



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
CAMPUS DO PANTANAL
BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO**



JOSÉ MATHEUS DE OLIVEIRA PINHEIRO

**A IMPORTÂNCIA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM NO PANTANAL SUL-
MATO-GROSSENSE: A VIABILIDADE DA CRIAÇÃO DE UM SELO DE
CERTIFICAÇÃO**

**CORUMBÁ-MS
2022**

BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO

JOSÉ MATHEUS DE OLIVEIRA PINHEIRO

**A IMPORTÂNCIA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM NO PANTANAL SUL-
MATO-GROSSENSE: A VIABILIDADE DA CRIAÇÃO DE UM SELO DE
CERTIFICAÇÃO**

Monografia apresentada ao curso de
Administração da Universidade Federal de
Mato Grosso do Sul, para obtenção do título de
bacharel em Administração.

Orientadora: Prof^a. Dra. Caroline Gonçalves

**CORUMBÁ-MS
2022**

JOSÉ MATHEUS DE OLIVEIRA PINHEIRO

**A IMPORTÂNCIA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM NO PANTANAL SUL-
MATO-GROSSENSE: A VIABILIDADE DA CRIAÇÃO DE UM SELO DE
CERTIFICAÇÃO**

Monografia do Curso em Administração, submetido à Banca Examinadora composta pelos Professores da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Graduado.

Aprovado em: _____

Profª. Dra. Caroline Gonçalves (orientadora)

Prof. Dr. Fernando Thiago (membro da banca)

Profª. Dra. Joice Chiareto (membro da banca)

**CORUMBÁ – MS
2022**

DEDICATÓRIA

Dedico aos meus familiares, amigos e professores,
que me conceberam educação e apoio para atingir o
objetivo traçado.

AGRADECIMENTOS

À Deus primeiramente, à minha família, principalmente a minha mãe Lucy por ser uma pessoa forte, corajosa e humilde que lutou bravamente para vencer a depressão e sempre me apoiou. Agradeço ao meu pai, um homem muito trabalhador e humilde, a meu eterno e saudoso avô, minha irmã que sempre me ajudou, aos amigos. À Professora Caroline Gonçalves, que sempre esteve me ajudando e às vezes puxando minha orelha quando necessário, por sempre acreditar no meu potencial e por ser essa mulher muito batalhadora e humilde que me orientou, por seu grande conhecimento por ajudar-me a fazer esta pesquisa. Agradeço ao Coordenador Fernando Thiago que sempre me ajudou em horários e matrículas com minhas disciplinas, a todos os meu Professores e mestres que sempre colaboram comigo nessa travessia. Que Deus abençoe a todos grandemente.

RESUMO

Esta pesquisa visa discutir a importância das certificações de denominação de origem e de indicação geográfica para produtos procedentes da região do Pantanal Sul-mato-grossense, especificamente aqueles produzidos na cidade de Corumbá e sua vizinha, Ladário. Como objetivo central, esta pesquisa pretende identificar a viabilidade da denominação de origem para os produtos oriundos do pantanal sul-mato-grossense. De maneira específica, tem-se os objetivos: (1) Levantar os conceitos e diferenças entre Denominação de Origem (DO) e Indicação Geográfica (IG) de Procedência; (2) Identificar casos semelhantes no Brasil da criação dos selos de DO e IG; (3) Mapear as potencialidades de DO e IG no Pantanal Sul-mato-grossense. Para isso, esta pesquisa foi baseada em estudo similar realizado por Hickenbick e Figueiredo (2017), utilizando de pesquisa qualitativa de caráter descritivo foi desenvolvida por meio de pesquisa documental e bibliográfica em artigos e material disponível na Internet em *sites* relacionados ao tema. Além disso contou com observação do pesquisador e entrevistas. Os resultados apontam possíveis produtos para receberem o selo de certificação de origem, visando agregação de valor aos produtos, redução da assimetria informacional para o consumidor e valorização da cultura sobre produtos e produtores do pantanal sul-mato-grossense.

Palavras Chave: Certificação; Denominação de Origem; Pantanal Sul-mato-grossense; Assimetria da informação

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 REVISÃO DE LITERATURA.....	11
2.1 Os mercados de certificações	11
2.2 Selos de certificação de denominação de origem e indicação geográfica de procedência.....	12
2.3 Relações entre o mapeamento de produtos, a identidade territorial e o desenvolvimento.....	17
3 MATERIAIS E MÉTODOS	17
4 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	19
4.1 Potenciais na cidade de Corumbá.....	18
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS OU CONCLUSÃO.....	26
6 REFERÊNCIAS	27

1 INTRODUÇÃO

Esta pesquisa visa discutir a importância das certificações de denominação de origem e de indicação geográfica para produtos procedentes da região do Pantanal Sul-mato-grossense, especificamente aqueles produzidos na cidade de Corumbá e sua vizinha, Ladário.

A cidade de Corumbá é conhecida popularmente como a capital do Pantanal Sul-mato-grossense. Fundada em 1778, possui 112.669 habitantes e uma área de 64.438,363 quilômetros quadrados (PREFEITURA DE CORUMBÁ, 2022).

Sua principal atividade econômica é o comércio, destacando-se o microempreendedorismo (IBGE, 2022), mas a cidade também é além de ser conhecida pelas manifestações culturais como festas juninas, carnaval, festival américa do sul. A região abrangida pelos municípios de Corumbá e Ladário possuem atividade turística vinculada à pesca e às festas populares.

Corumbá faz divisa com Ladário, sua vizinha mais próxima, do lado brasileiro. Do lado boliviano, faz fronteira com a cidade Puerto Quijarro e Puerto Suarez. A cidade de Ladário foi fundada em 2 de setembro de 1778, conta com 19.947 habitantes e uma área de 342.509 quilômetros quadrados (IBGE, 2022). Ladário é conhecida pela forte presença da Marinha do Brasil, onde possui o 6º Distrito Naval.

Outra curiosidade de Ladário é a presença da Área de Proteção Ambiental da Baía Negra, ou APA Baía Negra, uma Unidade de Conservação, fundada em 2010. Seus moradores nativos compõem-se de 46 famílias que sobrevivem da pesca artesanal, subsistência, confecção de artesanato e gêneros alimentícios para venda (APA BAIA NEGRA, 2022)

A região possui muitos artesãos. Formalmente cadastrados na Fundação de Cultura de Corumbá neste ano de 2022, são 128¹. Mas esse número pode ser maior quando incluídos aqueles que ainda não possuem cadastro ou deixaram de fazer o recadastramento. Os produtos vão desde bens alimentícios como doces e geleias, queijos e mel, além de peças de artesanato representando elementos tradicionais das cidades de Corumbá e Ladário, animais do pantanal esculpidos em madeira ou moldados em cerâmica, cestos de cipó salsaparrilha, produtos de saboaria, entre outros. Além dos

¹ Informação fornecida pelo senhor José Antônio Garcia, Gerente de Fomento e Difusão Cultural da Fundação da Cultura e do Patrimônio Histórico de Corumbá.

artesãos, microempreendedores também produzem produtos com matérias primas originárias da região.

