

**As perspectivas de competitividade dos batedores artesanais de açaí com selo 'açaí bom'****Competitive prospects for 'Acai bom' stamp**

Recebimento dos originais: 03/06/2019

Aceitação para publicação: 28/06/2019

**Dinaldo do Nascimento Araujo**

Titulação: Doutor em Engenharia de Produção - UFScar/SP

Universidade da Amazônia - UNAMA e Universidade do Estado do Pará - UEPA

Endereço: Conj. Pedro A. Cabral, Av. B, 79 - CEP. 66.615-235 - Marambaia - Belém-PA

E-mail: dinaldoaraujo@bol.com.br

**RESUMO**

O trabalho tem como tema as perspectivas de competitividade dos batedores artesanais que tem o selo "Açaí Bom" na capital paraense. O objetivo principal é descrever e avaliar as principais perspectivas de competitividade da atividade de batedor artesanal de açaí na capital paraense. A fundamentação teórica considerada para a pesquisa é composta de uma abordagem de competitividade, de fatores de competitividade e da atividade artesanal de processamento do fruto açaí. A metodologia foi qualitativa e quantitativa descritiva aliada com a técnica *survey* apoiada por um questionário de pesquisa que proporcionou caracterizar a amostra. Os fatores de competitividade definidos para o referido estudo foram: estrutura de mercado, armazenamento e transporte e ambiente institucional. Na percepção da amostra os subfatores que impactam positivamente a competitividade são a certificação de qualidade; transporte do fruto; parceria com centros de pesquisas; legislação e inspeção sanitária; curso de manipulação e uso dos engradados plásticos. E os subfatores que impactam negativamente a atividade são o número de batedores; o custo do transporte; as condições, a capacidade e a segurança das rodovias e dos portos; a disponibilidade e o acesso ao crédito; as ações governamentais e a doença de chagas.

**Palavras-chaves:** Competitividade. Fatores de competitividade. Batedores artesanais

**ABSTRACT**

The work has as theme the competitiveness prospects of the artisan processors who have the "Açaí Bom" label in the capital of Pará. The main objective is to describe and evaluate the main competitive perspectives of the activity of açaí artisan processors in the capital of Pará. The theoretical basis considered for the research is composed of an approach of competitiveness, factors of competitiveness and the artisanal activity of processing the açaí fruit. The methodology was qualitative and quantitative descriptive allied with the survey technique supported by a research questionnaire that offered to characterize the sample. The competitiveness factors defined for this study were: market structure, storage and transport, and institutional environment. In the perception of the sample the subfactors that positively impact competitiveness are quality certification; transport; partnership with research centers; legislation and sanitary inspection; course of manipulation and use of plastic crates. And the subfactors that negatively impact the activity are the number of processors; the cost of transporting the fruit; conditions, capacity and the security of highways and ports; availability and access to credit; government actions and chagas disease.

**Keywords:** Competitiveness. Competitiveness Factors. Artisan processors.

## 1. INTRODUÇÃO

A produção brasileira oriunda da extração vegetal e da silvicultura do Brasil em 2015 corresponde ao montante de 622.025 toneladas, dos quais 338.801 toneladas ou 54,46% são da produção de erva-mate e 216.071 toneladas ou 34,73% são provenientes da extração do fruto açaí. Da parcela da produção de açaí em 2015, a região Norte é a maior produtora com 201.207 toneladas e o Estado do Pará apresenta uma participação de 62,64% com produção de 126.027 toneladas e o Estado do Amazonas com produção de 65.638 toneladas ou 32,62%. Entre o período de 2002 e 2015 a produção média paraense é de 82,14% em relação ao Norte do país (IBGE, 2016).

Observa-se que do ponto de vista econômico, o fruto açaí tem representatividade no cenário local, nacional e internacional, mesmo que nesse último a distribuição seja menor. Do fruto açaí, tem-se como principal produto a polpa do açaí ou vinho de açaí, cujo consumo na capital paraense é significativo. De acordo com informações da Associação de Vendedores Artesanal de Belém e Região Metropolitana – Avabel estima-se que só na capital paraense se tenha aproximadamente três mil batedores artesanais de açaí e a quantidade consumida diária da polpa do açaí seja de 20 mil litros.

