

# CASAS DE FARINHA DE FEIRA NOVA-PE: UMA ANÁLISE DO PROJETO “SOU FEIRA NOVA, SOU TERRA DA FARINHA”

**Iciele Ursulina da Silva**  
Bacharelado em Administração Pública  
UFRPE

**Alessandra Carla Ceolin**  
Departamento de Administração  
UFRPE

## RESUMO

A presente investigação aborda o processo de produção de farinha de mandioca e a reestruturação desta cadeia produtiva, pois a mandioca é considerada umas das principais rendas da cidade de Feira Nova, localizada no Agreste Setentrional do estado de Pernambuco. Este estudo consiste em analisar o alcance das metas do projeto “Sou Feira Nova, sou terra da farinha”, observando, especialmente, a reestruturação das casas de farinha, a situação dos principais públicos-alvo (produtores rurais, donos de casas de farinha e raspadeiras de mandioca) antes e depois do projeto, bem como, a influência da prefeitura e seu parceiro na realização deste projeto. Para tanto, realizou-se uma pesquisa exploratória-descritiva, analisando documentos institucionais e do projeto, além de entrevistas e observação *in loco*. Os principais resultados apontam que através do projeto criou-se uma cooperativa com o intuito de melhorar a produção de mandioca, as condições de trabalho e gerar benefícios iguais a todos os seus membros, dentre outros. Verificou-se mudanças e melhorias nos públicos investigados. No entanto, como todo projeto, é necessário que exista continuidade e adequações para que sejam incorporadas melhorias e que o conhecimento seja internalizado, trazendo competitividade para esta cadeia.

**Palavras-chave:** mandioca; cooperativa; casas de farinha; cadeia produtiva.

## 1. INTRODUÇÃO

A mandioca (*Manihot Esculenta Crantz*) possui diferentes nomes pelo Brasil, alguns a chamam de aipim, outros de macaxeira, mas todos se referindo a esta raiz cheia de carboidrato, que faz parte da culinária nacional. A raiz da mandioca possibilita grande diversidade de produtos e subprodutos, podendo ser consumida frita, cozida, utilizada em sopa, e outras formas. Várias empresas alimentícias estão usando a mandioca como matéria-prima para a fabricação de biscoitos, conservas, sopas, farinhas, entre outras.

Na região Nordeste do Brasil, a mandioca é usada para fabricação de farinha, sendo processada por métodos primitivos. A raiz passa por várias etapas de processamento, para que no processo final a farinha esteja pronta, não somente a farinha, mas pode-se fazer beijus, bolachinhas de goma. O líquido que sobra do processo chamando de “manipueira” assim como as cascas da raiz são usados para alimentação dos animais e também como adubo orgânico, mas o líquido só deve ser introduzido na alimentação animal após cinco dias de descanso. Segundo o Instituto Agrônômico de Pernambuco (IPA), a mandioca é considerada uma cultura básica na economia rural do estado de Pernambuco (IPA, 2018).

De acordo com a Embrapa (2013) a mandioca é uma cultura rústica e de ampla adaptação, superando as limitações de condições edafoclimáticas da baixa precipitação e de solos pobres em fertilidade. É uma das poucas culturas cujas raízes podem armazenar carboidratos por até dois anos. Estas características conferem à mandioca grande importância para alimentação humana e também na alimentação animal. Além de processo agroindustrial, ela é matéria-prima para diversos processos industriais.

A mandioca é um importante produto agrícola, a raiz importante para a agroindústria, pois é matéria-prima para vários tipos de farinha, e fonte de renda para muitas famílias, também a produção de fécula (amido) e outros amidos modificados têm seu uso em diversos segmentos, desde o alimentício até os com maior tecnologia empregada, caso das indústrias química, siderúrgica, petrolífera, dentre outros. Apesar dessas características positivas, há entraves ao longo de toda a cadeia produtiva da mandioca e superá-los é a agenda do dia (FELIPE, 2018).

Segundo dados oferecidos pela prefeitura e pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), na cidade de Feira Nova- PE, localizada na região agreste setentrional, a produção de mandioca e seus derivados era considerada a principal renda da população feiravenense (IBGE, 2010). Segundo a cooperativa no decorrer dos anos, houve uma redução na produção das casas de farinha e muitas fecharam as portas. A prefeitura de Feira Nova observou que a produção de farinha de mandioca deveria ser aprimorada, pois o período de estiagem fez com que as plantações na região fossem reduzidas e, conseqüentemente, o sustento da população (AD Diper, 2019).

De acordo com o AD Diper (2018), o município deixou de ser considerado um grande produtor da mandioca, tendo reduzido a cadeia produtiva apenas para a produção de farinha e seus derivados, pois o cultivo da mandioca deixou de ser interessante para os produtores devido a diversos problemas, como: a podridão das raízes, o enfraquecimento da cadeia de produção, a concorrência, pois o maior fornecedor de matéria-prima (mandioca) estava estabelecido no município de Arapiraca (distante 356,5 km de Feira Nova).

No entanto, a situação vem mudando com a implantação de um novo projeto elaborado pelo SEBRAE em Pernambuco “Sou Feira Nova, sou Terra da Farinha”, que tem o objetivo de aumentar a produção e competitividade da região (SEBRAE, 2020).

O SEBRAE propõe-se com este projeto trabalhar toda a cadeia produtiva, desde o estímulo ao produtor rural, a produção da mandioca, passando pela reestruturação das casas de farinha, montagem de uma cooperativa visando o empacotamento e chegando à comercialização. Para garantir o sucesso do projeto, pretende-se contar com parceiros estratégicos como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Agência de Desenvolvimento Econômico do estado (AD Diper), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/PE), o Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA) e a Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária (APE VISA).

O governo do estado de Pernambuco, possui uma política de incentivos fiscais para empresa que se instalem nessa região, favorecendo uma descentralização desses empreendimentos da área metropolitana, tocado pela Agência de Desenvolvimento Econômico de Pernambuco (AD Diper) e o Programa de Desenvolvimento de Pernambuco (PRODEPE).

A Agência de Desenvolvimento Econômico de Pernambuco (AD Diper) lançou no dia 11 de junho de 2018, em parceria com o Sebrae, um projeto de reestruturação da Cadeia Produtiva da Farinha no Município de Feira Nova, com o nome “Sou Feira Nova, Sou Terra

da Farinha”, que tem o objetivo de apresentar métodos mais eficientes e inovadores, renovando os processos na produção da farinha.

