Relatório anual da previsão de safra no estado do Pará – 2016**. CEPLAC.

Disponível em: <<http://www.ceplacpa.gov.br/site/wp-content/uploads/2017/01/relatorio%202016.pdf>>. Acesso em: 9 fev. 2018.

\_\_\_\_\_. **Relatório anual da previsão de safra no estado do Pará – 2017**. CEPLAC.

Disponível em: <<http://www.ceplacpa.gov.br/site/?p=5795>>. Acesso em: 9 fev. 2018.

\_\_\_\_\_. **Agronegócio cacau no estado do Pará: origem e desenvolvimento**. 1a. ed. Belém: 2018. 201p.

MENDES, Fernando Antônio Teixeira e MOTA, Jay Wallace da Silva. **O Cultivo do cacau no estado do Pará**. 2016. Disponível em: <https://goo.gl/NWxrXp>. Acesso em: 19 jan. 2019.

MOESCH, Marutschka Martini. **A produção do saber turístico**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2002.

NOGUEIRA, Martha. P. C. M. Sustentabilidade econômica do cacau e sua contribuição para o desenvolvimento da Amazônia In: **Economia do cacau na Amazônia**. Belém: UNAMA, 2005, p. 41-47.

NUNES, Hyngra e Bastos, Rodolpho Z. Cacau, chocolate e turismo na região Transamazônica, Pará: contribuições ao desenvolvimento local. In: **Revista Turydes: Turismo y Desarrollo**, n. 25, dez /18. Disponível em: < <https://www.eumed.net/rev/turydes/25/cacaupara.html> <http://hdl.handle.net/20.500.11763/turydes25cacau-para>>

OLIVEIRA, Carlos Wagner A. et al. (Org). **Arranjos produtivos locais e desenvolvimento**. Rio de Janeiro: IPEA, 2016. 366 p.

OLIVEIRA, Edvaldo. **Pará, O retorno do cacau à sua origem**. Belém: CEPLAC, 1981. 126 p.

OLSEN, Wendy. **Coleta de dados: debates e métodos fundamentais em pesquisa social**. Porto Alegre: Penso, 2015. 231 p.

PARÁ. COMPANHIA PARAENSE DE TURISMO. **Plano de desenvolvimento turístico do estado do Pará**. Belém: PARATUR, 2001.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 1.066, de 19 de junho de 2008. Dispõe sobre a regionalização do Estado do Pará e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Pará**. Belém, nº 31.194, 20 jun 2008. p. 8.

\_\_\_\_\_. Lei n. 7.093, de 16 de jan de 2008. Institui o Programa de Aceleração do Crescimento e Consolidação da Cacaucultura no Estado do Pará - PAC CACAU-PA e cria o Fundo de Apoio a Cacaucultura do Estado do Pará. **Diário Oficial do Pará**, Poder Executivo, Belém, nº 31.090, 18 Jan 2008. p. 9

\_\_\_\_\_. Lei nº 7.593, de 28 de dezembro de 2011. Cria o Sistema Estadual de Gestão do Turismo, a Secretaria de Estado de Turismo, e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Pará**. Belém, nº 32.066, 29 dez 2011. p. 15.

\_\_\_\_\_. Lei nº 8.093, de 30 de dezembro de 2014. Autoriza a extinção da Companhia Paraense de Turismo- PARATUR, e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Pará**, Belém, nº 32797, 30 dez 2014, p. 5.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Estado de Turismo. **Plano Ver-o-Pará: Plano estratégico de turismo do Estado do Pará 2012-2010 Relatório Executivo**. Belém: Secretaria de Estado de Turismo, 2011. Disponível em:

<[http://www.paraturismo.pa.gov.br/sites/default/files/Relatorio\\_Executivo.pdf](http://www.paraturismo.pa.gov.br/sites/default/files/Relatorio_Executivo.pdf)>. Acesso em: 08 fev. 2018.

PORRO, Antônio. Cacau e chocolate: dos hieróglifos maias a cozinha ocidental. In: **Anais do museu paulista**. São Paulo, n. 5, p 279-284, jan/dez 1997.