Em face deste contexto, revela-se a importância do estudo da competitividade da respectiva atividade na capital paraense, surgindo como questão fundamental desse estudo: Quais as perspectivas de competitividade da atividade dos batedores artesanais de açaí com selo Açaí Bom na capital paraense? Deste modo, este estudo apresenta como objetivo geral descrever e avaliar as principais perspectivas de competitividade da atividade de batedor artesanal de açaí na capital paraense.

## 2. COMPETITIVIDADE

De acordo com os institucionalistas, as organizações estão inseridas em um ambiente constituído por regras, crenças e valores, criados e consolidados por meio da interação social. De tal forma, que para garantir sua sobrevivência individual, devem lutar por um ambiente institucional passível de absorver suas estratégias e relações com os demais agentes ou players (estado, concorrentes, elos da cadeia, etc..). Assim, sugerem uma abordagem de competitividade em um mercado que seja dinâmico, no sentido de gerar e transformar os padrões concorrenciais não somente nas organizações, mas também no setor.

Para o referido estudo levou-se em consideração a abordagem apontada por Ferraz, Kupfer e Haguener (1995, p. 3); Coutinho e Ferraz (1995, p.18) e Batalha e Souza Filho (2009), onde a competitividade é vista como o “desempenho” de uma empresa ou produto. Neste caso, os resultados

das análises traduzem-se na determinação de uma dada 'competitividade revelada'. O principal indicador de competitividade revelada, segundo esta ótica de entendimento, estaria ligado à participação de um produto ou empresa em um determinado mercado (*market share*), com um determinado grau de lucratividade (*profitability*).

### **3. FATORES DE COMPETITIVIDADE**

A empresa que adquire maior vantagem competitiva, em relação às demais se sobressaí, obtendo resultados mais positivos em termos de rentabilidade e crescimento. Para tal posição favorável na competitividade, as empresas devem conhecer e dominar os fatores de competitividade.

Roman et al (2012) entende como fator de competitividade aquilo que se configura como uma real preocupação e razão de ser de cada atividade da empresa. Pode-se dizer que o fator de competitividade corresponde às variáveis nas quais a organização precisa apresentar bom desempenho, para sobreviver e se destacar em relação ao mercado.

Sendo assim, no presente estudo na atividade dos batedores artesanais de açaí, coadunamos com a proposta de Roman et al (2012) em que o conhecimento dos fatores de competitividade possibilitará à organização trabalhar em sincronia com as exigências ambientais, estruturar-se internamente, reduzir os níveis de incertezas e melhorar seu desempenho.

Para o referido trabalho considerou-se três dimensões de fatores de competitividade descritos em Batalha e Souza Filho (2009): estrutura de mercado, armazenamento e transporte e ambiente institucional. Cada fator de competitividade é dividido em subfatores, de acordo com as especificidades da atividade de batedor artesanal.

A seguir têm-se os fatores e os seus respectivos subfatores de competitividade considerados na pesquisa:

a) Estrutura de mercado: nº de batedores de açaí, preço do fruto açaí, diferenciação de produtos, capacidade de ampliação e escala de produção, ociosidade no processamento e certificação de qualidade;

b) Armazenamento e transporte: capacidade de armazenamento do fruto, capacidade de armazenamento da polpa, localização do ponto de venda, transporte do fruto in natura, o custo do transporte do fruto mercado interno, as condições dos portos, a capacidade dos portos, as condições das rodovias, a capacidade das rodovias e a segurança dos portos e rodovias;

c) Ambiente institucional: disponibilidade de crédito, acesso ao crédito, a taxas de juros diferenciadas, parceria com centros de pesquisas, ações governamentais, legislação sanitária, atuação do serviço de inspeção, cursos de manipulação do fruto, uso de cestos de palha (paneiros), uso de engradados plásticos e doença de chagas.

#### **4. BATEDORES ARTESANAIS DE AÇAÍ**

Os batedores artesanais de açaí são pequenos estabelecimentos, geralmente familiar e que compram o fruto açaí de intermediários e vendem a polpa e/ou vinho de açaí diretamente ao consumidor. Estão localizados nos mais diversos municípios do Pará.

