

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

Instituto de Ciências Sociais Aplicadas

Departamento de Ciências Administrativas

Curso Bacharel em Administração

Tamirys Jakslaine Carioca

**TIPOLOGIA DO ARRANJO PRODUTIVO LOCAL EM SÃO BARTOLOMEU,
DISTRITO DE OURO PRETO - MG**

Mariana

2019

Tamirys Jakslaine Carioca

**TIPOLOGIA DO ARRANJO PRODUTIVO LOCAL EM SÃO BARTOLOMEU,
DISTRITO DE OURO PRETO - MG**

Monografia apresentada ao Curso de Administração da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito para obtenção do título Bacharel em Administração.

Orientadora: Profa. DSc. Simone Aparecida Simões Rocha

Mariana

2019

C277t Carioca, Tamirys Jakslaine.
Tipologia do arranjo produtivo local, em São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto - MG [manuscrito] / Tamirys Jakslaine Carioca. - 2019.

24f.:

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Simone Aparecida Simões Rocha.

Monografia (Graduação). Universidade Federal de Ouro Preto. Instituto de Ciências Sociais Aplicadas. Departamento de Ciências Administrativas.

1. Redes de negócios - São Bartolomeu (Ouro Preto, MG). 2. Doces e balas - Indústria - São Bartolomeu (Ouro Preto, MG). 3. Patrimônio cultural- São Bartolomeu (Ouro Preto, MG). 4. Vendas - Administração - São Bartolomeu (Ouro Preto, MG) . 5. Trabalho informal - São Bartolomeu (Ouro Preto, MG). I. Rocha, Simone Aparecida Simões . II. Universidade Federal de Ouro Preto. III. Título.

Catálogo: ficha.sisbin@ufop.edu.br CDU: 658.811



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
REITORIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E APLICADAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS



FOLHA DE APROVAÇÃO

TAMIRYS JAKSLAINE CARIOCA

TIPOLOGIA DO ARRANJO PRODUTIVO LOCAL EM SÃO BARTOLOMEU, DISTRITO DE OURO PRETO - MG

Membros da banca

Simone Aparecida Simões Rocha - Doutora - Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP.

Clarisse da Silva Vieira Camelo de Souza - Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP.

Itaiane de Paula - Mestranda - Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro - PUC-Rio.

Versão final

Aprovado em 18 de dezembro de 2019.

De acordo

Professor (a) Orientador (a): Simone Aparecida Simões Rocha



Documento assinado eletronicamente por **Simone Aparecida Simoes Rocha, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 17/01/2020, às 19:10, conforme horário oficial de Brasília, 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 http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0032543** e o código CRC **F77D14C1**.

Referência: Caso responda este documento, indicar expressamente o Processo nº 23109.000359/2020-26

SEI nº 0032543

R. Diogo de Vasconcelos, 122, - Bairro Pilar Ouro Preto/MG, CEP 35400-000
Telefone: - www.ufop.br

RESUMO

A rede de cooperação horizontal de produção é mais uma forma de agregar valor e evidenciar um conjunto de elos integrados, mesmo que informalmente. É importante ressaltar que, mesmo sendo uma tendência mundial, muito ainda tem que ser feito no sentido de perpetuar a cultura local. O objetivo desta pesquisa consiste na identificação da tipologia de rede dos doceiros do distrito de São Bartolomeu em Ouro Preto-MG. A pesquisa com o grupo focal, ou seja, os doceiros, proporcionou conhecimentos além daqueles que foram objetos de investigação. O desenvolvimento local e a geração de renda devem ser garantidos para a continuidade desta atividade. Obter o título de patrimônio imaterial e dar manutenção ao mesmo, demanda do investimento em gestão pública e mais, da sucessão familiar ou não, como “pano de fundo” para a perpetuação dos saberes locais.

Palavras-chave: Redes. Doceiros de São Bartolomeu. Patrimônio Cultural.

ABSTRACT

The horizontal production cooperation network is another way of adding value and highlighting a set of integrated links, even informally. Importantly, even though it is a worldwide trend, much remains to be done to perpetuate local culture. The objective of this research is to identify the network typology of the sweethearts of São Bartolomeu district in Ouro Preto-MG. The research with the focus group, that is, the confectioners, provided knowledge beyond those that were the object of investigation. Local development and income generation must be guaranteed for the continuity of this activity. Obtaining the title of intangible heritage and maintaining it, demand for investment in public management and more, family succession or not, as “background” for the perpetuation of local knowledge.

Keywords: Networks. Doceiros de São Bartolomeu. Cultural heritage.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Tipologia da rede dos doceiros de São Bartolomeu – distrito de Ouro Preto/MG..18

LISTA DE SIGLAS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APL - Arranjo produtivo local

ADAF - Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu

CEASA - Centrais Estaduais de Abastecimento

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	8
2	REVISÃO DE LITERATURA	10
3	DESCRIÇÃO DO MÉTODO.....	14
4	ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	15
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	21
	REFERÊNCIAS	22

1 INTRODUÇÃO

O desempenho organizacional transcende o âmbito de “saber fazer” algo, necessita ser padronizado para que haja continuidade na qualidade do processo operacional, do produto e do serviço, visando o pronto atendimento ao consumidor. Esse desempenho tem que ser medido em toda cadeia produtiva, independentemente do setor e tamanho da empresa, sua (in)formalidade, tipo de produto e serviço. Para “garantir” esse desempenho, as empresas estão se organizando em arranjos produtivos locais, buscando pela eficiência e eficácia em seus negócios de produção artesanal e familiar (ROCHA, 2016).

Quanto à forma da organização das empresas em redes, observa-se que diferentes localidades apresentam tradições que desempenham influências no setor econômico, social e cultural na região em que estão situadas. Ao preservar as heranças culturais e econômicas realizadas por cada localidade, tem-se a necessidade de introduzir a gestão do negócio. Sabe-se que a perpetuação das tradições depende de intervenções estratégicas e capacitação de mão de obra para que estas não se percam com o passar do tempo, e superem a adversidade do envelhecimento da população local. Entretanto, a transmissão familiar das tradições altera-se com a falta de sucessão familiar e empenho dos jovens em dedicar-se a aprender a cultura tradicional e local (SILVA, 2006).