O projeto foi estabelecido pela Prefeitura de Feira Nova, juntamente com a Agência de Desenvolvimento Econômico do estado (AD Diper), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresa (SEBRAE/PE), o Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA) e a Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária (APEVISA), no dia 18 de agosto de 2018 (AD Diper, 2018).

Diante do exposto, o presente artigo tem como objetivo principal destacar as mudanças pós implantação do projeto, com a competitividade para os agricultores, produtores, comerciantes e demais agentes envolvidos na cadeia produtiva da farinha, considerando que essa análise é relevante, visto que a produção de farinha de mandioca e seus derivados são de grande importância para a economia da cidade.

## **2. REVISÃO DA LITERATURA**

### **2.1 Cadeia Produtiva**

Segundo Silva (2005), pode-se definir de maneira simplificada uma cadeia produtiva como sendo um conjunto de elementos que interagem em um processo produtivo para oferta de produtos ou serviços ao mercado consumidor. Para Castro (2002) o conceito de cadeia produtiva foi desenvolvido como instrumento de visão sistêmica, seguindo partindo da premissa que a produção de bens pode ser representada como um sistema, onde os diversos atores estão interconectados por fluxos de materiais, de capital e de informação, objetivando suprir um mercado consumidor final com os produtos desse sistema.

No Brasil, a partir os anos 1970, constituem-se os complexos agroindustriais, a partir da integração intersetorial entre a agricultura propriamente dita e as agroindústrias processadoras. A produção agrícola passa a fazer parte de uma cadeia e a depender da dinâmica da indústria. Há uma crescente integração da agricultura à indústria (VIAL et al, 2009).

A cadeia da mandioca destinada à indústria possui maior número de elementos intermediários/agentes entre os mandiocultores e o consumidor final, uma vez que as raízes passam por processos mais complexos e também integram, como matéria-prima, a produção de diversos produtos industrializados. Os dois principais produtos desta rede de valor são a farinha e a fécula de mandioca; esta última, em especial, oferece diversas possibilidades de aplicação, tanto dentro quanto fora do setor alimentício (SEBRAE, 2008).

Desta forma, cadeias produtivas são a soma de todas as operações de produção e comercialização que foram necessárias para passar de uma ou várias matérias-primas de base para um produto final, isto é, até que o produto chegue às mãos de seu usuário, seja ele um particular ou uma organização (BATALHA, 1997). Assim, a cadeia produtiva vai desde o melhoramento genético das plantas até a criação de alternativas para escoamento de produção. O IPA (2008) vem desenvolvendo uma série de pesquisas relativas ao cultivo da mandioca.

Diversos fatores têm dificultado avanços mais significativos na produtividade e qualidade da produção da mandioca no Brasil, de acordo com a Embrapa (2013), como: a) cultivo em áreas marginais (solos de baixa fertilidade, chuvas insuficientes); b) baixo uso de insumos (na pequena produção); c) rusticidade da planta induz menor demanda tecnológica; d) preços baixos e instáveis dos produtos; e) peculiaridades regionais dificultam extrapolação

de resultados de pesquisa (interação forte genótipo x ambiente); f) investimento em pesquisa bastante inferior ao aplicado em outras culturas; g) escassez de ações políticas estruturadas em apoio à essa cadeia produtiva (iniciativa privada e governo), dentre outros.

Segundo Sampaio et al. (2003), a cadeia produtiva da mandioca concentra-se na produção, no processamento e na comercialização, apresentando poucas ligações para trás, com a oferta de insumos e equipamentos, poucas laterais, com instituições de apoio, e poucas para diante, com indústrias de processamento e utilização dos produtos da cadeia como insumo para outras produções. Aponta que este fato ocorre devido a tradicional idade do setor, identifica-se com a pequena produção.

Em uma definição rápida, o ambiente institucional pode ser definido como o conjunto de regras e costumes envolvidos na atividade, abrangendo também o marco legal que a ampara, e o ambiente organizacional são as empresas e pessoas envolvidas nos trabalhos de toda a cadeia agroindustrial da mandioca. O setor de insumos e bens de capital, anteriores ao processo produtivo, fornecem fertilizantes, mudas, maquinário e instrumentos básicos à produção (COELHO, 2018).

De acordo com Cunha (2007) a cadeia produtiva da mandioca pode ser e representada pela figura 1.

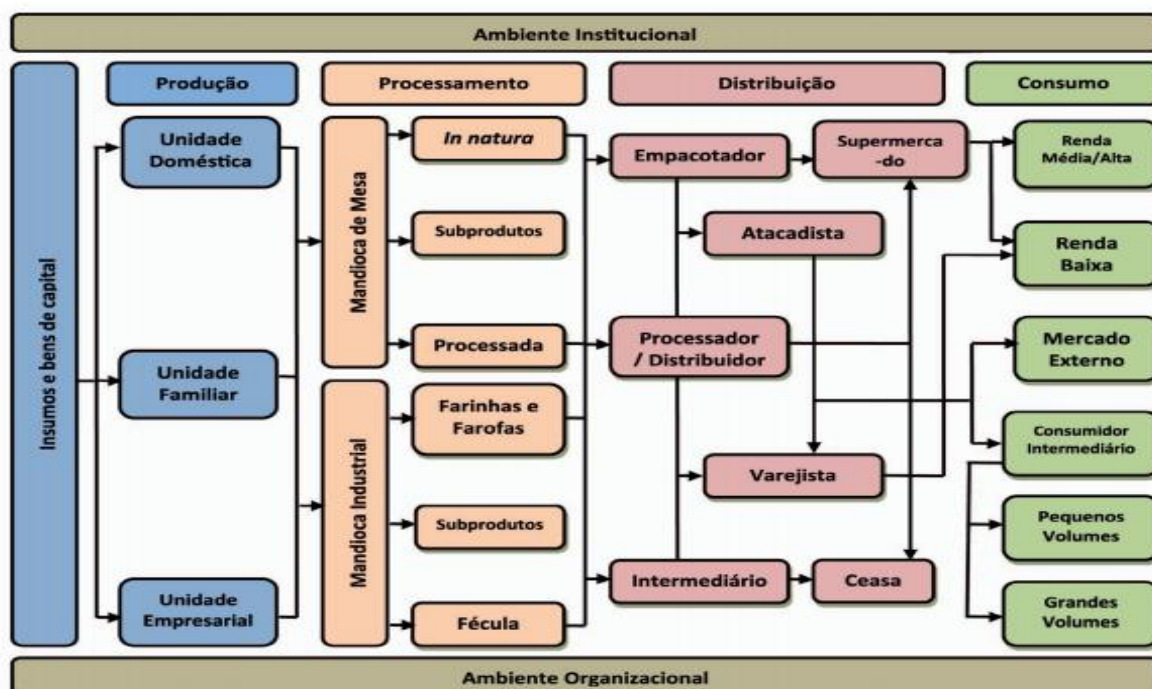


Figura 1- Cadeia produtiva da mandioca  
Fonte: adaptado de Cunha (2007)