REIS, Arthur. C. F. Política de Portugal no vale amazônico. In: **Oficina Gráfica da Revista Novidade**, Belém, 1940.

ROCHA, Lourdes Bertol. **A região cacaueira da Bahia – dos coronéis à vassoura-de-bruxa: saga, percepção, representação**. Ilhéus: Editus, 2008, 255 p.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri (Org.) **Turismo desenvolvimento local**. São Paulo: Hucitec, 1997. 207 p.

ROSÁRIO, José Ubiratan. **Amazônia, processo civilizatório: apogeu do Grão-Pará**. Belém: Editora UFPA, 1986. 155 p.

SACHS, Ignacy; VIEIRA, Paulo Freire (Org.). **Rumo à ecossocioeconomia: teoria e prática do desenvolvimento**. São Paulo: Cortez, 2007. 472 p.

SANTOS, Antônio Raimundo. **Metodologia científica: a construção do conhecimento**. 4ª. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2001. 144 p.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Para um novo senso comum: a ciência, o direito e a política na transição paradigmática**. 7. ed. São Paulo: Cortez, 2009.

SANTOS, Milton. **O espaço dividido: os dois circuitos da economia urbana**. 2ª ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

SANTOS, Marília Cunha Imbiriba. **Família, trajetória e poder no Grão-Pará colonial: os Oliveira Pantoja**. 2015. 169f. Dissertação. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Universidade Federal do Pará, UFPA. Belém, 2015.

SCHMIDT, Wilson. Conversão à agricultura orgânica e multifuncionalidade: o caso das Encostas da Serra Geral (SC). In. **Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar**. Rio de Janeiro: MAUAD, 2003. p 44-59.

\_\_\_\_\_. **A pluriatividade na agricultura familiar**. 2ª ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2003. Estudos Rurais, 252 p.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.



SILVA, Estefânia Souza; PINTO, Ernesto Renan de Freitas. Panorama da produção de cacau em áreas de várzea no Amazonas. In: **Encontro nacional de geografia agrária, xix**, São Paulo, p. 1-33. 2009. Disponível em :< [http://www.geografia.fflch.usp.br/inferior/laboratorios/agraria/Anais%20XIXENGA/artigos/Silva\\_ES.pdf](http://www.geografia.fflch.usp.br/inferior/laboratorios/agraria/Anais%20XIXENGA/artigos/Silva_ES.pdf)> Acesso em: 19 jan. 2018.

SILVA, Adriana et al. Estrutura e renda da cadeia produtiva do cacau e chocolate no Brasil. In: **Revista de Economia e Agronegócio**, v. 15, n. 3, p. 323-342, 2017.

SIMÕES, Aquiles. A relação estado e agricultura familiar na fronteira agrícola Amazônica: o caso da Região Transamazônica. In: **Papers do NAEA**, Belém, n. 164, p. 1-26, jul. 2002.

TAVARES, Maria Flávia. **Agregação de valor no cacau: O caso da Cacushow**. São Paulo: ESPM, 2014. Disponível em: < <https://docplayer.com.br/465371-Agregacao-de-valor-no-cacau-o-caso-da-cacau-show.html>> Acesso em: 05 mar 18.

TERRA do cacau. **Diário do Pará**, Belém, 21 jan. 2018. Caderno A, p. 14.

TOSCANI, Felipe Valentini. **Estudo do potencial de mercado de bombons e tabletes de chocolate por regiões do rio grande do sul**. 2012. 82 f. Trabalho de conclusão de curso (monografia) - Curso de Bacharelado em Economia - Universidade de Ijuí, UNIJUI. Ijuí, 2012.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo. **Intrdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987. 175 p.

WATANABE, Kassia e SCHMIDT, Carla M. A multifuncionalidade da agricultura e suas externalidades positivas para o desenvolvimento local. In: **Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**, Rio Branco, 20 a 23 de jul 2008.