No entanto, nota-se uma baixa exploração do potencial turístico e comercial destes produtos, que por vezes não levam a inscrição das cidades de Corumbá e Ladário ou nenhuma referência escrita do pantanal sul-mato-grossense. A inclusão de um selo que certificasse a localidade de origem dos produtos poderia agregar valor a eles.

Os selos de certificação de origem de um produto servem para dar uma procedência e confiabilidade ao consumidor final e ajudar na melhoria dos processos dos produtores, visando melhorar a qualidade para servir o consumidor (HICKENBICK; FIGUEIREDO, 2017).

No Brasil, existem selos que certificam a denominação de origem ou indicação geográfica de um produto como, por exemplo, o café produzido no Cerrado Mineiro. O Café da Região do Cerrado Mineiro conquistou a Indicação de Procedência, do INPI em 2005 e a Denominação de Origem em 2013. O produto é garantido pelo selo de origem e qualidade da região do cerrado mineiro, que atesta a origem do café produzido, na área demarcada que abrange 55 municípios da região noroeste de Minas Gerais. O selo garante a qualidade mínima do produto que deve atingir 75 pontos na escala da Associação Americana de Cafés Especiais. Os cafés ficam nos armazéns credenciados, são classificadas as características sensoriais, emitido um laudo e expedido um certificado, fazendo com que cada saca de café receba um lacre e um código de barras para rastreabilidade (INDICAÇÃO GEO, 2022).

Outro exemplo é o do Queijo Canastra. Trata-se de um tipo de queijo brasileiro artesanal, produzido em Minas Gerais na serra da Canastra, cujo clima e pastos nativos dão a esse queijo sabor único, forte e denso, picante e encorpado. O Queijo Canastra é um produto de origem controlada. Visando ser produzido somente na região da Serra da Canastra, em meados de 2013 o produto era consumido somente no estado de Minas Gerais, estando proibida sua distribuição pelo Brasil. Somente no final de 2013 obteve autorização para distribuição pelo país. Em 2012 o Queijo Canastra recebeu do INPI o selo de indicação geográfica, consumidor tenha a certeza de estar apreciando uma iguaria com sabor único realmente produzida na Serra da Canastra (REIS; SILVA; PEDROSO, 2018).

Na região do pantanal sul-mato-grossense, não se encontrou uma certificação para origem dos produtos com os devidos registros, com exceção do registro municipal SIM (Selo de Inspeção Municipal) nos produtos alimentícios, o selo de inspeção municipal,

que atende aos requisitos do ministério da saúde, subordinado à Secretaria Municipal de Produção Rural, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados e condicionados, depositados e em trânsito no Município de Corumbá Mato Grosso do Sul, segundo o Decreto Nº 1.202, de 12 de Junho de 2013 (CORUMBÁ, 2013).

Diante da comercialização dos produtos produzidos por artesãos e microempreendedores da região do pantanal sul-mato-grossense e com base no trabalho de Hickenbick e Figueiredo (2017) que verificaram a importância das denominações de origem no estado de Santa Catarina, esta pesquisa tem como preocupação realizar um estudo similar e responder à seguinte questão: Qual a importância e viabilidade da elaboração de um selo de denominação de origem para os produtos da região sul-pantaneira?

Como objetivo central, esta pesquisa pretende identificar a viabilidade da denominação de origem para os produtos oriundos do pantanal sul-mato-grossense.

De maneira específica, tem-se os objetivos: (1) Levantar os conceitos e diferenças entre Denominação de Origem (DO) e Indicação Geográfica (IG) de Procedência; (2) Identificar casos semelhantes no Brasil da criação dos selos de DO e IG; (3) Mapear as potencialidades de DO e IG no Pantanal Sul-mato-grossense.

Este trabalho se justifica de maneira prática pela possibilidade de agregação de valor aos produtos da região do pantanal sul-mato-grossense, especificamente das cidades de Corumbá e Ladário, além de investigar o atendimento à legislação necessária para comercialização dos produtos certificados, proporcionando base para tomada de decisão quando da adoção dos selos. De maneira teórica, o trabalho busca integrar os conhecimentos de gestão, mercados, certificações e atendimento aos objetivos de desenvolvimento sustentáveis, valorizando o conhecimento da região e do entorno da Universidade onde está lotada esta pesquisa.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Os mercados de certificações

Os mercados de certificações podem ser analisados pelo conjunto de teorias que compõem a Nova Economia Institucional (NEI), que tem como principais autores Douglas North, que se ateuve aos estudos macroanalíticos da economia e das instituições econômicas e Ronald Coase, Oliver Williamson e Yoham Barzel, mais voltados aos estudos microeconômicos. Dentre essas teorias destacam-se a teoria dos custos de transação e teoria dos custos de mensuração, e esta última é talvez a que melhor explica a importância das certificações (CESAR; BATALHA; PIMENTA; 2008).

Na teoria dos custos de mensuração, Barzel (1982 *apud* CESAR; BATALHA; PIMENTA; 2008) explica que os problemas que podem acontecer entre as transações de trocas (compra e venda) podem estar ligados à simetria ou assimetria de informações, isto é, quando uma das partes possui igual ou mais informação do que a outra parte.

Se as informações entre as partes que vendem e as que compram são iguais, ou se elas estão amplamente disponíveis, as partes podem transacionar no mercado sem grandes problemas. Se as informações relevantes sobre o produto são difíceis de serem obtidas, até mesmo após o consumo, o sistema de certificações passa a ser um mecanismo importante para garantir a veracidade de informações, por meio de um selo colocado no produto, e que passa por acompanhamento de auditorias permanentes (CESAR; BATALHA; PIMENTA; 2008).

Dois exemplos dados por César, Batalha e Pimenta (2008) são o da certificação Halal e do selo de produtos orgânicos. O primeiro atesta que os animais foram abatidos de acordo com os preceitos do Alcorão, importantes para a comunidade muçulmana, e garantidos pelas auditorias que verificam nas indústrias de abates se a empresa está mesmo seguindo os rituais necessários. O segundo diz respeito a um produto que só pode ser verificado por meio de testes laboratoriais e acompanhamento do processo, assim a certificação de orgânicos é necessária para que o consumidor identifique esses atributos do produto, sem ele o consumidor não teria como saber como ele foi feito.

Herscovici (2017) lembra que a assimetria de informações confirma que a economia tem intensificação especulativa e por isso existem várias certificações sobre a qualidade, uma tendência em crescimento. Ou seja, o mercado de produtos lida com muita incerteza sobre os produtos, por isso os selos de certificação parecem tornar-se cada vez

mais necessários, aumentando a relação entre qualidade e confiança sobre os produtos, que podem ou não refletir em seus preços.

Assim os selos de certificação podem também reduzir o comportamento oportunista entre vendedores e consumidores. Vendedores desonestos, por exemplo, podem tentar enganar o consumidor sobre os atributos do produto para tentar ganhar mais ou aumentar seu lucro, e eles podem até conseguir, mas geram o que é chamado de “externalidade negativa” no mercado, enquanto o vendedor honesto gera “externalidade positiva”. Dessa maneira, o consumidor perde à medida que os vendedores ganham (HERSCOVICI, 2017).