Pode-se observar que há três unidades de produção distintas, com dois produtos principais, que vão para as agroindústrias para serem vendidas *in natura*, com algum processamento, ou transformadas em farinha ou em fécula, daí seguindo para o elo de distribuição, composto de vários atores e para o consumo final, que tanto pode ser o do mercado interno, do externo ou o consumidor intermediário, que são as indústrias não alimentares, que utilizam a fécula na fabricação de perfumes, colas, adesivos e papel (COELHO, 2018).

É imprescindível o fortalecimento do arranjo da cadeia produtiva da mandioca, pois é uma atividade tradicional, ao ponto de o Município em tela deter o título de “Terra da Farinha”. Além disto, gera renda aos atores envolvidos no beneficiamento da mandioca para produção de farinha, beiju e goma. Igualmente, a tradicional manutenção destas casas de farinha é um diminuidor da fome uma vez que se constituem na base alimentar e de sobrevivência econômica de inúmeras famílias. Apesar dessa importância, notou-se que, tais empreendimentos funcionam em condições inadequadas, possibilitando a exposição desses trabalhadores as situações de riscos e agravos em relação a sua saúde no ambiente inadequado (PACHECO, 2017).

## 2.2 Gestão de Projetos Públicos

Gestão de projetos é o conjunto de conhecimentos, habilidades, técnicas e ferramentas utilizadas para planejar, executar e monitorar um projeto. Já, projetos segundo Instituto de Gerenciamento de Projetos (PMI), é um esforço temporário empreendido para criar um produto, serviço ou resultado exclusivo. Os projetos e as operações diferem, principalmente, no fato de que os projetos são temporários e exclusivos, enquanto as operações são contínuas e repetitivas (PMI, 2008).

Projetos têm sido planejados e executados pelas organizações para criar novos produtos e serviços, introduzindo mudanças e inovações em seus processos. No entanto, para que um projeto seja realizado de forma eficaz, é necessária a organização das atividades e o envolvimento dos atores deste projeto (SOARES, BEIRÃO JÚNIOR, 2011).

O setor público deve possuir uma forma de gerenciar competências, para garantir o desenvolvimento de programas de capacitação em gerenciamento de projetos, para a motivação e a valorização dos servidores, bem como, a disponibilização de profissionais com habilidades e experiências adequadas para condução dos projetos.

Heldman (2006) alega que

o gerenciamento de projetos ganhou destaque nas administrações a partir do final do século XX, em virtude do processo de globalização e pela introdução de novas tecnologias e comunicação, o que obrigou muitas organizações e a própria administração pública a buscar meios de corresponder de forma mais assertiva, eficiente e eficaz às novas demandas impostas pelos mercados (HELDMAN, 2006, p. 106).

Vargas (2008) destaca que o interesse pelo gerenciamento de projetos no setor público merece atenção especial. Vários governos e órgãos governamentais brasileiros já estão fazendo suas experiências com escritórios de projetos, em variados graus de maturidade, e o próprio *Project Management Body of Knowledge* ou Conjunto de Conhecimentos de Gestão de Projetos (PMBOK) já há alguns anos tem a sua *Government Extension* voltada aos desafios específicos dessa área, ou seja, completar os projetos corretamente, no prazo e dentro do orçamento.

Segundo Reis et al. (2017), a importância da gestão de projetos na administração pública é de certa forma uma oportunidade de inovação nos órgãos públicos com padronização de ações, metodologias e indicadores reconhecidamente compreensíveis no âmbito dos gestores, possibilitando um novo cenário onde as ações governamentais sejam realizadas diante de planejamentos, programações e controle das tarefas voltadas ao atendimento dos objetivos da administração pública e operacionalizando as pressões de prazos, custos, eficiência e efetividade dos serviços públicos.

## 2.3 Cooperativismo

De acordo com Sebrae (2018), a cooperativa é uma associação autônoma de pessoas que se unem, para satisfazer aspirações e necessidades econômicas, sócias e culturais comuns, por meio de uma empresa de propriedade coletiva e democraticamente gerida, ou seja, forma de associação entre indivíduos que tem como objetivo uma atividade comum, e que seja trabalhando para forma a gerar benefícios iguais a todos os membros.

A Lei nº 5.764/71, no seu artigo 4º, assim determina: “As cooperativas são sociedades de pessoas, com forma e natureza jurídica próprias, de natureza civil, não sujeitas a falência, constituídas para prestar serviços aos associados, distinguindo-se das demais sociedades...” (BRASIL, 1971).

O Cooperativismo é um modelo socioeconômico fundamentado na participação democrática, na independência, na solidariedade e na autonomia dos que se unem de forma voluntária em prol de um mesmo objetivo econômico e social. Quando várias pessoas se juntam em busca de um bem comum, com foco no equilíbrio e na promoção de melhores oportunidades, elas formam uma cooperativa, na qual se trabalha de forma a gerar benefícios iguais a todos os membros, os chamados cooperados (BRASIL, 2019).

### 2.3.1. Cooperativas Agropecuárias

As cooperativas agropecuárias, têm que integrar e orientar os produtores, facilitando questões como a aquisição de mudas, fertilizantes, armazenamento, venda no mercado da produção e divisão dos custos de assistência técnica, insumos até a colheita e difusão do uso de novas tecnologias. As cooperativas agrícolas é o apoio à atuação dos trabalhadores rurais, principalmente para dos pequenos produtores, pois é bastante desafiador escoar a produção de maneira eficiente e competitiva, com a implantação de uma cooperativa os pequenos produtores não terão mais este problema.