Partindo desse pressuposto, cabe ressaltar que estas regiões carecem de orientação estratégica para a implementação de um arranjo produtivo local (APL) eficiente. Faz-se necessário, utilizar de técnicas coletivas de colaboração entre os elos interligados para incentivar a participação destes no funcionamento da rede. Lastres e Cassiolato (2003), afirmam que os APL's são aglomerações locais, que se constituem em agentes econômicos, políticos, sociais e culturais, objetivando orientar um segmento econômico específico e cooperar entre si para acelerar o crescimento da APL.

Lastres e Cassiolato (2005) e Crocco (2006) destacam aspectos específicos atribuídos aos APL's, quanto à concentração por setor, a ocupação territorial das empresas, a importância de fatores econômicos e sociais no processo produtivo, o conhecimento específico adquirido com a vivência, a desintegração vertical da aglomeração, o conhecimento e aperfeiçoamento na capacidade produtiva, a intensidade na inter-relação entre os elos envolvidos e o reforçamento da cooperação entre os atores como responsáveis pelo desenvolvimento do aglomerado. Estes autores consideram que essas características são fundamentais para atingir a eficiência no funcionamento de cada elo integrador dos arranjos produtivos locais.

O problema desta pesquisa consiste em: Qual é a tipologia do arranjo produtivo local orientado aos fatores de localização e produção dos doces artesanais em São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto-MG? A região dedica-se à preservação do patrimônio cultural imaterial, regulamentado pelo Decreto nº. 1.096 de 15 de abril de 2008, da Prefeitura de Ouro Preto, e que tem na produção de doces artesanais, sua identidade e vocação. Um dos elos integradores dos fatores produtivos e culturais, nesta localidade, é a Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF), que promove atividades culturais que evidencia a valorização da cultura local e sua dinâmica econômica.

Desta forma, o objetivo geral desta pesquisa consiste em identificar o formato de arranjo produtivo local para a produção de doces artesanais em São Bartolomeu. Tem-se como objetivos específicos, a saber: a. mapear os elos do arranjo produtivo local, orientados para os fatores de localização e produção de doces artesanais em São Bartolomeu; b. desenhar a cadeia produtiva deste APL; e c. formatar o arranjo produtivo local a partir da identificação de sua tipologia.

O estudo de redes e novos desenhos organizacionais é extremamente relevante para a melhoria contínua do desenvolvimento e funcionamento de um arranjo produtivo local. A análise para a implementação de um APL implica de forma assertiva nos resultados econômicos dos sujeitos que compõe a aglomeração. Define-se APL como sendo um agrupamento de agentes econômicos que se localizam em uma mesma região, dispendo de características produtivas em comum. Dessa forma, estabelecem uma relação de interação e cooperação em uma troca mútua de conhecimento entre os atores envolvidos (LASTRES E CASSIOLATO, 2003).

De acordo com Kanter (1994) a inter-relação presente nos arranjos produtivos locais desencadeiam o progresso no processo de desenvolvimento das vantagens competitivas, tomando por base a colaboração entre os atores. Diante disso, colocando em análise a produção de doces artesanais presentes no Distrito de Ouro Preto-MG, São Bartolomeu, esta pesquisa objetiva identificar a tipologia do APL adequada ao funcionamento da cadeia produtiva da região, visto que se observa a ausência de pessoas qualificadas para dar continuidade à tradição cultural local. Contudo, o motivo pelo qual se escolhe estudar tal assunto é para manter ativa a tradição cultural da região.

A existência do APL permitirá que laços sejam (re)construídos e que as necessidades de cada agente envolvido possam ser supridas, tendendo minimizar o risco do negócio. Lastres e Cassiolato (2003), afirmam que os elos estabelecidos na rede além de propor uma forte vantagem competitiva, permitem oportunidades de crescimento e de sobrevivência no

mercado. Desta forma, estes elos possibilitam ao distrito de São Bartolomeu juntamente com a associação de doceiros, objetivarem maiores perspectivas e superar contratempos que impossibilitam o seu crescimento, principalmente àqueles presentes na produção e comercialização dos doces artesanais.

Portanto, o estudo organizacional de APL, com intuito de propor um design da cadeia produtiva presente em São Bartolomeu, é importante, pois além de estabelecer o compartilhamento de recursos e conhecimento, possibilitará melhorias em todos os aspectos da rede, tanto no processo produtivo quanto na lucratividade, transpondo a tradição cultural, ao patrimônio imaterial, aos agentes diversificados em toda cadeia, de forma a buscar por sua continuidade.

2 REVISÃO DE LITERATURA

Porter (1980) considera que a relação competitiva estabelece um jogo de forças entre os atores envolvidos, e que para obter sucesso a empresa deve se fundamentar em uma estratégia genérica consistente, objetivando diferenciação, custo ou enfoque. O poder de mercado pode ser mensurado através da análise da participação dos atores envolvidos nas redes, tais como, consumidores, fornecedores e demais elos competitivos. Tal entendimento considera que a vantagem competitiva da organização pode não estar na força de mercado, mas sim, nas relações estabelecidas. Contribuindo nesta perspectiva, Marshall (1982) afirma que a aglomeração influencia de forma positiva na oferta de mão de obra e desenvolve dessa forma uma vantagem competitiva.

De acordo com Casarotto Filho e Pires (2001), conceitua-se rede de empresas como um aglomerado que estabelece elos através da comunicação formal ou negocial, limitada a uma região ou a uma atividade econômica. A rede empresarial é concebida pela identificação de atributos semelhantes, determinadas por meio de contratos ou por responsabilidade de cada organização que apresentar um melhor desempenho. No entanto, Amato Neto (2000) define rede empresarial como uma distribuição regulamentada de cunho econômico, por meio de procedimentos ordenados entre as organizações. Na visão Castells (1999), as redes de empresas é a inserção criativa de sistemas produtivos que une alianças estratégicas e configura a cooperação entre as empresas.