É necessário ressaltar a importância da confiabilidade da certificação. Um produto com muita confiabilidade pode ter um preço mais alto, bem como um produto com pouca confiabilidade pode ser mais barato. As empresas (ou os mercados) são responsáveis pelo modelo de preços que desejam seguir. No caso das certificações, se o sistema de certificação for pouco confiável, haverá muita incerteza quanto à qualidade. Se for muito confiável, não necessariamente tornará o produto mais caro, mas vai gerar também bem-estar social entre empresas certificadores, certificadas e consumidores (HERSCOVICI, 2017).

2.2 Selos de certificação de denominação de origem e indicação geográfica de procedência

De acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 2022), certificação é um processo que visa ter uma entidade independente avaliando produtos ou determinado produto para verificar se atendem às normas técnicas, sendo isso feito por auditorias, no processo produtivo e com coletas de amostras, assim obtendo um resultado que leva a certificação, tendo direito a usufruir do uso da Marca de Conformidade ABNT.

A certificação serve para assegurar que a produção é controlada e que os produtos atendam as normas, isso tudo para quem busca esta certificação. De acordo com a ABNT (2022), para que uma empresa possa certificar um produto ou serviço “é necessário atender aos requisitos da norma técnica de referência, bem como dispor de instalações, pessoal, equipamentos e procedimentos documentados que permitam evidenciar que a empresa controla as atividades relacionadas ao objeto da sua certificação”.

A Organização Nacional de Normalização ISO (International Organization for Standardization), por exemplo, é representada no Brasil pela ABNT. Ela nasceu na Suíça

e foi projetada para criar normas que fossem padrões para organizações de todos os países. Em 1987 surgiu a norma ISO 9001, que dá nome ao selo de qualidade que é o símbolo da certificação da norma. Para obter uma certificação de qualidade é necessário que a empresa em questão atenda as exigências da certificadora. Há metodologias específicas adotadas para cada certificação. Ter um selo de qualidade agrega valor a imagem de qualquer empresa, pois passa a mensagem de que existe um trabalho padronizado (VG, 2022).

Especificamente, no caso da certificação ABNT, o produto deve, portanto, atender as normas estabelecidas para ele. A certificação pode ainda ser um meio de declarar a “moral” do produto, como por exemplo, saber se não foi necessário desmatar o meio ambiente para produzi-lo. Pode também garantir maior confiabilidade e informar a procedência do produto (ABNT, 2022).

As certificações fazem parte de um mundo cada vez mais competitivo entre as empresas, pois ao garantir qualidade e procedência, os selos agregam valor aos produtos para os consumidores finais, mostrando a eles as características do que irão consumir, ao mesmo tempo que isso pode melhorar a imagem da empresa.

No âmbito dos produtos alimentícios, sobre o quesito qualidade, a certificação segue o padrão do Ministério da Agricultura e suas adaptações para os municípios. Na cidade de Corumbá, por exemplo, os produtos de origem animal estão submetidos à inspeção do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) que podem certificar os produtos com o “selo SIM”. A certificação SIM tem por base o selo SIF, do Serviço de Inspeção Federal com adaptações específicas para o município (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, 2022).

A certificação SIM em Corumbá tem por base o decreto nº1.203, de 17 de junho de 2013, e fiscaliza áreas comerciais, indústrias especializadas e nas propriedades rurais, as usinas e fábricas, postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados, observando situações como sanidade dos produtos de origem animal, produtos comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados. São notados os produtos, instalações adequadas para matança de animais para seu preparo e consumo, na produção de leite verificando a situação geral da produção para fins comerciais destinando ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnatte ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto espaço de tempo e posterior transporte para a indústria onde será

comercializado. Em estabelecimentos de ovos e derivados são verificados os destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos *in natura* para comercialização, já em estabelecimentos de mel e cera de abelhas, os locais destinados para manejo das abelhas e produção de mel, recebimento da produção dos apiários e quanto aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem do mel e seus derivados (CORUMBÁ, 2013).

Outros tipos de certificação podem ser identificados. No caso da certificação de indicação geográfica, este é o reconhecimento em forma de registro aceitável pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) que reconhece a região geográfica em que o produto foi produzido e torna conhecida a qualidade e características de um produto ou serviço (INPI, 2022), e é a certificação explorada por este presente estudo.

As Indicações Geográficas têm origem no início do século XVIII, quando foram demarcadas regiões da Europa famosas pela produção de vinhos, como Alto do Douro, em Portugal, Chianti na Itália e Tokay na Hungria (DATASEBRAE, 2019).

Indicação Geográfica é, assim, um nome geográfico que demonstra a região ou área geográfica delimitada de origem em relação à qualidade, reputação ou outra característica de um produto ou serviço. No Brasil ela se divide em duas formas, a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO) (DATASEBRAE, 2019).

De acordo com o DATASEBRAE (2019), a:

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP) é o nome geográfico de localidade ou região que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO) é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Também existe o termo “Denominação de Origem Controlada”, geralmente utilizada no caso dos vinhos, tratando-se de “uma forma de garantir que os vinhos de uma mesma região, embora diferentes, tenham características similares. Dessa forma, é mais fácil manter um padrão nos processos de vinificação” (DIVVINO, 2022). Assim, a produção de um vinho de origem controlada, por exemplo, está ligada a uma região delimitada e sujeita a regras de acordo com a sua própria legislação, como a composição do solo e os tipos de uvas permitidas para a produção.

Embora existam muitos tipos de certificação, esta pesquisa tem como foco a certificação geográfica, caracterizada pela Indicação geográfica, denominação de origem e denominação de origem controlada.

De acordo com Hickenbick e Figueiredo (2017), o registro de Indicação Geográfica é solicitado e concedido pelo INPI, conforme a Lei da Propriedade Industrial 9.279 de 14 de maio de 1996 (LPI/96), que estabelece os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e a proteção desses direitos. A lei concede patentes, registros e repressão às falsas indicações geográficas e à concorrência desleal. Já a lei 9.279/96, trata das Indicações Geográficas nos artigos 176 a 182 e o INPI definiu os procedimentos para seu registro por meio da Resolução nº75/2000.

Para solicitar o pedido de registro de Indicação Geográfica, é necessário apresentar a formulário preenchido e pagar a Guia de Recolhimento da União (GRU). No formulário devem constar os dados do requerente, espécie de IG solicitado (Indicação de Procedência ou Denominação de Origem), nome geográfico que se quer proteger, delimitação da área e produto. Também são solicitados os documentos: Instrumento comprobatório da legitimidade da entidade requerente; Documentos referentes aos atos constitutivos da entidade requerente (ex. estatuto social); Documento que identifique o representante legal da entidade requerente; Regulamento de uso do nome geográfico; Instrumento oficial que delimita a área geográfica; Descrição do produto ou serviço; Características do produto ou serviço; Comprovação de que os produtores ou prestadores de serviços estão estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo a atividade econômica no local que buscam proteger; Existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviço que tenham o direito ao uso exclusivo da Indicação Geográfica, bem como ao produto ou prestação de serviço distinguido pela IG (HICKENBICK; FIGUEIREDO, 2017)

2.3 Relações entre o mapeamento de produtos, a identidade territorial e o desenvolvimento

A pesquisa de Hickenbick e Figueiredo (2017) estudou a denominação de origem no estado brasileiro de Santa Catarina e mapeou as potencialidades de indicação geográfica em Santa Catarina, destacando os produtos e localização da produção deles no estado.