Com a existência das cooperativas também é uma forma de suprir a demanda por alimentos e diminuir o impacto ambiental. Ao invés de um grande produtor ser responsável por um intenso volume de produção, vários pequenos produtores compõem a produção total. Levando em conta, as desvantagens de ser um cooperado podem ser consideradas nulas ou, no mínimo, insignificantes perto dos benefícios proporcionados. Conforme Brasil (2019), as cooperativas agropecuárias contribuem para manter o agricultor no campo, fomentando a comercialização de seus produtos e fornecendo serviços a seus cooperados.

De acordo com Brasil (2019), vários benefícios são oferecidos aos cooperados, sendo possível destacar: a) Inclusão de produtores, independentemente de seu tamanho e sistema de produção; b) coordenação da cadeia produtiva em relação horizontal; c) geração e distribuição de renda de forma equitativa; d) prestação de serviços e o acesso e adoção de tecnologias aos seus cooperados; e) economias em escala nos processos de compra e venda, isto é, barganha adquirida nas compras e nas vendas coletivas; f) acesso a mercados, que isoladamente seria mais complicado; e. g) agregação de valor à produção dos cooperados.

### 2.3.2 Finalidade e princípios básicos da COOPFFEN

A Cooperativa dos Produtores de Farinha de Mandioca e seus Derivados do Município de Feira Nova (COOPFFEN) foi constituída por deliberação da Assembleia Geral dos Fundadores, realizada no dia 13/08/2018.

A COOPFFEN é uma sociedade de natureza civil e de responsabilidade limitada, sem fins lucrativos, regida pelas disposições legais estabelecidas na Constituição Federal em seus artigos 5º, inciso XVIII, 146, inciso III, alínea “c” e 174, §2, no Código Civil Brasileiro, Lei nº 10.406/2002 em seus artigos 1.093 ao 1.096, na Lei Ordinária Federal nº 5.764/1971 na Lei 5.764/71, que definiu a Política Nacional de Cooperativismo e instituiu o regime jurídico das sociedades cooperativas, e por este Estatuto Social.

Conforme Estatuto Social, em Coopffen (2018), a Cooperativa dos Produtores de Farinha de Mandioca e seus Derivados do Município de Feira Nova (COOPFFEN) através de seus membros norteiam-se pelos princípios e valores do cooperativismo pela Lei 5.764 de 16/12/1971 e pelo art.5º, inciso XVIII, da Constituição Federal de 1988, e pelos princípios básicos do cooperativismo, sendo eles: I. Adesão voluntária e livre; II. Gestão democrática e livre; III. Participação econômica; IV. Autonomia e independência; V. Educação, formação e informação; VI. Inter cooperação; VII. Interesse pela comunidade, responsabilidade social e ambiental.

A Cooperativa efetua suas operações sem qualquer finalidade lucrativa própria e dentro dos princípios fundamentais de neutralidade política e discriminação religiosa, racial e social, objetivando adquirir escala, atingir produtividade e eliminar ou reduzir ociosidade, pode operar com terceiros até o limite máximo permitido pela legislação vigente. Os serviços prestados pela Cooperativa serão disciplinados e regulados por normas internas e terão seus custos cobertos pelo beneficiário, na proporção do seu uso.

A COOPFFEN compromete-se em realizar a venda da farinha de mandioca e de seus derivados fabricados com produtos puros, não adulterados. Os associados são responsáveis subsidiariamente pelos compromissos da Cooperativa até o valor do capital por ele subscrito e o montante das perdas que lhe couber (COOPFFEN, 2018).

### **3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Trata-se de um estudo de caso, do tipo exploratório e descritivo, de cunho qualitativo. A pesquisa exploratória é aquela que procura explorar um problema, de modo a fornecer informações para uma investigação mais precisa, visando uma maior proximidade com o tema, que pode ser construído com base em hipóteses ou intuições.

Segundo Selltiz, Wrightsman e Cook (1965), enquadram-se na categoria dos estudos exploratórios todos aqueles que buscam descobrir ideias e intuições, na tentativa de adquirir maior familiaridade com o fenômeno pesquisado. Nem sempre há a necessidade de formulação de hipóteses nesses estudos. Possibilitando aumentar o conhecimento do pesquisador sobre os fatos, permitindo a formulação mais precisa de problemas, criar novas hipóteses e realizar novas pesquisas mais estruturadas. Nesta situação, o planejamento da pesquisa necessita ser flexível o bastante para permitir a análise dos vários aspectos relacionados com o fenômeno.

Já, a pesquisa descritiva descrever algo, para este fim, é feita uma análise minuciosa e descritiva do objeto de estudo. Essa pesquisa não pode ter interferência do pesquisador. Segundo Gil (1999), uma pesquisa descritiva é aquela que tem por propósito descrever o objeto de estudo.

A coleta e análise dados com objeto de estudo, e o investigador deve conceituar as inter-relações entre as propriedades do fenômeno, fato ou ambiente observado, com aplicação de questionário ou entrevista junto aos agentes envolvidos, pessoal das casas de farinha, prefeitura, dentre outros.

Considerando as informações sobre a produção da mandioca e seus derivados e o projeto que está sendo designado no município de Feira Nova- PE, a pesquisa está relacionada com levantamento de dados sobre o projeto e a opinião dos beneficiados.

O público-alvo do projeto foram 100 produtores rurais, 200 raspadeiras e 10 casas de farinha.

A fim de analisar os principais resultados obtidos, para realização deste estudo, sendo realizado entrevistas com os principais agentes responsáveis pelo projeto:

- a) Joel Pascoal: secretário de agricultura (entrevistado 1);
- b) Danilson Gonzaga: prefeito (entrevistado 2);
- c) Valter Cruz: secretário de Administração e Finanças (entrevistado 3);
- d) Fabio Alexandre: secretário executivo da Cooperativa (entrevistado 4).

As entrevistas não seguiram um roteiro pré-definido, mas buscou-se entender o antes, o durante e a situação após a implantação do projeto. Estas entrevistas foram realizadas nos meses de junho e outubro de 2019, foram gravadas e transcritas para posterior análise. Dessa forma, a pesquisa de campo corresponde à observação, coleta, análise e interpretação de fatos e fenômenos que ocorrem dentro de seus nichos, cenários e ambientes naturais de vivência. Através de coleta de dados, entrevistas, juntando documentos, procurando informações sobre a reestruturação da cadeia produtiva de mandioca no municipal de Feira Nova no decorrer de várias décadas com a finalidade de facilitar uma posterior análise de melhoria e avanços deste processo.