Para Leon (1998), as redes empresariais são constituídas com o intuito principal de diminuir as incertezas e riscos, propondo entre as empresas a cooperação no desenvolver das relações econômicas. A constituição das partes empresariais podem proporcionar a

flexibilização nas redes de organizações pequenas e médias, por meio de agrupamentos ou de cooperação, configurando dessa forma, em uma cadeia de suprimentos.

Grandori e Soda (1995) consideram que as redes empresariais são repartidas entre as seguintes tipologias: Redes Sociais simétricas e assimétricas; Redes Burocráticas simétricas e assimétricas; e Redes Proprietárias simétricas e assimétricas. Segundo estes autores, as redes sociais determinam a relação entre elos empresariais que são representados por mecanismos informais. As redes sociais são subdivididas em simétricas no qual não possuem uma organização centralizadora, todas as partes que compõe a relação influenciam da mesma forma a atividade econômica. E redes sociais assimétricas que possui uma empresa centralizadora e estabelece contratos formais entre os elos envolvidos, caracterizada por determinar os produtos e serviços negociados entre as organizações.

As redes empresariais burocráticas se constituem por contratos específicos entre as partes envolvidas de forma a cumprir todos os objetivos acordados. Conceitua-se a rede burocrática simétrica como associações que regulamentam os acordos formais entre empresas de atividades fins, objetivando a igualdade nas relações econômicas para evitar a existência de benefícios que visam interesses particulares. Entretanto, as redes burocráticas assimétricas não possuem o órgão ou empresa centralizadora que regulamentam as relações contratuais (GRANDORI; SODA, 1995).

Por fim, Grandori e Soda (1995) evidenciam as redes empresariais como proprietárias, ajustadas por acordos que determinam o direito de propriedade existente entre os acionistas das organizações. As redes proprietárias simétricas caracterizam-se por joint ventures, comumente reguladas por estudos de pesquisa e desenvolvimento, com foco na ampliação dos sistemas produtivos tecnológicos. Ademais, as redes proprietárias assimétricas geralmente são identificadas em associações e classificadas como capital ventures, em que a relação presente entre investidor e empresa é tratada de forma separada.

Amato Neto (2000) subdivide as redes empresariais em duas classificações de cooperação, conceituadas como verticais e horizontais. As redes verticais de cooperação sucedem entre os participantes (produtores, fornecedores, distribuidores e prestadores de serviço) das atividades distintas existente na cadeia produtiva, tendo em vista, que os componentes comerciais cooperam entre si. Entretanto, as redes horizontais de cooperação ocorrem entre empresas que fornecem ou confeccionam produtos semelhantes, com setor de atuação similar e existência da cooperação entre os concorrentes. Comumente é aderida por empresas que enfrentam dificuldades de se manterem no mercado e inovar nos produtos.

As tipologias de redes podem se dividir entre hierarquizada e não hierarquizada. Essa subdivisão contemporânea constituída por Tigre (2006) analisa a rede hierarquizada como cadeias que possuem um condutor que inspeciona a cadeia de valor, do início até o fim do processo de produção ou prestação de serviço, com a existência da cooperação entre as empresas. A organização que se enquadra nesta classificação pode ser de grande porte, comandada por produtores, compradores ou fornecedores de insumos críticos. Contrapondo, as redes não hierarquizadas, segundo o mesmo autor, são concebidas por pequenas e médias empresas que fornecem e concorrem entre si simultaneamente.

Para Corrêa (1999, *apud* VERRI, 2000), as tipologias se dividem também entre estratégica, linear e dinâmica. A rede estratégica é diferenciada, haja vista, que detém do conhecimento de uma empresa que domina e fiscaliza do início ao final, o desenrolar das atividades produtivas de uma cadeia. A rede linear estabelece que os integrantes da cadeia produtiva devem ser os mesmos da cadeia de valor, no qual todos os participantes são compradores e fornecedores dos anteriores ou subsequentes, transpondo o ciclo da matéria-prima ao cliente. Ademais, na rede dinâmica não há posicionamento ou atividades fixas, a inter-relação presente na cadeia são intensas e variáveis, no qual a chefia se intercala entre os participantes, dispondo de vantagens competitivas.

Porter (1998) conceitua cluster como sendo uma concentração geográfica de empresas de um mesmo setor, que em conjunto trabalham visando o desenvolvimento econômico e promove vantagens competitivas. O autor expressa que uma concentração geográfica representa um conjunto de empresas correlacionadas que se localizam em uma mesma região com objetivos comuns. Para ele, os clusters influenciam diretamente no espaço ocupado pelas empresas no mercado, impactando a eficiência competitiva, produtiva, os resultados e o crescimento das organizações.

As redes de cooperação de acordo com Porter (1998) são compostas por agrupamentos de empresas que objetivam um mesmo fim, que conjuntamente exercem atividades visando sobreviver e dar continuidade a sua atuação no mercado. Essa aglomeração impacta no desenvolvimento de mercado e nas empresas que o compõe, propiciando o aumento dos resultados, a inovação na capacidade produtiva e prestação de serviços destas empresas. Desta forma, apresentam vantagens competitivas que influenciam o crescimento organizacional dos participantes em sua atuação. A interação entre as organizações possuem por objetivo sanar as necessidades coletivas de mercado para que todas as empresas possam se sobressair e se manterem economicamente.

Por certo, a cadeia produtiva demonstra grande relevância no entendimento das reações internas e externas ocasionadas pelo gerenciamento das inter-relações empresariais dos arranjos produtivos locais. Casarotto Filho e Pires (1999) conceituam cadeia produtiva como uma pesquisa de desenvolvimento tecnológico, logísticos, do marketing e de fatores de produção, com intuito de ampliar vantagens competitivas. Entretanto Zylbersztajn (1995) define cadeia produtiva como ações que ocorrem de forma verticalizada perpassando todos os processos de produção até a distribuição, e contam com a participação de todos os elos presentes na cadeia.