Além disso, Hickenbick e Figueiredo (2017) associaram “identidade territorial” e “desenvolvimento”, resultando em uma tabela que foi adaptada de Maiorki e Dallabrida (2015, p.18), com sete indicadores e suas respectivas relações.

O primeiro indicador é a “identidade e valores sociais”, que demonstra que quando há identidade territorial, os valores compartilhados, sejam éticos ou comportamentais, tendem a ser reforçados como norma. Esses valores também ajudam a criar colaboração competitiva, melhorando níveis produtivos e comerciais, contribuindo com a economia local.

O segundo indicador é a “identidade e transferência do saber”, que se trata de um “apego afetivo” ao saber de um determinado local, que tende a ser reproduzido e repassado adiante neste local mais do que em qualquer outro, mantendo-se atualizado no seu local de origem.

O terceiro indicador é a “Identidade e sentido de pertença” este é o exemplo mais emblemático entre identidade territorial e desenvolvimento local. A pertença busca o sentido natural da cidade e visa a presença econômica e relações do interior com produtos.

O quarto indicador “Identidade e autorreprodução” melhora o nível da relação produtiva e comercial, e produz melhorias na competitividade que constrói o funcionamento das economias do interior.

O quinto indicador “identidade e política” são fortes e crescentes e tendem a convergir sobre temas e indivíduos locais, de acordo com exigências do território e evitando a desorganização do sistema local.

O sexto indicador “Identidade e valorização dos recursos territoriais” se origina na valorização do ator local e dos recursos locais, que podem trazer diferenciação, competitividade e fonte estratégica para o desenvolvimento local.

O sétimo indicador “Identidade e sustentabilidade” representa os sentimentos de apego ao local, mostrando o afeto que o povo tem sobre determinados lugares onde se vive, suas culturas e paisagem que preservam na lembrança. A presença de uma identidade forte e soberana com aquele local favorece as iniciativas de sustentabilidade, em termos ambientais, econômicos e culturais, quanto maior é o engajamento daquela comunidade com a sustentabilidade.

Entende-se, portanto, que o mapeamento de produtos, ligados à identidade territorial e o desenvolvimento, pode ser um caminho a se identificar aqueles passíveis de receber o selo de denominação de origem.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

Esta pesquisa qualitativa de caráter descritivo foi desenvolvida por meio de pesquisa documental e bibliográfica em artigos e material disponível na internet em sites relacionados ao tema da certificação e denominação de origem de produtos, além daqueles encontrados sobre os produtos do pantanal sul-mato-grossense.

A pesquisa descritiva, segundo Marconi e Lakatos (2022), visa descrever aspectos de uma população, identificando relações entre variáveis. São exemplos pesquisas que abordam a idade, sexo, classe socioeconômica, escolaridade, procedências entre outras, como nível de atendimento ao público, criminalidade de determinadas áreas, saúde, segurança, direitos e deveres dos cidadãos etc., objetivando suas características em relação a população.

Já as pesquisas documental e bibliográfica, para Marconi e Lakatos (2021) servem na fase de levantamento de dados para conhecimento prévios, sendo que a documental se baseia nas fontes primárias e a bibliográfica nas fontes secundárias. As fontes podem ainda ser escritas ou não.

Para a coleta de dados utilizou-se ainda de observação do pesquisador e entrevistas com artesãos, pessoas da comunidade e da Fundação de Cultura de Corumbá, a fim de identificar os produtos da região entre os dias 20 de agosto e 06 de setembro de 2022.

As entrevistas duraram cerca de quinze minutos cada uma, totalizando 16 entrevistas gravadas em áudios posteriormente transcritos para a análise. As entrevistas foram temáticas, em profundidade, questionando sobre os produtos comercializados, deixando o entrevistado a vontade para contar a história do produto.

Posteriormente foi realizado o mapeamento dos produtos potenciais para certificação de origem da região, assim como em Hickenbick e Figueiredo (2017).

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 Potenciais na cidade de Corumbá

A cidade de Corumbá apresenta uma cultura rica em cultura e artesanato, possuindo espaços para a divulgação de produtos como a Casa do Artesão, Casa do Massabarro, Espaço Aguapé, a região do Porto Geral da cidade, e outros estabelecimentos e lojas com produtos com influências locais, além daqueles provenientes da cidade vizinha Ladário e do país vizinho, Bolívia. Estes últimos não serão considerados nesta investigação, apenas os produzidos em território brasileiro corumbaense ou ladareense. Foram identificados alguns produtos potenciais para receberem a indicação geográfica de origem. Entre eles: **Casa do Artesão:** Cestos de salsaparrilha, Farinha de Bocaiúva, Artesanato Guató, Esculturas e pinturas com motivos sobre o Pantanal, Artesanato em madeira com motivos sobre o Pantanal, Pratos decorados, Artesanato Amor Peixe. **Sr. Ramón:** Escultura de capivara em madeira. **APA Baía Negra:** Viola de cocho, Geleias e doces artesanais. **Casa do Massabarro:** Esculturas em barro, cerâmica decorada com motivos do Pantanal. **Espaço Aguapé:???**

As características destes produtos são as que seguem:

Cestos de salsaparrilha. Os cestos trançados de cipó salsaparrilha são realizados pelos irmãos artesãos Davi Ferreira e Angelino Ferreira, que passam o dia na Casa do Artesão em Corumbá, antiga cadeia pública tombada pelo patrimônio histórico, que teve as antigas celas transformadas em “ateliês” para os artesãos. Após a coleta dos cipós em seu meio natural, os artesãos repartem as fibras e começam o processo manual do trançado dos cestos, que permanecem em sua cor natural ou algumas vezes recebem uma tinta também natural para escurecê-los ou uma demão de verniz. Os cestos podem ser encontrados no local para venda direta ou encomendados com os artesãos.

Farinha de bocaiuva. É colhida a bocaiuva (fruto) na região. Depois de feito o recolhimento das bocaiuvas, elas são lavadas com água e espera-se secar. Depois de secar é feita a retirada da casca. Em seguida retira-se a polpa, que são selecionadas e colocadas pelo senhor Angelino no triturador, resultando no pó da farinha, que é colocado na embalagem, lacrado e etiquetado, na Casa do Artesão de Corumbá. A farinha de bocaiuva contém três tipos de vitamina: A, E e B. Segundo o sr. Angelino ela traz benefícios para pele, cabelo, olhos e para pressão. Ela serve também para fazer picolé, geladina, sorvete, pudim, musse, suco natural, molho de peixe. Na região, um uso bastante comum entre os pescadores é a mistura com outras farinhas para a pesca. Pode ser encontrada para venda

direta na Casa do Artesão, ou nos eventos e feiras em que os artesãos participam, geralmente no centro da cidade, ou no Jardim da Independência em Corumbá (Entrevista realizada com senhor Angelino na Casa do Artesão).