VALENTE, Andrea. Melo. **Estudo da potencialidade de registro de indicação geográfica a produção de cacau no município de Medicilândia/Pa**. 2012. 120 f. Dissertação – Programa de Mestrado em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local, Universidade Federal do Pará, UFPA. Belém, 2012.

VALVERDE, Orlando; JAPIASSU, Adélia Maria Salviano. **A organização do espaço na faixa da Transamazônica**. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Rio de Janeiro: IBGE, 1979. 260 p.

VARGAS, Daniela P. **Turismo e imaginário: o percurso histórico do chocolate em gramado (RS)**. 2013. 134 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Universidade de Caxias do Sul, UCS, Rio Grande do Sul, 2013.

VASCONCELLOS, Caio Marcio. ALMEIDA, C. Avanços no melhoramento genético do cacauzeiro na Amazônia Brasileira. In: MENDES, Fernando. A. T. **A cacauicultura na Amazônia: história, genética, pragas e economia**. Belém: CEPLAC, 2017, p. 55-99.

VEGRO, Celso. L. R.; ASSUMPÇÃO, Roberto.; SILVA, José. R. Aspectos Socioeconômicos da cadeia de produção da amêndoa do cacau no eixo paraense da Transamazônica. In: **Revista Informações Econômicas**, v. 44, n. 4, jul./ago. 2014, p. 57-72. 2014.

VENTURIERI, Adriano. **A dinâmica da ocupação pioneira na rodovia Transamazônica:** uma abordagem de modelos de paisagem. 2003. 183 f. Trabalho de conclusão de curso (tese) - Programa de Doutorado em Geografia – Universidade Estadual Paulista, UEP. Rios Claros, 2003.

VILAS-BÔAS, André. (Org.) **De olho na Bacia do Xingu.** São Paulo: Instituto Socioambiental (ISA), 2012.

## **APÊNDICES**

## APÊNDICE A – Roteiro de entrevista 1



### PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO E GESTÃO DE RECURSOS NATURAIS E DESENVOLVIMENTO LOCAL NA AMAZÔNIA

#### Roteiro de Entrevista – **Gestor Público Municipal**

Entrevistado:

Secretaria/Departamento:

Data:

1 - Como se deu o histórico da produção cacauceira na região da Transamazônica/Xingu?

2 – Quais projetos em desenvolvimento com relação ao Cacau? Algum associado ao Turismo e/ou à Gastronomia?

3 – Como avalia o potencial da produção cacauceira de chocolate da região associada ao turismo?

4 – O que o Sr.(a) entende pelo Turismo Cultural e Gastronomia?

5 – Que o Sr.(a) acha da proposta da Rota Turística do Cacau/Chocolate?

6- Quais propostas o Sr.(a) sugeriria para o desenvolvimento do Turismo em torno do cacau ou da produção do chocolate no município/região?

7 – O município participa das discussões sobre Arranjo Produtivo do Cacau na região?

## APÊNDICE B – Roteiro de Entrevista 2



### PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO E GESTÃO DE RECURSOS NATURAIS E DESENVOLVIMENTO LOCAL NA AMAZÔNIA

#### Roteiro de Entrevista – **Representante Fábrica Cacaaway**

Entrevistado:

Cargo/Função:

Data:

1 – A Fábrica integra alguma associação? Qual?

2 – A fábrica recebe visitante? Quais as principais motivações das visitas? A Fábrica recebe algum valor referente às visitas?

3 – Como surgiu a Cacaaway? Quais principais fatores para desenvolver ou consolidar a atividade produtiva do cacau/chocolate no município e região?

3 – A fábrica já promove alguma ação voltada para as atividades turística e gastronômica?

4 – Que o Sr.(a) acha da proposta da Rota Turística do Cacau/Chocolate?

5- Quais propostas o Sr.(a) sugeriria para o desenvolvimento ou consolidação da atividade produtiva do cacau/chocolate relacionada ao Turismo?

6 – A Cacaaway participa das discussões sobre Arranjo Produtivo do Cacau na região?