Desta forma, Fernandes (2012) aborda a cadeia produtiva como a representação da relação fornecedor e cliente. Nesse sentido, Brum (2012) destaca que este processo se dá por uma sequência de ações necessárias para a criação e comercialização do produto, em que perpassa as relações financeiras e comerciais entre fornecedores e clientes, e as áreas de todo o sistema produtivo desde a matéria prima, produção, confecção até a venda.

A rede de cooperação é composta por um conjunto de empresas com as mesmas condições econômicas e sociais, que unidas, objetivam trabalhar em grupo para alcançar finalidades comuns (MACHADO *et al.*, 2006). A troca de conhecimento mútuo é uma das características marcantes na rede de cooperação, tendo em vista, que o processo decisório não se concentra em um só indivíduo, mas sim, se baseia nos interesses coletivos (BRUNNER; VOIGT, 2007).

As alianças firmadas, definem-se como formas estratégicas que visam superar as complexidades do mercado. O processo que envolve a rede de cooperação, se concretiza com a colaboração das partes envolvidas, que, unindo suas objeções limitadas, conseguem aprimorar os conhecimentos coletivos para obter vantagens competitivas. As incertezas proporcionadas pelo mercado provocam problemas, em que a forma de controlá-los ou minimizá-los está na colaboração entres as alianças (GRAY; WOOD, 1991).

As teorias organizacionais evidenciam que o fundamento da cooperação é o controle das adversidades. No mercado competitivo a união de organizações em prol de beneficiar ambas as partes é a melhor escolha, tendo em vista que minimiza os riscos e proporcionam preços mais convenientes para todos os ambientes organizacionais (GRAY; WOOD 1991). Como no “Dilema dos Prisioneiros” a estratégia de cooperação possibilitam vantagens mútuas para todos os envolvidos no jogo (KREPS, 1990).

3 DESCRIÇÃO DO MÉTODO

Conforme Fachin (2011), a pesquisa qualitativa possui caráter investigativo e tem por objetivo compreender aspectos subjetivos de um determinado grupo. Através da análise de questionários aplicados, entrevistas e observação do comportamento humano dos componentes do grupo, busca-se entender ideais e atitudes do coletivo. A pesquisa em estudo é de natureza qualitativa, e buscou identificar, entender e propor uma tipologia de arranjo produtivo local que melhor se enquadra à produção de doces artesanais fabricados pela associação de doceiros no distrito de São Bartolomeu, que objetiva a continuidade do patrimonial cultural imaterial da região.

Gil (2002), aborda que as pesquisas descritivas visam identificar as características presentes em um local ou grupo de pessoas, a fim de detectar e estudar a inter-relação existente, a qual se utiliza a observação sistêmica para a execução da pesquisa. Para o autor, as pesquisas explicativas ocupam-se em verificar as razões ou contribuições pelas quais os fatores ocorrem na relação estudada, ou seja, as justificam. Logo, pode-se dizer que a pesquisa abordada é descritiva - explicativa, tendo em vista, que além de identificar os elos presentes na cadeia produtiva existentes no distrito de São Bartolomeu, busca compreender a forma de interação entre eles, objetivando propor aspectos para a melhoria do seu funcionamento.

Por fim, a pesquisa realizada é de caráter bibliográfico e documental, tendo em vista que, segundo Marconi e Lakatos (2010), realiza-se através de métodos técnicos, adquiridos de fontes escritas por autores da área de conhecimento, por meio de processos científicos e por documentos. Esta pesquisa foca no desenvolvimento de um estudo de caso. De acordo Yin (2015), a formação de um estudo de caso se dá por meio do processo linear e interativo em que ocorre nas respectivas etapas de identificação da situação a ser estudada, compreendendo e definindo o fato, observando as preocupações tradicionais e propondo um estudo de caso para reconhecer possíveis soluções.

Utilizou-se de entrevistas com grupos focais, em que discussões foram feitas com pessoas envolvidas com a produção dos doces artesanais. A presidente e o vice-presidente da ADAF expuseram suas opiniões sobre o assunto, apontaram os pontos fortes e também destacaram pontos que necessitam de melhorias, como a participação ativa dos associados nas reuniões da Associação. Cabe ressaltar que, as análises das discussões, auxiliaram na identificação da tipologia de APL que melhor se adequa à produção de doces. A visita técnica para a realização da entrevista com o grupo focal, foi utilizada para a coleta de dados, com o

auxílio dos associados da ADAF de São Bartolomeu, no sentido de identificar todo o processo produtivo, comercial, matéria-prima e os elos que compõe a cadeia produtiva. Baseando-se nos dados coletados a partir da visita técnica realizada em setembro de 2019, foram analisados os elos que formatam o APL de São Bartolomeu, bem como os elos que devem fazer parte deste arranjo.

4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

O primeiro vestígio do doce de São Bartolomeu foi mapeado em meados de 1817, quando o austríaco John Pohl, expôs em seu livro “Viagem ao Interior do Brasil” suas aventuras vivenciadas no território nacional. Durante sua passagem pelo distrito de Cachoeira do Campo, recebeu de um senhor uma embalagem de doces, que segundo ele havia sido produzido com as frutas do “Arraial de São Bartolomeu”. Ainda perpassando o século XIX, ressalta-se que o Governo Estadual, em registro e ata, argumenta sobre a agricultura do município, e aborda a produção do doce de marmelo, advindo da região de São Bartolomeu.