Artesanato Guató. Catarina Ramos da Silva, conhecida como “Catí”, senhora indígena da etnia Guató, possui um “ateliê” na Casa do Artesão em Corumbá. Lá ela vende peças de artesanato feitas de aguapé como seu principal material. Ela busca essa planta no rio Paraguai, em uma coleta manual utilizando sua canoa principalmente acima da área central do rio, onde fica distante das impurezas da cidade. Depois de coletado, o aguapé é levado para seu ateliê, deixado no pátio da casa do artesão para ser feita a secagem. Dona Catarina gosta do aguapé dourado pois, segundo ela, é feita a secagem mais rápida. Ela utiliza uma faca para fazer as tiras (de preferência bem finas), começando pelo caule o trançado. Após o trançado, tudo é costurado, originando bolsas, colares, pulseiras, tapetes, e também itens de decoração para cozinha (PELLEGRINI, 2022).

Esculturas e pinturas com motivos sobre o Pantanal. Conhecido como “Criolo”, artesão que possui um “ateliê” na Casa do Artesão, realiza esculturas e pinturas no local. Utiliza tinta, pincel, telas, discos de vinil e madeira que encontra em terrenos, por doações de amigos ou parcerias. Lixa a madeira, depois passa o verniz e utiliza o apoio de um caderno para pintar. Ele gosta de pinturas que trazem desenhos sobre o pantanal. Se dedica em especial às pinturas e esculturas pequenas, para que o turista possa levar e lembrar da cidade (Entrevista com senhor “Criolo” na Casa do Artesão).

Artesanato em madeira com motivos sobre o Pantanal. O início da jornada do senhor Lídio Sampaio começou no ano de 1985 em Campo Grande, capital do Mato Grosso do Sul, quando ele fez um curso de esculturas e encontrou aí uma oportunidade de ganhar dinheiro. Em 1990 chegou a Corumbá olhando o movimento da cidade, e vendo muitas madeiras disponíveis, começou a utilizá-las para fazer artesanato. Visitando algumas fazendas da região a trabalho, viu os bichos da natureza pantaneira e começou a esculpir bichos e paisagens pantaneiras, como a onça pintada, o tuiuiú, tucanos, araras, jacarés e elementos da região como cenários do Porto Geral de Corumbá e o rio Paraguai, tudo feito a mão e com madeiras encontradas na região. Também possui um “ateliê” na Casa do Artesão, onde suas peças podem ser encontradas (Entrevista com senhor Lídio Sampaio na Casa do Artesão).

Pratos decorados. Os pratos decorados são feitos manualmente pela senhora Elizabeth. Primeiramente são feitos os desenhos em papel e depois reproduzidos nos pratos. As técnicas e principais materiais utilizados no prato decorativo são decupagem,

pintura e cola branca de pva. Após passar a cola é usada tinta branca ao redor da pintura, aguarda-se secar e cria-se um aspecto “craquelado” ao redor do prato. A artesã continua o processo com tinta branca, espera secar mais um pouco e depois a cola novamente ao redor do prato. Após finalizado, o prato recebe o verniz, é secado e está pronto. Pode ser utilizado para alimentação ou decoração. Geralmente as ilustrações são pinturas de onça pintada, tuiuiús, jacarés, arara azul, arara vermelha, as casas de Corumbá, do Porto Geral, entre outros (Entrevista realizada com a senhora Elizabeth na Casa do Artesão).

Artesanato Amor Peixe. Criada em 2003 por um grupo de mulheres esposas e filhas de pescadores, a Associação Amor Peixe nasceu com objetivo de criar renda para as famílias. Francisca, atual presidente da Associação, explica que o artesanato realizado pelas mulheres se utiliza de couro de peixe, madeiras recicladas, e gera peças como bolsas, chaveiros, brincos, carteiras, quadros de peixes, entre outros, tudo feito com muito carinho. Ela conta que o público visado são mais os turistas de fora da região, principalmente cariocas e paulistas que além de visitar o espaço Amor Peixe, que fica na Casa do Artesão, também encomendam peças (Entrevista com Francisca, atual presidente da Associação Amor Peixe, na Casa do Artesão).

Viola de cocho. São conhecidos como cururueiros, os mestres artesãos que fabricam a viola de cocho, instrumento musical conhecido da região assim como seus artesãos. Entre seus principais expoentes, o senhor Vitalino Soares Pinto e Sebastião de Souza Brandão, da cidade de Ladário, além de outros que mantêm essa tradição na região. O instrumento é confeccionado artesanalmente e os experientes mestres são também compositores que se apresentam nas rodas de viola e festividades da região. A forma de fazer a viola de cocho foi reconhecida pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), como Patrimônio Cultural Brasileiro no ano de 2005 (TORRES, 2022).

Geleias e doces artesanais. Moradoras antigas da Área de Proteção Ambiental da Baía Negra, APA Baía Negra, do município de Ladário, dona Zilda do Nascimento e dona Maria José Justiniano são artesãs que confeccionam doces com frutas diversas e típicas da região. São geleias, compotas e especialidades como a geleia de laranjinha-de-pacu e o doce do jaracatiá (doce em calda, rapadura, bombom e casadinho). A coleta do fruto da laranjinha-de-pacu ou da raiz do jaracatiá são realizados por meio de deslocamento na água, de barco ou canoa, ou por terra quando estão próximos à comunidade. Os doces são desenvolvidos nas suas cozinhas particulares ou na cozinha comunitária da APA e podem ser encontrados para venda na APA ou nas feiras que a

comunidade participa na região (CAMPOS, 2022; Entrevista com as senhoras Zilda e Maria José na APA Baía Negra).

Esculturas em barro e artesanato em cerâmica. O artesão Alex Rodrigues, de 38 anos, faz escultura de barro ou cerâmica desde os 12 anos. Ele pega o barro que sobra da cerâmica Vista Bela que fica localizada em Corumbá. Após a coleta é levado até a “Casa de Massabarro” localizada no bairro Cervejaria, em Corumbá. Lá são feitas as esculturas moldadas à mão pelo artesão, que depois são pintadas com tinta. Os principais desenhos são de tuiuiús, onças, jacarés e outros animais do pantanal. O preço se inicia em 8 reais e os produtos tanto podem ser encontrados no local como também são feitos por encomenda e muitos enviados para Campo Grande e São Paulo, assinados como “Pantanal”. Os principais compradores são turistas e familiares que compram para presentear. Outros artesãos também realizam suas peças na Casa de Massabarro (Entrevista realizada com artesão Alex Rodrigues na Casa de Massabarro).

Espaço Aguapé. Esse espaço foi feito pela senhora Virgínia em 2018. É uma loja colaborativa e funciona no Hotel Virginia, na cidade de Corumbá. Devido ao fluxo de pessoas que vão conhecer a cidade, a iniciativa é principalmente para que os artesãos corumbaenses tenham um lugar para expor suas peças, fazendo isso de uma forma colaborativa. No total são cerca de 27 artistas que expõem seu trabalho, sendo 70% de Corumbá e Ladário além de outros 30% de Campo Grande e outras cidades do Mato Grosso do Sul. A maioria dos artesãos apresentam esculturas em barro, peças em tecido, artesanato em cerâmica, artesanato da Associação Amor Peixe e pratos decorados. (Entrevista realizada com a senhora Virgínia, no Espaço Aguapé).