No município de Belém, a prefeitura implantou no final de 2014 o programa denominado Selo 'Açaí Bom', baseado no Decreto Estadual N° 326/2012. Nesse programa, o Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, por meio da coordenação da Casa do Açaí, os pontos de venda de açaí são fiscalizados. O programa fornece treinamento aos batedores artesanais do açaí sobre como manipular e higienizar o fruto e como adequar às instalações físicas à legislação vigente. Cumprido todos os requisitos, o estabelecimento recebe o selo 'Açaí Bom'. A partir da obtenção do selo, as fiscalizações passam a ser mais rigorosas, podendo o ponto de venda perder o selo no caso de constatação de irregularidades sanitárias.

Segundo as normas sanitárias da prefeitura municipal de Belém, o processamento do fruto açaí deve seguir cinco etapas. A primeira é a de catação e peneiramento, cuja finalidade é de retirar os caroços ruins, pedras, folhas, insetos e qualquer tipo de sujidade visível. A segunda é a primeira lavagem, nesta etapa lava-se o açaí no mínimo três vezes, em água corrente, com finalidade de retirar as sujidades que aderem ao caroço do fruto. A terceira etapa é uma segunda lavagem, onde os caroços são deixados de molho em um recipiente com água e hipoclorito de sódio (7,5 ml para cada 1 litro de água) ficando por 20 minutos. A quarta etapa é a terceira lavagem do fruto em água corrente com a finalidade de retirar o excesso do cloro. Na quinta etapa o fruto é mergulhado por 10 segundos em um tanque denominado de branqueamento (uma máquina que aquece a água até 80°C) e em seguida resfria-se o fruto em água fria (processo denominado de branqueamento). Após estas etapas o fruto pode ser processado para a extração da polpa.

Do número de batedores artesanais estimados pela Avabel, incluindo pontos de vendas exclusivos de polpa, supermercados e restaurantes, desses existe um grande número de pontos de venda irregulares e clandestinos que adicionam outras substâncias químicas (aromatizantes, acetona e tinta), trigo e banana à polpa de açaí, prejudicando a respectiva atividade. Logo, um estudo sobre os batedores artesanais que já obtiveram o selo pode ser significativo para se conhecer as perspectivas de competitividade dos mesmos.

#### **5. METODOLOGIA**

Quanto à abordagem e a natureza da pesquisa, esta se classifica como qualitativa e quantitativa descritiva, com o propósito de investigar as perspectivas de competitividade dos batedores artesanais de açaí com selo 'Açaí Bom' na capital paraense.

Para esta pesquisa, foi utilizado o método *survey*, onde se fez uso de um questionário composto de questões abertas e fechadas. O questionário foi composto de duas partes distintas. A primeira com perguntas que objetivam caracterizar a amostra fazendo uso de estatística descritiva e a segunda com perguntas com o intuito de identificar a intensidade dos fatores de competitividade. Em ambos os casos, os dados de preço de compra e venda de açaí são relacionados ao período de 2015.

Na elaboração da segunda parte do questionário, fez-se uso de metodologia já aplicada por PINAZZA (2008), BATALHA E SOUZA FILHO (2009), MELZ (2010) e BARCHET (2012), que consiste em estabelecer direcionadores de competitividade que permitam a compreensão do efeito agregado e que possam ser mensurados por meio de indicadores de desempenho ou de subfatores de competitividade, onde para cada pergunta relacionada com um subfator de competitividade o entrevistado atribuía uma avaliação por uma escala *likert*.

A escala do tipo *likert*, tem uma variação de “muito desfavorável” (MD) = -2 a “muito favorável” (MF) = +2 à competitividade. Como valores intermediários têm-se: “desfavorável” (D) = -1, “neutro” (N) = 0 e “favorável” (F) = 1, conforme Figura 1. Dessa forma os subfatores podem ser avaliados qualitativamente e quantitativamente, considerando pesos iguais de importância para todos.