### APÊNDICE C – Roteiro de Entrevista 3



#### PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO E GESTÃO DE RECURSOS NATURAIS E DESENVOLVIMENTO LOCAL NA AMAZÔNIA

##### Roteiro de Entrevista – **Estabelecimentos Turísticos**

Estabelecimento:

Entrevistado:

Cargo/Função

Data:

1 – Quais serviços são oferecidos?

2 – Como avalia o potencial da produção cacauera de chocolate da região associada ao turismo?  
Quais serviços podem ser relacionados à estas atividades?

3 – O que o Sr.(a) entende pelo Turismo Cultural e Gastronomia?

4 – Que o Sr.(a) acha da proposta da Rota Turística do Cacau/Chocolate?

5- Quais propostas o Sr.(a) sugeriria para o desenvolvimento do Turismo em torno do cacau ou da produção do chocolate no município/região?

6 – A empresa participa das discussões sobre Arranjo Produtivo do Cacau na região?

## APÊNDICE D – Roteiro de Entrevista 4



### PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO E GESTÃO DE RECURSOS NATURAIS E DESENVOLVIMENTO LOCAL NA AMAZÔNIA

#### Roteiro de Entrevista – **Produtor Local/Associação Cacau/Chocolate**

Entrevistado:

Localidade:

Data:

1 - Como se deu o histórico da produção cacauera na região da Transamazônica/Xingu?

2 – Integra algum grupo ou associação?

3 – Para quem fornece a produção? Como é repassado o produto (somente em amêndoas ou com outro tipo de beneficiamento)?

4 - Como avalia o potencial da produção cacauera e de chocolate da região?

5 – O que o Sr.(a) entende pelo Turismo? Haveria possibilidade de visitas no local de produção?

6- Quais propostas o Sr.(a) sugeriria para o desenvolvimento da atividade produtiva do cacau?

7 – A comunidade participa das discussões sobre Arranjo Produtivo do Cacau na região?

### APÊNDICE E – Exemplo Catalogo de serviços

<b>Atividade: Passeio na Fazenda de Cacau</b>
<b>Produtor que opera: Fazenda Lindo Dia</b>
<b>Contato: Élido</b>
<b>Endereço: Rodovia Transamazônica, KM 70 – Medicilândia</b>
<b>Fone: (91) 9999-0000</b>
<b>E-mail: <a href="mailto:fazenda@fazenda.com">fazenda@fazenda.com</a></b>
<b>Tipo de atividade: artesanal/cultural/vivências</b>
<b>Descrição: Passeio na fazenda de cacau para conhecer todo o processo de cultivo, funcionamento da lavoura e sua diversificação no sistema agroflorestal, processo de colheita, forma de secagem e armazenamento até a formulação dos produtos. Degustação dos produtos. Visita a espaço de acolhimento/recepção com exposição e comercialização de produtos artesanais e derivados da folha desidratada do cacau.</b>
<b>Valor: R\$ 30,00</b>
<b>Opções: Lanche com quitutes produzidos com chocolates artesanais para grupos, sob agendamento. Valor por pessoa: R\$ 20,00</b>
<b>Público-alvo: visitantes em geral</b>
<b>Duração: 2 horas</b>
<b>Duração com lanche: 3 horas</b>
<b>Dias de operação: quinta-feira a sábado ou com agendamento</b>
<b>Horário: período da tarde</b>
<b>Antecedência de reserva: 3 dias</b>
<b>Capacidade mínima e máxima: 10/20 pessoas</b>

Fonte: Elaborado pela autora baseado nos dados do MTUR, 2011.