Mulheres de fibra. A Associação “Mulheres de Fibra” de Ladário surgiu em 2010. As mulheres fazem artesanatos a partir da fibra do camalote, ou aguapé, planta típica do pantanal, que pode ser extraída do próprio Rio Paraguai, na região da APA Baía Negra e do Porto Ecológico de Ladário. A coleta é feita de maneira sustentável e as plantas são secas naturalmente ao sol. Elas produzem bolsas, flores, porta painéis, tapetes, brincos e colares com a planta. O aguapé já recebeu ainda a atenção empresa L’occitane que, a partir do extrato da planta extraída pelas mulheres de fibra, criou a linha de produtos Aguapé (HADDAD, 2022).

Associação de Mulheres Artesãs da Comunidade Barra do São Lourenço. Na comunidade da Barra do rio São Lourenço, cerca de 250 km de Corumbá (MS), o projeto criado em 2015, também conhecido como “Renascença” reuniu mulheres artesãs para confecção de artesanato a partir da fibra do camalote. São feitas bolsas, chapéus, colares,

cestos e várias outras peças a partir das fibras do aguapé e vendidos na comunidade ou em feiras e eventos da região. O projeto conta com apoio da ECOA, Ecologia e Ação, organização não governamental que surgiu em 1989, em Campo Grande, Mato Grosso do Sul (ECOIA, 2022).

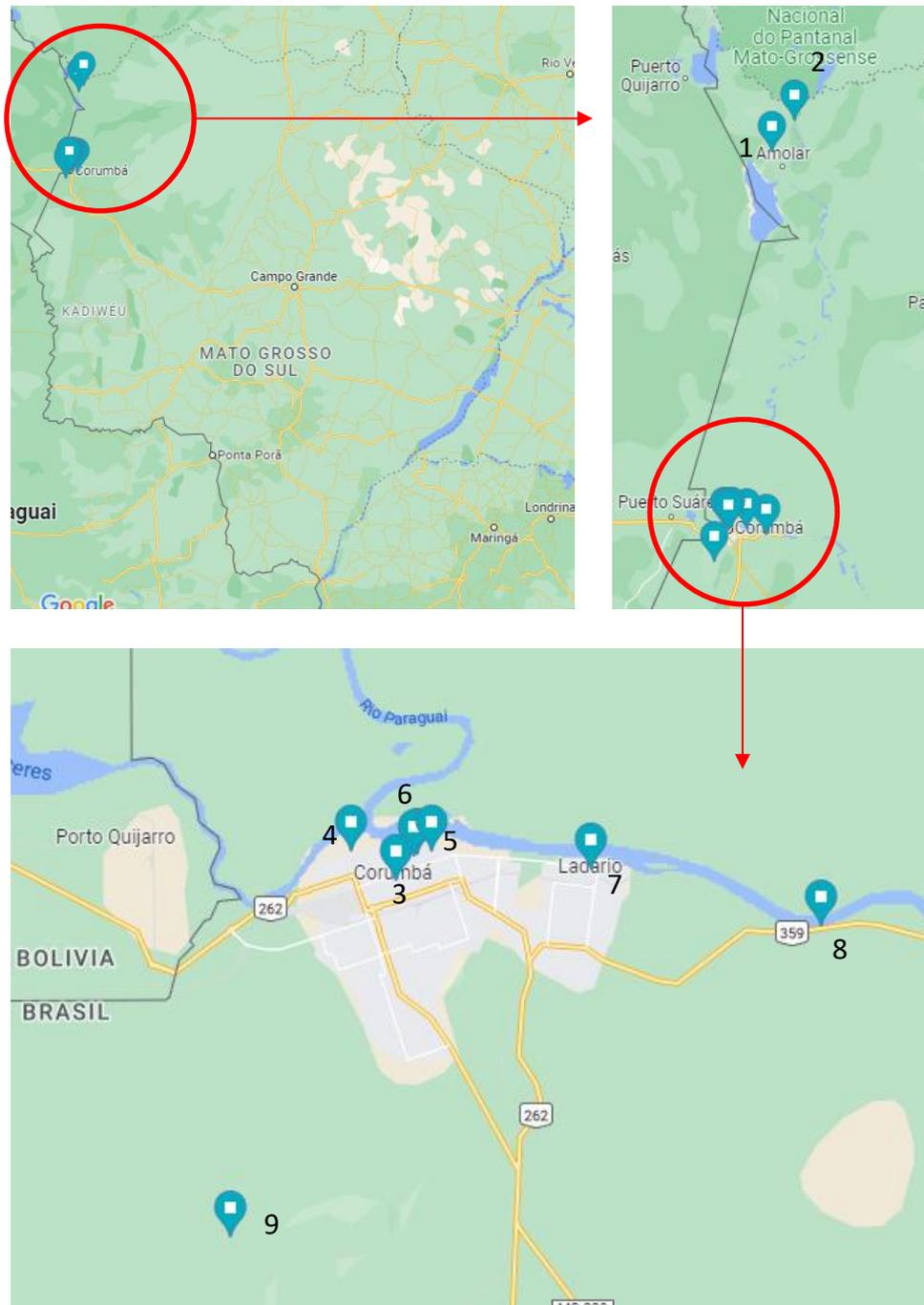
Mel da Serra do Amolar. Produzido por famílias que vivem na Comunidade do São Francisco, próximo à Serra do Amolar, além da cidade de Miranda, e do assentamento Bandeirantes, e no Porto Amolar, o mel do Pantanal recebeu o apoio da ECOA em sua produção, por meio dos projetos ECCOS e Programa Oásis. Tem ainda o investimento do Banco Itaú, com recursos do Programa Ecomudança, que permitiu a estruturação do Centro de Processamento Apícola na Serra do Amolar. O mel foi considerado “o mel mais puro do mundo” em avaliação feita pela Universidade de Neuchâtel, na Suíça, a pedido da Ecoa, em 2018, a partir de amostras de méis produzidos na região da Serra do Amolar (ECOIA, 2022a).

Queijo Pantaneiro. O queijo é produzido no assentamento Taquaral, em Corumbá e recebeu em 2021 a certificação do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (SIM/POA), para ajudar o produtor familiar a comercializar seu produto na região. O selo é concedido pela Prefeitura da cidade, que reconhece a propriedade rural como estabelecimento industrial de produtos lácteos e atesta o produto como sendo regularizado e dentro das normas sanitárias legalmente estabelecidas. O produto pôde, assim, começar a ser vendido em supermercados da cidade (CORUMBÁ, 2022a).

Mel Pantamel. A PantaMel surgiu por perceber uma oportunidade de negócio. A PantaMel nasceu em agosto de 2020 e o apicultor responsável é genro da senhora Suzianny Ebeling, que dirige a empresa e já conhecia os benefícios do produto. A senhora Suzianny participou de um programa chamado “Agir Pantanal”, oferecido pelo Instituto Meio e a Fundação Vale, aproveitando uma oportunidade de conhecimento para construção do negócio, por meio da formação, acompanhamento e mentoria que forneceriam para desenvolvimento do negócio, além de um “capital semente”, para iniciá-lo. Com este capital, Suzianny comprou um triciclo, sombreiro, bancada e decoração, para realizar a venda dos produtos. Hoje o catálogo de produtos já aumentou, foram feitas parcerias com lojistas da região para revenda dos produtos, que ainda continuam sendo vendidos nas feiras de Corumbá e também em um pequeno trailer adquirido recentemente. (Entrevista realizada com a senhora Suzianny, em Corumbá).