Elucida-se que, o passar dos anos, fez com que a produção de doces se ampliasse cada vez mais e, como resultado, no século XX, criou-se o sindicato dos doceiros. Um dos sindicalizados e influente doceiro da região era o Sr. Antônio Felix da Costa, que inclusive registrou sua assinatura na ata da fundação do sindicato, fato ocorrido em 1934. Nos anos seguintes, durante a década de 1940, a produção foi impactada por um desequilíbrio advindo da revolução industrial, pela extinção do marmelo, dentre outros fatores. Cabe ressaltar que neste período iniciou-se a produção da goiabada.

O ápice da fabricação de doces ocorreu a partir dos anos 80, quando a cidade de Ouro Preto-MG foi concebida com o título de Patrimônio Mundial da Humanidade, atraindo desta forma turistas do mundo inteiro para a região. Neste período, ao final da colheita da goiaba a “Oficina de Artes e Ofícios de São Bartolomeu” realizou a primeira Festa da Goiaba, contando com os organizadores Gélcio Fortes, Pia Márcia C. Guerra, dentre outros doceiros da região, que buscavam cultivar a história e cultura local.

Motivo de mobilização da comunidade, a festa da goiaba possui esta denominação devido à tradicional goiabada cascão produzida no distrito. O evento é realizado atualmente pela Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF) e conta com o apoio da Prefeitura Municipal de Ouro Preto. A Festa da Goiaba busca reacender a cultura local. A produção do doce artesanal de São Bartolomeu foi o primeiro bem imaterial

registrado como Patrimônio Imaterial no município, de acordo com o decreto nº1.096 de 15 de abril de 2008, da Prefeitura Municipal de Ouro Preto-MG.

A Sra. Pia Márcia Chaves C. Guerra é moradora de São Bartolomeu há 35 anos e, além de professora e doceira, é presidente da ADAF. Para ela a produção de doces é secular e se mantém viva atualmente do mesmo modo que os doceiros antepassados produziam. Com 10 anos de funcionamento e ativa desde 2009, diante da união dos produtores para o registro dos doces, surgiu a ADAF, esta foi necessária para fortalecer a produção. Além disto, através da associação se concretizaram diversos projetos como o livro “Doces Memórias de São Bartolomeu”, livros de receitas dos doces, realização da festa da goiaba anualmente, etc.

Evidencia-se que o grupo de doceiros seja constituído por aproximadamente 20 famílias e que, além de doceiros, se encontram entre eles produtores de cachaça, massas artesanais, molhos, cogumelo, cosméticos artesanais, etc.. O vasto portfólio se justifica para ampliar a associação e diversificá-la. Todos os integrantes da associação são moradores do distrito de São Bartolomeu, ou como denominado por muitos, são do “Doce pedaço de Ouro Preto”. A produção ao vivo do doce atrai os olhos dos turistas que se encantam ao saborear a rapa do tacho de doce.

Os doces são fabricados com as frutas da região e acompanham o calendário de sua colheita, por exemplo, em fevereiro e março que é a época de colher goiaba, se produz mais doce desta fruta, em outubro colhe jabuticaba, em dezembro figo e pêsego e assim por diante. Segundo a presidente da associação, quando a goiaba da região não está com boa qualidade, os doceiros costumam comprar em distritos vizinhos, principalmente em Santa Rita de Ouro Preto, para dar preferência aos agricultores familiares da região e continuar produzindo os doces com o mesmo padrão de excelência.

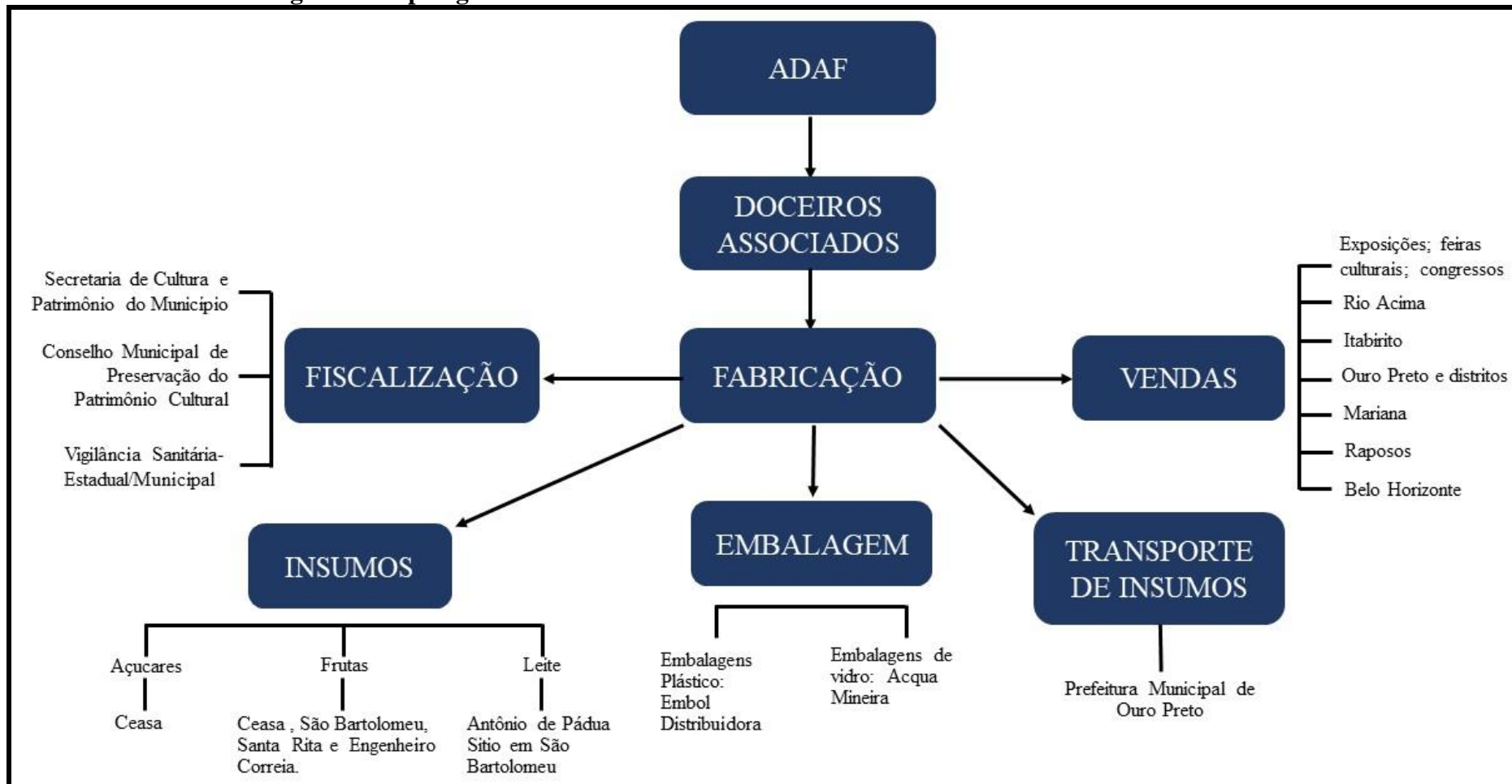
A venda dos doces é realizada através de feiras, eventos, congressos, festas populares e culturais, no comércio de Ouro Preto, Mariana, Itabirito, Belo Horizonte, etc. A ADAF participa de grandes eventos como a feira do doce mineiro, Expo-Uai em Santos-SP, etc. Cada doceiro produz seu doce em sua própria casa, e a associação os auxilia na compra dos insumos como açúcar, vasilhames, etc., pois comprando em quantidade maior paga-se um preço menor. Ademais, a ADAF faz parceria com a Prefeitura de Ouro Preto que muitas vezes fornece o transporte para trazer os insumos da Centrais Estaduais de Abastecimento – Ceasa, que é onde se compra o açúcar e vasilhames de plástico, ou Acqua Mineira que fornece vasilhames de vidros e outros fornecedores.