## **4. RESULTADOS**

### **4.1. Caracterização da cadeia produtiva da Mandioca em Feira Nova**

Segundo IPA (2009), o município de Feira Nova, no Agreste Setentrional do Estado, é conhecido nacionalmente como a “Terra da Farinha”, ao ponto de anualmente ser promovida a Festa da Cadeia Produtiva da Mandioca, realizada sempre no mês de outubro. Na região, dezenas de casas de farinha de pequeno e médio porte continuam resistindo às oscilações do mercado e aos entraves na comercialização. Outro fator importante que dificulta a vida dos produtores é o problema da podridão radicular da mandioca, fungo que pode reduzir a zero a produção. Normalmente, cada *hectare* chega a produzir cerca de 15 toneladas de mandioca.

O SEBRAE (2020), através do projeto de Alimentação e Bebidas da Mata Norte Pernambucana, desenvolveu o projeto de estruturação da cadeia produtiva de mandioca, em Feira Nova- PE. O principal objetivo do projeto é constituído com intuito e melhora ou criar resultados únicos dando esforço temporário empreendido para criar um produto, serviço ou também resultado exclusivo, por meio da melhora da competitividade para os agricultores, produtores, comerciantes e os demais agentes envolvidos nessa cadeia, buscando o desenvolvimento econômico do município e consequentemente da demais regiões.

Segundo o SEBRAE (2020), o projeto de reestruturação das casas de farinha teve um investimento inicial de um ) estava estabelecido no município de Arapiraca (distante 356,5



km de Feira nova). Como o município, mas tinha tanta matéria-prima montante de R\$ 366.733,63, sendo que o SEBRAE investiu R\$ 256.713,54 e a AD Diper investiu R\$ 110.020,09 como parceiro, com a finalidade de envolver toda a cadeia produtiva da farinha. O projeto começou a ser implantado junho 2018, e tinha como foco resgatar a cultura da farinha atingindo três públicos: os produtores rurais, os donos das casas de farinha e as raspadeiras. Para os agricultores, foram realizadas diversas capacitações sobre o cultivo da maniva e sobre gestão do empreendimento rural com a metodologia programa Sebrae no Campo. Além disso, uma estação experimental será inaugurada, em parceria com a Prefeitura de Feira Nova e o Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA), para a plantação de mudas mais resistentes e produtivas. De acordo com o entrevistado 4 (Secretário Executivo da Cooperativa Coopffen), não há uma determinação de tempo, ou seja, sem período definido, pois a cada ciclo (tempo), o projeto deve evoluir e, conseqüentemente, uma nova perspectiva de mudança, com isso haverá novo subprojeto dentro do próprio projeto.

Segundo a cooperativa, o beneficiamento da mandioca em Feira Nova, tem uma grande importância para o município e região, pois para movimentar as fábricas de farinha, são trazidas a matéria-prima de outras regiões. Atualmente, as fábricas de farinha processam ao mês cerca de 900 toneladas de farinha, isso equivale a 18.000 sacas, podendo chegar a 2.250 toneladas, ou seja, 45.000 sacas (COOPFFEN, 2018).

A “Casa de Farinha” é o local onde se transforma a mandioca em farinha, ingrediente usado na fabricação de vários alimentos, entre os quais o beiju, muito apreciado nas regiões Norte e Nordeste do Brasil (GASPAR, 2009). De acordo com este autor, o processo de produção da farinha de mandioca começa no plantio das manivas, com isso vem a colheita da raiz, a mandioca é levada direto da roça para a “Casa de Farinha”, onde a raiz é descascada e colocada na água para amolecer e fermentar ou pubar, em seguida é triturada. A mandioca ralada vai caindo em um cocho, sendo depois prensada onde o líquido venenoso chamado manipueira é separado, depois de torrada e peneirada, e então, a farinha está pronta para o consumo.

O líquido que sobra da pubagem (fermentação) tem um alto teor alcoólico, esse líquido, depois de ser submetido à ação do sol um certo tempo usado para adubação e para alimentação de animais. Já, a casca das raspagens é usada para alimentação de animais. A massa da mandioca, que decanta durante a pubagem é utilizada como goma para engomar roupa ou para a fabricação de alimentos, como: mingau, papa, sequilho, bolo, tapioca.

“Na Casa de Farinha as tarefas são divididas: alguns homens são responsáveis pelo processo de arrancar a mandioca da roça e transportá-la para a casa de farinha. As mulheres e crianças raspam os tubérculos e extraem o amido ou polvilho. O trabalho se estende pela noite, quando acontecem as chamadas farinhadas. Aparecem os sanfoneiros, violeiros, dançadores e entre goles de cachaça, café com beiju e muita alegria, o trabalho continua a noite inteira” (GASPAR, 2009).

Segundo Zoldan (2006), a produção da farinha sobrevivência de muitas famílias onde a sua economia doméstica está ligada como toda a cadeia produtiva como várias casas de farinha no Nordeste. A produção de farinha passada de geração em geração, como feito cada parte do processo até o produto final: a farinha.

## **4.2 Descrição do projeto “Sou feira nova, sou terra da farinha”**

De acordo com AD Diper (2018), mais de 700 famílias vivem com a renda gerada pelo cultivo e produção da mandioca e esta é considerada a principal renda do município. Feira Nova conta com mais de dez casas de farinha e elas recebem financiamentos da prefeitura, do

SEBRAE e do Ministério do Trabalho, onde são integradas, as instituições buscam fortalecer e regularizar os serviços prestados pelos trabalhadores.

O setor ganhou força e renovação para o cenário econômico com a fundação da Cooperativa dos Produtores de Farinha de Feira Nova (COOPFFEN). Os cooperados trabalham com seu próprio Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) e recebem assistência técnica para melhoramento do solo com especialistas do Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA).