A Figura 1 apresenta um mapa com os produtos descritos, como potenciais para receber o selo de Indicação Geográfica da região de Corumbá e Ladário/MS.

Figura 1. Mapeamento das potencialidades de Indicação Geográfica da região sul-pantaneira de Corumbá e Ladário/MS



Fonte: Dados da pesquisa / Google Maps®

Legenda:

1. **Serra do Amolar:** Mel da Serra do Amolar
2. **Barra do São Lourenço:** Associação de Mulheres Artesãs da Barra do São Lourenço
3. **Casa do Artesão:** Cestos de salsaparrilha, farinha de bocaiuva, artesanato guató, esculturas e pinturas do pantanal, artesanato em madeira, pratos decorados, artesanato Amor Peixe
4. **Casa de Massabarro:** esculturas de barro e artesanato em cerâmica

5. **Espaço Aguapé:** Artesanato em geral de Corumbá e Ladário
6. **Pantamel:** Mel do Pantanal
7. **Ladário:** Viola de cocho, Mulheres de fibra
8. **APA Baía Negra:** Doces e geleias
9. **Assentamento Taquaral:** Queijo do Pantanal

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS OU CONCLUSÃO

Com foco no trabalho de Hickenbick e Figueiredo (2017), em que estudo similar foi feito mostrando a importância e valorização dos produtos na região de Santa Catarina, buscou-se fazer um estudo similar na região do Pantanal sul-mato-grossense, com foco nas cidades de Corumbá e Ladário, e no trabalho de produtores e artesãos da região. A intenção mapear as potencialidades e verificar a viabilidade de um selo de certificação de origem visa valorizar o trabalho e os produtos desta região, além de reduzir a assimetria da informação para o consumidor, incerteza e custos de transação.

A importância da denominação de origem e das certificações apareceu, além disso, ao garantir a confiabilidade nos produtos e agregar a eles maior valor. No caso dos produtos mapeados, o produto pantaneiro poderá garantir a valorização da região de Corumbá e Ladário, em especial contribuindo pela vinculação dos produtos a questões culturais e regionais. Para o produtor/artesão, o selo de denominação de origem também traz a ele o sentimento de confiança e pertença, valorizando sua cultura. Além disso, os selos de origem podem permitir a venda em outros lugares e regiões, e até mesmo seguir parâmetros de comercialização internacional.

Foi verificado ao longo da pesquisa que muitos artesãos não assinam suas peças, nem com seu nome, nem como produto do Pantanal sul-matogrossense, o que seria interessante um trabalho da Fundação de Cultura junto a eles, para orientá-los nesse sentido.

No caso dos produtos alimentícios com derivados de origem animal, antes desta certificação de origem, é importante lembrar que é necessário primeiro a certificação com o selo SIM de inspeção municipal, atendendo aos requisitos do Ministério da Saúde.

Ao longo do estudo, alguns artesãos não foram localizados na cidade. Um tempo maior para realização da pesquisa poderia identificar outros artesãos e produtores, incluindo alguns listados pela ECOA, sendo esta uma limitação deste trabalho. Outra limitação foi a de identificar aqueles produtos que passaram de uma produção artesanal para industrial, como o caso do queijo pantaneiro, que poderiam ser divididas duas categorias de produtos/selos, uma para os artesanais, outra para os industriais.

Defende-se nesta perspectiva que os produtos que podem receber o selo de origem precisam ser feitos com matérias-primas da região. Um chocolate, por exemplo, feito na

região, mas com cacau proveniente da Bahia, não deveria estar apto a ser considerado um produto local de Corumbá/Ladário.

As contribuições deste trabalho se dão no fato de ser o início de uma pesquisa que pode ser ainda maior ao explorar este tema nesta região, onde nenhum trabalho do tipo foi identificado. De maneira bastante prática, o trabalho agrega ao visualizar um mecanismo de defesa do artesão e do produto do pantanal sul-mato-grossense.

Como limitações, este trabalho teve uma limitação de tempo para ser realizado e também de acesso aos artesãos mais distantes. É possível que ainda existam muitos produtos que podem ser identificados por outras pesquisas.

Esta pesquisa mostrou ainda a viabilidade de criação deste selo de denominação de origem. É importante dizer, que no encerramento desta pesquisa, identificou-se um projeto paralelo do SEBRAE, Serviço Brasileiro de Micro e Pequenas Empresas, em que um selo foi criado para os produtos do Estado do Mato Grosso do Sul², mas não especificamente para a região estudada. Assim, estudos futuros podem ser realizados, incluído parcerias com o próprio SEBRAE, para levantamento de mais produtos. Além disso, os fatores identificados pela teoria poderão ser cruzados com produtos identificados, e todos os requisitos classificados, gerando um quadro detalhado separando os produtos em categorias para avaliar as reais possibilidades de recebimento do selo de certificação e as necessidades de adaptação pelos produtores/artesãos.

² Disponível em <<https://www.diarionline.com.br/?s=noticia&id=133583>>. Acesso em 23 Set 2022.

6 REFERÊNCIAS

- APA BAIA NEGRA. **Sobre a APA Baía Negra.** Disponível em <<http://apabaianegra.eco.br/sobre/>>. Acesso em 23 Mai 2022
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Certificação.** Disponível em: <<http://www.abnt.org.br/certificacao/sobre>>. Acesso em: 13 jul. 2022.
- CAMPOS, L. **APA Baía Negra.** Disponível em <<https://ecoa.org.br/apa-baia-negra/>>. Acesso em 02 Set 2022.
- CESAR, A. S.; BATALHA, M. O.; PIMENTA, M. L. **A certificação orgânica como fator estratégico na governança das transações no mercado de alimentos.** Organizações Rurais & Agroindustriais, Lavras, v. 10, nº 3, p. 376-386, 2008.
- CORUMBÁ. **Decreto nº 1.203,** de 17 de junho de 2013. Disponível em <<https://do.corumba.ms.gov.br/legislacao/corumba/detalhes/7093>> Acesso em 23 Mai 2022.
- CORUMBÁ. **Queijo com certificação do SIM Municipal começa a ser vendido em supermercados da cidade** Disponível em <<https://www.corumba.ms.gov.br/2021/11/queijo-com-certificacao-do-sim-municipal-comeca-a-ser-vendido-em-supermercados-da-cidade/>>. Acesso em: 3 set 2022.
- DATASEBRAE. **Guia das Indicações Geográficas: Conceitos (2019).** Disponível em <<https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/07/Guia-das-IGs-Conceitos-Interativo.pdf>>. Acesso em: 23 mai 2022.
- DIVVINO. **Glossário do vinho: o que é a Denominação de Origem Controlada?** Disponível em <<https://www.divvino.com.br/blog/denominacao-de-origem-controlada/>>. Acesso em: 23 mai 2022.
- ECO.A. **Ateliê de mulheres artesãs da Barra do São Lourenço (MS) se torna autossuficiente.** Disponível em: <<https://ecoa.org.br/mini-usina-fotovoltaica-e-instalada-na-barra-de-sao-lourenco-ms/>>. Acesso em: 3 set 2022.
- ECO.A. **Produção de mel no Pantanal: geração de renda para famílias ribeirinhas e a proteção de abelhas.** Disponível em <<https://ecoa.org.br/producao-de-mel-no-pantanal-geracao-de-renda-para-familias-ribeirinhas-e-a-protecao-de-abelhas/>>. Acesso em 03 Set
- HADDAD, R. V. **Artesanato de fibra feito por mulheres inspira linha de cosméticos Agupé.** Disponível em <<https://www.campograndenews.com.br/economia/artesanato-de-fibra-feito-por-mulheres-inspira-linha-de-cosmeticos-aguape>>. Acesso em 03 Set 2022.
- HERSCOVICI, A. Assimetrias de informação, qualidade e mercados da certificação: a necessidade de uma intervenção institucional. **Revista de Economia Contemporânea.** Rio de Janeiro, 21(3): p. 1-18, 2017.
- HICKENBICK, A. C.; FIGUEIREDO, L. G. B. A importância da denominação de origem no estado de Santa Catarina: reconhecimento do selo de proteção. **Revista Gestão e Sustentabilidade Ambiental.** Florianópolis, v. 6, n. 3, p. 5-30, out./dez. 2017.
- IBGE. **Panorama de Corumbá.** Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ms/corumba/panorama>> Acesso em: 23 mai 2022.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA. **Café da região do cerrado mineiro.** Disponível em: <<https://indicacao geografica.com.br/cafe-da-regiao-do-cerrado-mineiro/>> Acesso em: 23 mai 2022.