Figura 1 – Escala *Likert* para avaliação dos fatores e subfatores

| <b>Muito Desfavorável</b> | <b>Desfavorável</b> | <b>Neutro</b>      | <b>Favorável</b> | <b>Muito Favorável</b> |
|---------------------------|---------------------|--------------------|------------------|------------------------|
| MD ≤ -1,5                 | -1,49 ≤ D ≤ -0,5    | -0,499 ≥ N ≤ 0,499 | 0,5 ≤ F ≤ 1,499  | 1,5 ≤ MF               |

Fonte: Elaborado pelo autor

A avaliação dos fatores de competitividade corresponde à média do somatório dos subfatores de mesma natureza, e fazendo uso da mesma escala *likert* da Figura 1, chegou-se a avaliação qualitativa dos fatores.

A pesquisa foi aplicada no período de julho a setembro de 2016 e a população considerada para o respectivo estudo foram os batedores artesanais de açaí que pertencem à lista que obteve o selo ‘Açaí Bom’ até junho de 2016 pela casa do açaí.

A lista era composta de 151 pontos de venda distribuídos nos mais diversos bairros da cidade de Belém. Desses 151 pontos de venda, por motivo de segurança e de tempo, foram feitas 80 visitas tentando abranger o maior número de bairros possíveis. Dessas visitas, 29 pontos não participaram das entrevistas, seja porque o ponto estava fechado no horário da visita, seja porque o proprietário não tinha tempo para responder o questionário. Em contrapartida, foi obtido sucesso com uma

amostra de 51 batedores artesanais de açaí. Após a coleta de dados, elaborou-se a tabulação de dados em planilhas do sistema Microsoft Excel.

## 6. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Para a análise dos resultados divide-se a seção em duas partes, uma com dados que caracterizam a amostra e a atividade de processamento artesanal e a outra com as perspectivas de competitividade dos batedores artesanais de açaí.

### 6.1. DADOS DESCRITIVOS

Nessa subseção apresentam-se algumas informações que caracterizam a amostra e a atividade dos batedores artesanais de açaí.

Os pontos de vendas estão localizados em 33 bairros da região metropolitana de Belém e 80,39% dos pontos obtiveram o selo em 2015 enquanto 19,61% em 2016. Dos entrevistados 99% desses batedores são os proprietários do negócio e apenas 25,49% são proprietários do ponto, isto é, não pagam aluguel para desenvolver a atividade. Todos os entrevistados gostariam de ser chamado por manipulador de açaí, título que é designado no certificado por quem faz o curso da secretaria municipal de vigilância sanitária. Assim como, no futuro, esperam que a prefeitura de Belém venha incluir a respectiva profissão no cadastro da secretaria de finanças para efeito de recolhimento de imposto e taxas da atividade.

Dos 51 pontos, 80,39% são associados da AVABEL, e desses 68,29% acreditam que foi um bom negócio para o respectivo ponto. Em média têm-se 2,6 funcionários trabalhando nesses pontos de venda incluindo o proprietário do negócio que também é um manipulador do fruto. Na Tabela 1, identifica-se que a Feira do açaí com 52,94% é o principal local fornecedor de fruto açaí para o processamento dos batedores artesanais. Alguns batedores 23,53% se unem e alugam caminhão para fazer a compra do fruto diretamente do produtor (interior), evitando a figura do intermediário. Quando questionados do porque da compra de determinado fornecedor, obteve-se como resposta: *confiança no produto* com 69,39% e *confiança no fornecedor/mercado* com 30,61%.

Tabela 1 – Local fornecedor do fruto açaí para os batedores artesanais

| <b>Fornecedor</b> | <b>Freq.</b> | <b>Freq. %</b> |
|-------------------|--------------|----------------|
| Acará             | 1            | 1,96%          |
| Feira do açaí     | 27           | 52,94%         |
| Interior          | 12           | 23,53%         |
| Porto da palha    | 9            | 17,65%         |
| Produção própria  | 2            | 3,92%          |
| <b>Total</b>      | <b>51</b>    | <b>100,00%</b> |

Fonte: Dados da pesquisa de campo

O preço médio de compra do fruto (rasa de 28 kg) na safra/2015 (julho a dezembro) foi de R\$ 94,80 e na entressafra/2015 (janeiro a junho) foi de R\$ 218,33, isto é, de um período para o outro uma variação no preço do fruto de 130,31%.