Segundo o entrevistado 4 (Secretário Executivo da Cooperativa Coopffen), “[...] atualmente, a farinha produzida na cidade pode ser comercializada fora do Brasil [...]”, mas até agora só foram feitas reuniões com outros países interessados. Ainda, segundo o entrevistado 4 “[...] o prefeito Danilson Gonzaga tem coordenado a organização e depositado fichas no projeto Sou Feira Nova, sou Terra da Farinha que tem fortalecido a cadeia produtiva da farinha e outros derivados da mandioca [...]”.

Para o entrevistado 1 (Secretário de Agricultura), “[...] pode-se observar que a necessidade em profissionalização e de um esforço maior de planejamento ao longo da cadeia produtiva da mandioca, para que se possa alcançar estas metas se dá pela integração dos agentes constitutivos da cadeia, como contratos de longo prazo entre produtores de mandioca, fabricantes de fécula e usuários industriais do produto poderão prevenir os efeitos danosos de variações altas e muito frequentes [...]”.

O entrevistado 4 (Secretário Executivo da Cooperativa Coopffen) relata que “[...] os resultados podem ser benéficos para todas as partes, seja pela garantia de rentabilidade mínima para as atividades produtivas, seja pela segurança quanto à continuidade do fornecimento da matéria prima [...]”.

A reestruturação da Cadeia Produtiva da Farinha no Município de Feira Nova, com o projeto: “Sou Feira Nova, Sou Terra da Farinha”, está sendo executado pela Prefeitura Municipal, através da Secretaria Municipal de Agricultura, em parceria do projeto (instituições) que estão no quadro 1.

Quadro 1- Instituições parceiras do projeto

<b>Instituições/ Parceiras do projeto</b>
Agência de Desenvolvimento Econômico do estado (AD Diper);
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresa (Sebrae/PE)
Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA)
Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária (APEVISA).
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa),

Fonte: Elaborado pela autora a partir da coleta de dados e documentação do projeto.

Assim, pode-se ver os benefícios e junto aos indivíduos e à coletividade envolvida na cadeia produtiva da mandioca, tendo em vista a mudança de desempenhos dos sujeitos envolvidos no processo (volta de matéria prima para casa de farinhas, seguimento contratação de nova raspadeira e outros trabalhadores). A criação da cooperativa desenvolver avanços para os produtores, donos de casa de farinha e raspadeiras, pois os cooperados aspiram à satisfação de seus negócios criando minicurso para os cooperados, tais como segurança no trabalho, empreendedorismos, implantação de melhores de mudas entre outros.

Através deste projeto foi implantada a cooperativa chamada Cooperativa dos Produtores da Farinha de Mandioca e seus Derivados do Município de Feira Nova (Coopffen), criada em 2018, possui 25 (vinte e cinco) cooperados, que possuem um quadro de

colaboradores 700 (setecentas) pessoas que lidam diretamente nos processos de fabricação dos produtos derivados da mandioca, isso representa que o setor emprega uma massa significativa que moram em Feira Nova.

Também por meio do projeto e as instituições de apoio e juntamente com a Coopffen, a farinha de mesa foi classificada de acordo com uma destas classificações: extrafina, fina beneficiada, fina, média, grossa ou bijusada, pois cada variação adotada tem seu espaço no mercado, os produtores devem procurar entender as preferências do consumidor, oferecendo produtos ideias com qualidade e preço adequados, conforme Ministro de Estado da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, no uso das atribuições que lhe confere Portaria n.º 554/1995. Hoje a cooperativa, está fazendo uma licitação de compra de equipamento (trator), para melhoria da produtividade e fazendo negócio com a venda de farinha para empresa Turquesa Alimentos.

Segundo o entrevistado 2 “[...] na década de 90, Feira Nova tinha 4 mil *hectares* de área plantada de mandioca com a produção média de 10 toneladas por hectare. Hoje, a área plantada foi reduzida para 350 *hectares*, o que foi impactante para economia. Essa queda de produção se deu principalmente pelo problema da podridão radicular que afeta os solos do município, além da seca que atingiu fortemente essa região atingindo diretamente a produção de mandioca, desestimulando assim os agricultores a investirem na produção desta cultura, tendo em vista que há grande perda da produção [...]”.

A fim de descrever o projeto “Sou feira nova, sou terra da farinha, o projeto apoiado pela AD Diper, busca o desenvolvimento econômico regional, a inovação tecnológica, o crescimento do nível de emprego e renda, a manutenção das micro e pequenas empresas; o apoio ao associativismo e cooperativismo e o aumento da produtividade e da competitividade de modo prioritário, com a finalidade de melhora a cadeia produtiva de mandioca do municipal.

Inicialmente, como forma de divulgação do projeto, foi implantada uma ação na Festa da farinha de Feira Nova- PE com vistas a fortalecer a cadeia produtiva da mandioca. A tradicional festa da farinha do município ocorreu entre de 27 a 29 de setembro de 2019 e completou 17 anos. Apesar da festa ter 17 anos de existência, o projeto só foi implantado em 2018 e em 2019 foi palco da segunda divulgação do projeto das casas de farinha, com 20 estandes que mostraram o artesanato local e regional, a exposição do trabalho de agricultores e raspadeiras de mandioca com bordados, pinturas em tecidos e trabalhos feitos com a casca da mandioca e polo gastronômico. O SEBRAE promoveu palestras e capacitações gratuitas em diversos setores, desde o plantio até sobre a economia da mandioca. No polo gastronômico, o visitante pode experimentar diferentes pratos feitos da macaxeira, como sorvete de tapioca, bolo, cuscuz de mandioca doce, tapiocas coloridas com cenoura, beterraba, entre outros atrativos. Também teve passeios turísticos pelas casas de farinha da cidade.

### **4.3. Melhorias identificadas com o Projeto “Sou feira nova, sou terra da farinha”**

Ao analisar as principais melhorias ocasionadas à população do município a partir da implantação do projeto e conforme dados de pesquisa de campo, pode-se verificar que o projeto trouxe melhorias em diferentes áreas, tendo sido relatado pelos entrevistados desde pequenas mudanças até melhorias significativas. Foi relatado também que devido ao projeto, percebeu-se melhorias contínuas, que segundo o entrevistado 4 (Secretário Executivo da Cooperativa Coopffen) “[...] melhorou pouco a pouco [...]”. Este entrevistado ainda continua

“[...] os pequenos produtores, através de minicursos de produção da mandioca e uso de uma nova variedade de mudas, mais resistentes a ocorrência de pragas pôde ter melhor desempenho nas lavouras e, conseqüentemente, os donos de casas de farinha puderam ter matéria-prima para a sua produção com maior qualidade e preço mais acessível [...]”.