INPI. **Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil.** Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 23 mai 2022.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica.** São Paulo: Atlas, 2021.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica.** 8. São Paulo: Atlas, 2022.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Serviço de inspeção federal.** Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sif>>. Acesso em: 23 mai 2022.

PELLEGRINI, F. **Artesã da etnia Guató é remanescente de prática sustentável secular.** Disponível em <<https://oeco.org.br/reportagens/25916-artesa-da-etnia-guato-e-remanescente-de-pratica-sustentavel-secular/>>. Acesso em: 2 set 2022.

PREFEITURA DE CORUMBÁ. **Minha Corumbá.** Disponível em: <<https://www.corumba.ms.gov.br/minha-corumba/>> Acesso em: 23 mai 2022.

REIS, G. S.; SILVA, A. R. P.; PEDROSO, I. L. P. B. As indicações geográficas como estratégia de diferenciação de mercado – o caso do Queijo da Canastra. *In: II Seminário de Pesquisa e Inovação Tecnológica*, Uberaba, MG, v.2, n.1, set., 2018.

Anais [...]. Uberaba: SEPIT, 2018.

TORRES, T. **Documentário narra histórias de cururueiros de Corumbá e Ladário.** Disponível em: <<https://www.campograndenews.com.br/lado-b/artes-23-08-2011-08/documentario-narra-historias-de-cururueiros-de-corumba-e-ladario>>. Acesso em: 2 set. 2022.

VG. **O que é o selo ISO 9001 e para que serve?** Disponível em: <<https://www.consultoriaiso.org/o-que-e-o-selo-iso-9001-e-para-que-serve/>>. Acesso em: 23 mai 2022.

7. ANEXOS

Cestos de salsaparrilha



Farinha de bociuiva





**FARINHA DE
BOCAÍUVA**



PANTANAL

Corumbá-MS

Casa do Artesão

Rua Dom Aquino, 405 (67) 3231-2715

VALIDADE 1 ANO

FABRICAÇÃO

Artesanato Amor Peixe



Loja Aguapé (Hotel Virgínia)







Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



ATA DE DEFESA DE TCC

Aos 17 dias do mês de outubro de 2022, às 17 horas e 30 minutos, em sessão pública, na sala virtual <https://meet.google.com/psd-jjmy-crx>, na presença da Banca Examinadora presidida pelo(a) Docente Caroline Gonçalves e composta pelos examinadores Fernando Thiago e Joice Chiareto, o(a) discente José Matheus de Oliveira Pinheiro apresentou o Trabalho de Conclusão de Curso intitulado "A importância da denominação de origem no Pantanal Sul-matogrossense: a viabilidade da criação de um selo de certificação", como requisito curricular indispensável à obtenção do título de Bacharel em Administração. Após reunião em sessão reservada, a Banca Examinadora deliberou e decidiu pela aprovação do trabalho divulgando o resultado formalmente ao discente e demais presentes e eu, na qualidade de Presidente da Banca, lavrei esta ata assinada por mim, pelo discente e pelos demais examinadores.

Observações:

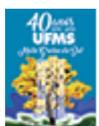
Orientador(a): Caroline Gonçalves. Assinatura.

Examinador(a): Fernando Thiago. Assinatura.

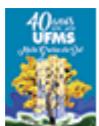
Examinador(a): Joice Chiareto. Assinatura.

Discente: José Matheus de Oliveira Pinheiro. Assinatura.

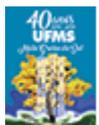
Corumbá/MS, 17 de outubro de 2022.



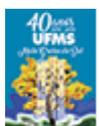
Documento assinado eletronicamente por **Fernando Thiago, Professor do Magisterio Superior**, em 17/10/2022, às 18:29, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Joice Chiareto, Professora do Magistério Superior**, em 17/10/2022, às 18:32, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **José Matheus de Oliveira Pinheiro, Usuário Externo**, em 17/10/2022, às 18:41, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Caroline Goncalves, Professora do Magistério Superior**, em 17/10/2022, às 18:42, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3614732** e o código CRC **61A751BA**.

COLEGIADO DE GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO - BACHARELADO

Av. Rio Branco, 1270

Fone:

CEP 79304-020 - Corumbá - MS

Referência: Processo nº 23449.000665/2021-92

SEI nº 3614732



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

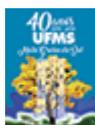


TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE DIVULGAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC

Eu José Matheus de Oliveira Pinheiro, discente regularmente matriculado(a) sob RGA nº 2018.0547.034-5 no Curso de Graduação em Administração, da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campus do Pantanal, Corumbá-MS, autorizo que a IES divulgue a obra intitulada: "A importância da denominação de origem no Pantanal Sul-matogrossense: a viabilidade da criação de um selo de certificação" Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, defendido e aprovado em 17/10/2022. Autorizo a Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campus do Pantanal, a disponibilizar na rede mundial de computadores (Internet) e no repositório institucional, permitindo a reprodução, por meio eletrônico dessa obra, a partir da data de defesa.

Corumbá-MS, 17 de outubro de 2022.

Assinatura do(a) discente.



Documento assinado eletronicamente por **José Matheus de Oliveira Pinheiro, Usuário Externo**, em 17/10/2022, às 18:41, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3614780** e o código CRC **DD3AE534**.

COLEGIADO DE GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO - BACHARELADO

Av. Rio Branco, 1270

Fone:

CEP 79304-020 - Corumbá - MS

Referência: Processo nº 23449.000665/2021-92

SEI nº 3614780