**APÊNDICE F – Minuta decreto de criação do Comitê Gestor do Turismo, cacau e chocolate**

<p><b>EPÍGRAFE:</b>  <b>Decreto nº de ____ de 2019.</b></p>
<p><b>EMENTA:</b></p> <p>Dispõe sobre a criação do Comitê Gestor do Turismo, Cacau e Chocolate do polo cacauero Transamazônica e dá outras providências.</p>
<p><b>OBJETO E ÂMBITO DA APLICAÇÃO:</b></p> <p>Artigo 1º - Fica criado o Comitê Gestor do Turismo, Cacau e Chocolate do polo cacauero Transamazônica, de caráter interinstitucional, com a finalidade de sugerir ações para o desenvolvimento das cadeias do turismo e “do cacau e chocolate” e de propor soluções concernentes a essas atividades, considerando o desenvolvimento do território da Transamazônica.</p>
<p><b>PARTE NORMATIVA:</b></p> <p>Artigo 2º - O Comitê Gestor do Turismo, Cacau e Chocolate do polo cacauero Transamazônica, será composto pelos seguintes representantes:</p> <p>I ____ representante dos órgãos municipais de turismo;  II ____ representantes de outros órgãos do poder público municipal;  III ____ representantes das associações e cooperativas dos produtores de cacau;  IV ____ representantes de entidades de assistência técnica e rural;  V ____ representantes dos empresários do segmento do turismo e empreendedores dos derivados do cacau e chocolate;  VI ____ representantes de outros órgãos da sociedade civil organizada;  VII ____ representantes de entidades como SEBRAE, SENAC, SENAI, SESI, entre outras que realizam atividades nestes setores da cadeia;  VIII ____ representantes de instituições de ensino e tecnologia;  IX ____ representante de instituições financeiras.</p> <p>§ 1º - O Comitê poderá convidar para participar das reuniões representantes de instituições que, por suas áreas de atuações e qualificações técnicas possam contribuir para a discussão das matérias em exame.</p> <p>Artigo 3º - Ao Comitê Gestor do Turismo, Cacau e Chocolate do polo cacauero Transamazônica cabe:</p> <p>I – Elaborar, planejar, em conjunto com as coordenações municipais, o plano de ações estratégicas, conforme os eixos temáticos que deverão ser estabelecidos, com diretrizes, estratégias e metas;</p>

II - Tomar decisões quanto às prioridades de ações do plano, nos diferentes eixos e sua operacionalização;

III - Acordar instrumentos de regulação, normatização, protocolos e parâmetros municipais concernentes às propostas de implementação de atividades associadas do turismo e da cadeia “do cacau e chocolate”;

VI - Discutir, apoiar e aprovar questões operacionais para manutenção do Comitê, como: composição da equipe técnicas conforme eixos temáticos, definição das propriedades ou localidades que receberão os primeiros incentivos e normativas internas.

Artigo 4º - Mediante deliberação do Comitê, a qualquer tempo, poderão compor o Comitê entidades privadas não governamentais ou órgãos do Poder Público que desempenhem atividades relevantes às ações e políticas para o desenvolvimento da cadeia do cacau e chocolate, por meio de um representante.

Artigo 5º - O Comitê Gestor do Turismo, Cacau e Chocolate do polo cacauero Transamazônica reunir-se-á pelo menos uma vez a cada \_\_\_\_\_ (definir a periodicidade), e suas deliberações deverão ser registradas em ata.

Artigo 6º - As deliberações do conselho serão aprovadas pelo voto de 2/3 dos seus componentes.

Artigo 7º - Comitê Gestor do Turismo, Cacau e Chocolate do polo cacauero Transamazônica compete:

I – Contribuir e auxiliar na formulação de política e programas de desenvolvimento voltados para o potencial do turismo e das atividades produtivas dos municípios inseridos no Polo Transamazônica;

II- atuar em articulação com órgãos e instituições públicas que exerçam atividades relacionadas ao setor de turismo e a cadeia “do cacau ao chocolate”;

III- sugerir medidas ou atos regulamentares referentes à exploração de serviços turísticos na região associados à cadeia “do cacau e chocolate”;

IV – elaborar, aprovar e alterar o seu regimento interno;

V - exercer outras funções necessárias ao cumprimento de sua finalidade.

#### PARTE FINAL:

Artigo 8º - o Comitê Gestor do Turismo, Cacau e Chocolate do polo cacauero Transamazônica deverá elaborar e aprovar seu regimento interno, no prazo de 90(noventa) dias a contar da posse de seus membros, na forma regulamentar;

Artigo 9º- Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Local, data

Gestor Responsável.