Apesar dessas considerações do Entrevistado 4 (Secretário Executivo da Cooperativa Coopffen), vale considerar que o projeto está em fase de implementação, portanto, ainda é difícil demonstrar alguns resultados, especialmente os financeiros.

Quando questionado sobre a continuidade do projeto, o entrevistado 1 (Secretário de Agricultura) comenta “[...] esperamos que o projeto Sou feira Nova, Sou Terra da Farinha deve ser ampliado, levando assim definitivamente a produção de mandioca e proporcionando futuramente um grande destaque no cenário regional e estadual [...]”.

Quanto à realização de treinamentos por meio do projeto, estes foram realizados no mês de maio de 2018, quando foram desenvolvidos minicursos e outros treinamentos nas áreas de: associativismo, empreendedorismo, marketing, qualidade, financeiro, negociação, entre outros. O projeto está estimado para atender cerca de 100 produtores rurais, 200 raspadeiras e 10 casas de farinha, o acompanhamento ocorrerá através de ciclos que estimando em um ano, contando da implantação do projeto que ocorreu em junho de 2018 e a cada ano o projeto melhorado através de novos ciclos. Segundo o entrevistado 4 (Secretário Executivo da Cooperativa Coopffen), “[...] o projeto pode desenvolvido sem estabelecer a quantidade de ciclos ou anos, sendo assim o projeto não tem data para terminar, pois depende de como vai ser o andamento dos ciclos e se vai precisar mais anos para o desenvolvimento do projeto e a estabilidade financeira do mesmo [...]”.

Para os donos de casas de farinha foram realizadas oficinas na área de empreendedorismo, pois são os trabalhadores responsáveis pelo manuseio da mandioca, que ao fazerem um produto de maior qualidade, podem oferecer postos de trabalho expandindo seu negócio e, conseqüentemente, tendo maior estabilidade financeira.

Para o entrevistado 2 (prefeito), “[...] acreditar que essa proposta irá abrir um espaço para a implantação de novas práticas organizacionais e produtivas da comunidade rural, com ampla participação das comunidades, desde o planejamento até a execução propriamente dita [...]”.

Ainda em relação aos treinamentos, para as raspadeiras de mandioca conforme o entrevistado 4 (Secretário Executivo da Cooperativa Coopffen) e o entrevistado 1 (Secretário de Agricultura), foram oferecidos cursos de “[...] segurança do trabalho e manuseio/manipulação de alimentos [...]” e, para os produtores rurais, foram realizados cursos referentes ao cultivo em si, como “[...] manuseio e plantação de maniva (rama da mandioca ou parte da rama destinada ao plantio), adubação e prevenção de pragas [...]”. Com isso, os produtores rurais foram capacitados sobre o cultivo da maniva, mas também receberam um treinamento sobre a gestão do empreendimento rural através do Sebrae.

Por meio destes treinamentos, pode-se aprimorar o trabalho dos produtores, das casas de farinhas e das raspadeiras, fazendo com que os produtores produzam e cultivem a mandioca de forma mais profissional e com maior qualidade; que os donos de casas de farinha, possuam maior suporte, auxiliando e orientando os processos produtivos; e, as raspadeiras sendo capacitadas em áreas como segurança do trabalho e a manipulação de alimentos.

Cabe ressaltar que não se pode deixar de lado a participação da prefeitura do municipal, pois a mesma, segundo o entrevistado 3 (Secretário de Administração e Finanças) “[...] está auxiliando no projeto por meio da entrada que recurso público [...]”.

A proposta e execução do projeto, contribui para a reestruturação da cadeia produtiva de mandioca do município, associado ao recuso financeiro e humano para a estabilidade e produção da raiz e conseqüentemente os seus derivados. A criação da cooperativa avanços para os produtores, donos de casa de farinha e raspadeiras, pois os cooperados aspiram à satisfação de seus negócios. Melhorando a qualidade da mandioca dès do plantio até a mesa, isto só poderia acontecer com apoio dos parceiros do projeto “Sou Feira Nova, sou terra da farinha”: a Agência de Desenvolvimento Econômico do estado (AD Diper), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresa (SEBRAE/PE), o Instituto Agrônômico de Pernambuco (IPA) e a Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária (APEVISA) e principalmente a prefeitura que tem a responsabilidade para o gerenciamento do projeto, para que seja concluído com sucesso. Esses resultados foram alcançados, pois o projeto atende aos requisitos, estabelecidos na etapa de planejamento do projeto e as finalidades proposta diante do mesmo.

Podemos ressaltar que o projeto de longa extensão, ou seja, tem data para começa, mas não de data para acabar, pois sempre haverá algo que possa melhorar e garantir a qualidade na reestruturação da mandioca.

## **6. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Nesse estudo, verificou-se que o projeto está melhorando pouco a pouco a vida dos envolvidos e que a cooperativa tem papel muito importante andamento do projeto, mas mesmo assim difícil, pois o projeto está em fase de implementação, conseqüentemente as metas de melhores do projeto “Sou Feira Nova, sou terra da farinha”, estão sendo atingidas gradativamente, ou seja, o projeto está em fase de execução focando no exercício do que foi planejado. É nesse momento que todos os processos definidos no planejamento são executados.

O projeto está ocorrendo, com isso caso seja necessária uma ação com base na avaliação entre o plano e a realização, os responsáveis no andamento do projeto devem realizar os ajustes no planejamento inicial para que problemas referentes ao orçamento, aos recursos insuficientes ou riscos não interfiram no resultado final do projeto.

Entre as limitações no estudo, vale destacar que os entrevistados ressaltaram que para que pudessem serem mais profundos nas respostas e responderem a todos os questionamentos teriam que ser mais minuciosos, mas que estavam pouco tempo, pois a maioria estava trabalhando ou não eram encontrados no local. Dessa forma, este artigo não esgota o tema sobre a aplicação em relação ao projeto, sendo sugerido, uma nova pesquisa para avaliar os resultados obtidos pós o término do projeto, pois o projeto está sendo ainda desenvolvidos pelos parceiros e participantes.