Tradicionalmente os doces mineiros são feitos em tachos de cobre, considerando que a vigilância sanitária estadual em 2010, baseando na resolução da Agência Nacional de

Vigilância Sanitária (ANVISA) de 2007, proibiu a utilização de objetos de cobre na produção de alimentos, alegando que provoca danos à saúde. A lei desencadeou discussões entre agentes de saúde e apoiadores da cozinha mineira tradicional. Entretanto, o título de patrimônio gerou credibilidade ao doce de São Bartolomeu e, de acordo com o Sr. Vicente Quirino Fortes, doceiro e morador da região, nunca houve fiscalização no local, com isto, deu-se continuidade à produção de doces normalmente.

Percebe-se que ADAF se assemelha a uma rede de cooperação horizontal, conforme FIG. 1, considerando que, com a sua contribuição, os doceiros coletivamente se unem para dar continuidade na produção de doces artesanais no distrito de São Bartolomeu. Os associados compartilham os custos dos insumos, os gastos na confecção e empacotamento dos doces, tornando as despesas fixas menores, tomando por base que a compra no atacado gera um custo menor que o preço adotado no varejo. Ademais a associação recebe o auxílio da Prefeitura Municipal de Ouro Preto, que contribui na logística, pois esta arca com os custos dos transportes dos insumos.

Figura 1 - Tipologia da rede dos doceiros de São Bartolomeu – distrito de Ouro Preto/MG



Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2019).

Os elos que compõem a rede de cooperação horizontal são identificados em:

- Fornecedores: Pomares da região de São Bartolomeu, Ceasa, Distritos vizinhos da cidade de Ouro Preto e a loja de matérias para empacotamento Acqua Mineira.
- Prefeitura Municipal de Ouro Preto: fornece o transporte para busca de insumos nas lojas distantes da cidade e, em eventos públicos da cidade, disponibiliza espaço para a exposição e venda dos doces artesanais.
- Pontos de vendas: Festa popular local, congressos, exposições, feiras, eventos, festas de gastronomia, hotéis e pousadas da região e comércios no próprio distrito de São Bartolomeu e nas cidades de Ouro Preto, Mariana, Itabirito e Belo Horizontes.
- Doceiros/Associados: são integrantes da associação e responsáveis por produzir os doces de São Bartolomeu. São eles: Pia Márcia Chaves Carvalho Guerra (Presidente); Eduardo Luis Fortes (Vice-Presidente); Débora Cristina de Souza (Primeira Secretária); Carlos Alexandrino da Costa (Segundo Secretário); Laura da Conceição Fernandes Pinto (Tesoureira); Raquel Cristina Moreira da Silva; Vanda Maria Fernandes Loredo; Jorge Vitório Loredo; Maria Sebastiana da Costa; Carlos Henrique Lucci Rocha; Vânia Alves Rodrigues; Maria das Graças Freitas Fortes; Vera Lucia de Faria; Marlene Desidória; Irani Rodrigues Campos; Dirceu Raimundo Cruz; Sandra Aparecida Pinto; Nivaldo de Fátima Pinto; Roberto Rodrigues; Cristiane Moreira Ribeiro Macedo; Giovane; e Galdino Geraldo Pimenta.
- Os fornecedores dos insumos são:
 - Açúcar: Ceasa em Belo Horizonte - MG;
 - Frutas: Ceasa e distritos vizinhos, como Santa Rita, Santo Antônio do Leite e Engenheiro Correia;
 - Leite: Sítio do Antônio de Pádua em São Bartolomeu;
 - Embalagens de Plástico: Embol Distribuidora em Belo Horizonte - MG; e
 - Embalagens de Vidro: Acqua Mineira em Belo Horizonte - MG.

Atualmente todos os doceiros existentes em São Bartolomeu são associados à ADAF.

A associação conta com vinte e dois (22) participantes registrados, entretanto somente 12 (doze) pessoas participam ativamente das reuniões e contribuem para melhoria do funcionamento desta. A rede conta com o apoio da presidente Pia Márcia Chaves Carvalho Guerra, porém o vice-presidente Eduardo Luis Fortes é o responsável por gerenciar a Loja da

Associação, localizada no distrito vizinho de Cachoeira do Campo, bem como realizar as negociações com fornecedores e clientes. O período de mandato da presidente da entidade é de três (3) anos, após este tempo realiza-se novas eleições entre os associados para eleger um novo representante.