## **REFERÊNCIAS**

AD Diper. Projeto incentiva a produção da farinha de mandioca em Pernambuco. Disponível em: <http://www.addiper.pe.gov.br/>. Acesso em: 10 jun. 2019.

- BATALHA, M. Gestão Agroindustrial. São Paulo: Atlas, 1997.
- BRASIL. Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971. Define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências. 1971. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/15764.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/15764.htm). Acesso em: 15 nov. 2019.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Cooperativismo. 2019. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/agricultura-familiar/cooperativismo>. Acesso em: 15 nov. 2019.
- CASTRO, A. M. G. et al. Cadeia Produtiva: Marco Conceitual para Apoiar a Prospecção Tecnológica. XXII Simpósio de Gestão da Inovação Tecnológica, Salvador, 2002. Disponível em: <https://fcf.unse.edu.ar/archivos/posgrado/2002.cadeiaprodutiva.marcoconceitual.prospeccaotecnologica.pdf>. Acesso em: 23 mar. 2019.
- COELHO, J. D. Produção de Mandioca – Raiz, Farinha e Fécula. 2018. Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste - ETENE Disponível em: [https://www.bnb.gov.br/documents/80223/4049480/44\\_Mandioca.pdf/08b8f0c3-b88b-4d40-d5ec-4e2620bdcdde](https://www.bnb.gov.br/documents/80223/4049480/44_Mandioca.pdf/08b8f0c3-b88b-4d40-d5ec-4e2620bdcdde). Acesso em: 02 nov. 2019.
- CUNHA, 2007. Cadeia Agroindustrial da Mandioca e Frutas e a Geração de Empregos e Renda. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/internet/comissao/index/perm/capr/embrapamario.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2019.
- EMPRAPA. Mandioca- a raiz do Brasil. 2013. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/atividade-legislativa/comissoes/comissoes-permanentes/capadr/audiencias-publicas/audiencias-publicas-2013/audiencia-publica-16-de-abril-de-2013-embrapa-mandioca> >. Acesso em: 28 set. 2019.
- FELIPE, F. I. Os Desafios na Cadeia Produtiva da Mandioca no Brasil. 2018. Cepea. Disponível em: <https://www.cepea.esalq.usp.br/br/opinio-ao-cepea/os-desafios-na-cadeia-produtiva-da-mandioca-no-brasil.aspx>. Acesso em: 25 abr. 2019.
- GASPAR, L. Casa de farinha. 2009. Pesquisa Escolar Online. Fundação Joaquim Nabuco. Recife. Disponível em: [http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=531&Itemid=1](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=531&Itemid=1). Acesso em: 30 abr. 2019.
- GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 1999. Disponível em: [http://www.urca.br/itec/images/pdfs/modulo%20v%20-%20como\\_elaborar\\_projeto\\_de\\_pesquisa\\_-\\_antonio\\_carlos\\_gil.pdf](http://www.urca.br/itec/images/pdfs/modulo%20v%20-%20como_elaborar_projeto_de_pesquisa_-_antonio_carlos_gil.pdf). Acesso em: 01 nov. 2019.
- HELDMAN, K. Gerência de projetos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Dados estatísticos. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 11 abr. 2019.
- IPA. Instituto Agrônomo de Pernambuco. Informações gerais. Disponível em: <http://www.ipa.br/novo/>. Acesso em: 15 abr. 2019.
- PACHECO, A. D. C. Inter-relações entre saúde e ambiente de trabalho em casas de farinha. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente). 2017. 115p. Universidade Federal de Pernambuco – UFPE. Recife. Disponível em:

<https://attena.ufpe.br/bitstream/123456789/26058/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O%20Andrea%20Daniele%20Cieniuk%20Pacheco.pdf>>. Acesso em: 28 out. 2019.

PMI. Instituto de Gerenciamento de Projetos (PMI). Disponível em: <https://brasil.pmi.org/>>. Acesso em: 02 nov. 2019.

REIS, A. C. D. et. al. A Gestão de Projetos no Âmbito da Administração Pública: Uma Visão Estratégica. Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento. Edição 05. Ano 02, v. 01. p. 353-365, jul. 2017. Disponível em: <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/administracao/gestao-de-projetos-administracao-publica>. Acesso em: 13 nov. 2019.

SAMPAIO, Y. et al. Eficiência Econômica e Competitividade da Cadeia Produtiva da Mandioca em Alagoas. SEBRAE/AL, 2005.

SEBRAE. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/>. Acesso em: 15 jan. 2020.

SEBRAE. Estudos de Mercado. Relatório Completo. ESPM/SEBRAE. 2008. Disponível em: <http://atividaderural.com.br/artigos/5602f3e181880.pdf>>. Acesso em: 15 dez. 2019.

SELLTIZ, C.; WRIGHTSMAN, L. S.; COOK, S. W. Métodos de pesquisa das relações sociais. São Paulo: Herder, 1965.

SILVA, I. L. V. Feira nova, sua história e sua gente. Recife: Editora Universitária de UFPE, 1999. 134p.

SOARES, F.C.; BEIRÃO JÚNIOR, H.F. Concepção e Gestão de Projetos Públicos. 2. ed. Florianópolis: Publicações do IF-SC, 2011. 108 p. Disponível em: <https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/206388/2/CST%20GP%20-%20Concep%C3%A7%C3%A3o%20e%20gest%C3%A3o%20de%20projetos%20p%C3%BAblicos%20-%20MIOLO.pdf>>. Acesso em: 02 nov. 2019.

VIAL, L. A. M.; SETTE, T.; BATISTI, V.; SELLITTO, M. Arranjos produtivos locais e cadeias agroalimentares: revisão conceitual. GEPROS. Gestão da Produção, Operações e Sistemas – Ano 4, nº 3, 2009, p. 105-121. Disponível em: <https://revista.feb.unesp.br/index.php/gepros/article/viewFile/290/379>. Acesso em: 30 abr. 2019.

ZOLDAN, G. (Coord.). Manual de referência para casas de farinha. Maceió: Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de Alagoas (SEBRAE), 2006. Disponível em: [http://industriasantacruz.com/wp-content/uploads/2013/09/ManualdeReferenciaSEBRAE\\_AL.pdf](http://industriasantacruz.com/wp-content/uploads/2013/09/ManualdeReferenciaSEBRAE_AL.pdf)>. Acesso em: 22 mai. 2019.