Todos os produtores e agricultores de São Bartolomeu, independente do produto que fabrica, possuem o direito de participar da associação. Os integrantes contribuem com uma mensalidade de R\$ 20,00 para custear as despesas administrativas. A Prefeitura Municipal de Ouro Preto em conjunto com a Secretaria de Patrimônio fornece a rede 20 mil selos por ano, padronizados com o logotipo “Doce Artesanais de São Bartolomeu”, para rotular as embalagens dos doces. Ademais, a Prefeitura auxilia na realização da festa cultural da goiaba do distrito, que acontece todos os anos no mês de abril, custeando 50% da comemoração, através do fornecimento do palanque para os shows, do açúcar para confecção dos doces, dentre outros insumos necessários para a produção do evento.

O Eduardo Luis Fortes, vice-presidente, popularmente conhecido como Tijolo, comercializa os doces e outros produtos artesanais de todos os integrantes da ADAF na loja da Associação. A Presidente da rede, diferentemente dos demais associados, possui uma marca própria denominada de “Vovó Pia Sabores Artesanais”. No entanto, alguns integrantes personalizam seus selos, acrescentando seu nome na logo dos doces. A conquista do título de Patrimônio Imaterial, aprovado pelo Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural, juntamente com a Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio de Ouro Preto, promoveu destaque e confiabilidade à fabricação de doces da região.

Os pequenos produtores batalham diariamente para se manterem economicamente no mercado e ultrapassar os empecilhos que dificultam a proteção da tradição cultural da região. Entretanto, a ADAF, assegura que os produtores podem conseguir insumos com um menor custo, por meio de compras coletivas de açúcar, frutas, leite, potes de vidro, vasilhas de plástico e todos os materiais necessários para fabricação dos doces. A prefeitura do município, visando a preservação do patrimônio imaterial da localidade, fornece o transporte dos insumos dos doceiros gratuitamente, para que estes não desistam da tradição diante das despesas.

Por fim, a promoção dos doces e da cultura artesanal no nível macro, desperta o olhar de diversas pessoas, isto porque os produtores são reconhecidos em diversas localidades por participarem de eventos como feiras, exposições, congressos entre outras festividades culturais. Os doces possuem diversos pontos de vendas, como em Ouro Preto e distritos, Mariana, Itabirito, Belo Horizonte, Nova Lima, Raposos, Rio Acima, e outras regiões, desencadeando na expansão de mercado, reconhecimento da marca, atrativo turístico e em

maior retorno financeiro aos associados. A representatividade dos doces não acontece somente pelo seu sabor, mas também, pelo amor transmitido pelos doceiros ao promover a tradição cultural local através da fabricação dos doces.

O estudo das diferentes tipologias de rede e a análise de todos os elos que compõem a produção do doce de São Bartolomeu, no qual o modo como é feito é considerado patrimônio cultural imaterial da região, conduziu para a conclusão que se pôde classificá-la como uma rede de cooperação horizontal. A ADAF, composta por vinte e dois (22) integrantes, onde todos compartilham coletivamente de todas as etapas do empreendimento, desde a compra do insumo, a confecção até a venda.

Os diálogos realizados com a presidente e o vice-presidente da associação de doceiros da região, demonstrou o engajamento da equipe em manter viva a tradição da produção do doce. Todos os componentes da rede compartilham com a divisão das despesas dos insumos, tendo em vista que a compra em maior quantidade facilita a negociação, vendem os produtos nos mesmos locais, e ajustam os preços no mercado. A colaboração entre os membros associados para promover a igualdade no mercado competitivo, demonstrou que, como na rede de cooperação horizontal, na ADAF todos se beneficiam trabalhando coletivamente, onde ocorre a contribuição de forma mútua. Os doceiros trabalham em coletivo, se unem para dar continuidade à produção de doces artesanais no distrito de São Bartolomeu, se aliando desde o processo de produção até a venda, visando alcançar seus interesses em comum.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As contribuições desta pesquisa consistem na identificação da tipologia do arranjo produtivo local de São Bartolomeu, distrito da cidade Ouro Preto - MG. Mediante o estudo do grupo focal, realizado na ADAF, constata-se que esta associação de doceiros da região, se caracteriza do tipo de rede de cooperação horizontal. Esta rede exerce atividade para a sobrevivência dos associados, bem como possibilita a perpetuação da cultura de fabricação de doces artesanais e ampliação do mercado de consumidores.

Ainda sobre a importância desta rede em São Bartolomeu, verifica-se que a mesma impacta no desenvolvimento local e na geração de renda. Outro feito, consiste na manutenção do título de Patrimônio Imaterial, que agrega valor ao turismo da microrregião de Ouro Preto-MG.

Em atendimento aos objetivos específicos desta pesquisa, ficam evidenciados os elos que compõem a rede de cooperação de São Bartolomeu, destacando os doceiros que fazem

parte da mesma e ainda residem no distrito. O desenvolvimento da cadeia produtiva, para formatar a rede, está ilustrado na FIG. 1. Retratando o objetivo geral e a pergunta da pesquisa, o formato da rede no distrito de São Bartolomeu é do tipo rede de cooperação horizontal, mesmo que ainda não visualizada ou entendida pelos dozeiros. Devendo se apropriarem dos estudos realizados lá, para iniciarem o processo de construção/manutenção da rede.

O método de estudo focal permitiu conhecer os dozeiros, agentes integradores da rede de cooperação, e suas especificidades, considerando aqui a necessidade de investir na continuidade da produção de doces artesanais, preconizados no patrimônio imaterial da localidade. Isto é importante, pois tem que se pensar na sucessão da mão de obra, como forma de garantir a perpetuação da cultura local e demais características e fatores promotores da geração de renda, desenvolvimento e turismo local.

A partir da importância da formatação de rede de cooperação em São Bartolomeu, sugere-se como propostas de estudos futuros, analisar o sistema de produção artesanal e suas novas tecnologias, estruturar o canal de distribuição de produtos específicos desta tipologia de rede, desenvolvimento de conteúdo para as redes sociais e planejamento estratégico de marketing e vendas. Outro estudo interessante para agregar valor à rede, seria o de desenvolvimento de um planejamento estratégico para redes de cooperação horizontal de produção artesanal.

As contribuições efetivas desta pesquisa consistem na identificação da rede de cooperação de São Bartolomeu e suas diversas possibilidades, uma vez que este tipo de rede permite a ajuda mútua, compartilhamento de processos produtivos e de desenvolvimento de mercados. E, evidencia a região, no sentido de demonstrar a força que os dozeiros têm em relação de explicitar seus conhecimentos através da produção dos doces artesanais, bem como qual é a efetiva valoração do título de patrimônio imaterial para novas políticas de gestão pública.

REFERÊNCIAS

AMATO NETO, J. **Redes de cooperação produtiva e clusters regionais oportunidades para as pequenas e médias empresas**. São Paulo, Atlas/Fundação Vanzolini, 2000.

BRUM, A. L. Mercado e cadeias produtivas. In: SIEDENBERG, Dieter (Org.). **Desenvolvimento sob múltiplos olhares**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2012. p. 187-206.

BRUNNER, D.; VOIGT, T. Innovation processes in Cooperative Organizations: Results from a Case Study Research. **EMNet**, Conference RSM, Erasmus University Rotterdam, Netherlands, 2007.

CASAROTTO FILHO, N.; PIRES, L.H. **Redes de pequenas e médias empresas e desenvolvimento local:** estratégias para a conquista da competitividade global com base na experiência italiana. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2001.

CASAROTTO FILHO, N.; PIRES, L. H. **Redes de pequenas e médias empresas e desenvolvimento local:** estratégias para a conquista da competitividade global com a base na experiência italiana. São Paulo: Atlas, 1999.

CASTELLS, M. **A sociedade em rede.** São Paulo, Paz e Terra, 1999.

CORRÊA, G. N. **Proposta de integração de parceiros na formação e gerência de empresas virtuais.** 1999. 158 f. Tese (Doutorado em Engenharia). Escola de Engenharia de São Carlos – USP, São Carlos, 1999. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/18/18135/tde-12072002-152153/en.php>. Acesso em: 25 mai. 2019.

CROCCO, L. **Marketing:** perspectivas e tendências. SP: Saraiva, 2006.

FACHIN, O. **Fundamentos de metodologia.** 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

FERNANDES, C. R. **A função social do contrato.** Portal de e-governo, inclusão digital e sociedade do conhecimento. UFSC, 2012. Disponível em: <http://www.egov.ufsc.br/portal/conteudo/fun%C3%A7%C3%A3o-social-do-contrato-1> Acesso em: 25 mai. 2019.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** São Paulo: Atlas, 2002.

GRANDORI, A.; SODA, G. **Inter Firm Networks:** Antecedents, Mechanism and Forms. *Organization Studies*, v. 16, n.2, 1995.

GRAY, B.; WOOD, D. J. **Collaborative alliances:** Moving from practice to theory. *The Journal of Applied Behavioral Science*, 1991).

KANTER R. M. **Collaborative advantage:** the art of alliances. *Harvard Business Review*, v.72, n.4, p. 96-108, 1994.

KREPS, G. L. **Organizational communication:** theory and practice. Second edition. Nova York: Longman, 1990.

LASTRES, H. M. M.; CASSIOLATO, J. E. Glossário de arranjos produtivos e sistemas produtivos e inovativos locais. **RedeSist.** Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, 2003.

LASTRES, H. M. M.; CASSIOLATO, J. E. Mobilizando conhecimentos para desenvolver arranjos e sistemas produtivos e inovativos locais de micro e pequenas empresas no Brasil. 8. ed. Rio de Janeiro: Sebrae/ **RedeSist**, 2005.

LEON, M. E. **Uma Análise de Redes de Cooperação das Pequenas e Médias Empresas do Setor das Telecomunicações.** 1998. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção). Escola Politécnica da Universidade de São Paulo, 1998.

MACHADO, B. A. *et al.* A importância social e econômica da implementação de cooperativas de materiais recicláveis. In: Encontro Nacional de Engenharia de Produção - ENEGEP, 26., 2006. **Anais...** Fortaleza – CE, 2006.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MARSHALL, A. **Principles of Economics**. Porcupine Press, Pennsylvania, 1982.

PORTER, M. E. **A vantagem competitiva das nações**. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

PORTER, M. E. **Competitive strategy: techniques for analysing industries and competitors**. New York: Free Press, 1980.

ROCHA, S. A. S. **Tipos de Redes Empresariais**. Notas de aulas da disciplina de Redes e Novos Desenhos Organizacionais, Departamento de Ciências Administrativas. Universidade Federal de Ouro Preto, 2016.

SILVA JÚNIOR, A.; MUNIZ, R. M. Sucessão, poder e confiança: um estudo de caso em uma empresa familiar capixaba. **Revista de Administração da USP**, São Paulo, v. 41, n. 1, p. 107-117, jan/mar. 2006.

TIGRE, P. B. **Gestão da inovação: a economia da tecnologia no Brasil**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

VERRI, F. T. H. Competitividade em redes de empresas que operam por projeto. In: III Simpósio de Administração da Produção, Logística e Operações Industriais. São Paulo, **Anais...** São Paulo, FGV, vol. 2, Setembro, 2000.

YIN, R. K. **Estudo de Caso: Planejamento e métodos**. Bookman editora, 2015. 320 p.

ZYLBERSZTAJN, D. **A estrutura de governança e coordenação do agribusiness: uma aplicação da nova economia das instituições**. 1995. 238 p. Tese (Livre-Docência) - Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1995.