Na Tabela 2, apresentam-se os preços médios de venda de polpa praticados pelos batedores artesanais na safra e entressafra de 2015. Assim como o valor de compra apresentou variação, nota-se que no preço médio de venda também ocorre, porém em menor escala, a variação média por tipo de polpa (fino, médio e grosso) de 32,68%.

Tabela 2 – Preço médio de venda da polpa (R\$) – Safra e entressafra de 2015

| <b>Tipo de açaí</b> | <b>Safra/2015</b> | <b>Entressafra/2015</b> | <b>Variação %</b> |
|---------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| Fino                | 10,50             | 13,84                   | 31,81             |
| Médio               | 13,46             | 17,81                   | 32,36             |
| Grosso              | 19,15             | 25,64                   | 33,86             |

Fonte: Dados da pesquisa de campo

Na Tabela 3, observa-se que a quantidade de litros de polpa vendida também sofre o efeito da escassez do fruto no período da entressafra, tendo uma variação média de 38,88% nos tipos de polpa de açaí. No final do processamento se tem o caroço do fruto como resíduo onde 60,78% da amostra, afirmou dar como destino final o lixo urbano.

Tabela 3 – Quantidade média de venda por dia (Litros) – Safra e entressafra de 2015

| <b>Tipo de açaí</b> | <b>Safra/2015</b> | <b>Entressafra/2015</b> | <b>Variação %</b> |
|---------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| Fino                | 60                | 38                      | -36,33            |
| Médio               | 49                | 30                      | -37,98            |
| Grosso              | 14                | 8                       | -42,32            |

Fonte: Dados da pesquisa de campo

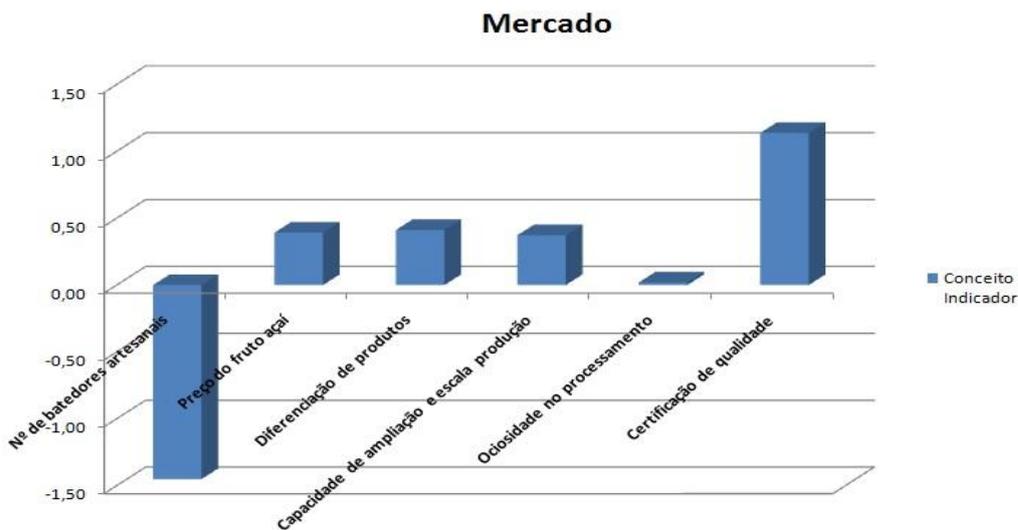
## 6.2. PERSPECTIVAS DE COMPETITIVIDADE DOS BATEDORES ARTESANAIS

Nessa subseção apresenta-se a avaliação dos fatores de competitividade de estrutura de mercado, de armazenamento e transporte e de ambiente institucional, assim como os seus respectivos subfatores de competitividade, de acordo com as perspectivas da amostra dos batedores artesanais de açaí com o selo ‘Açaí bom’.

### a) Estrutura de mercado

Na Figura 2, para a referida amostra os subfatores apresentaram as seguintes avaliações: número de batedores artesanais (MD) muito desfavorável (-1,45); preço do fruto açaí (N) neutro (0,39); diferenciação de produtos (N) neutro (0,41); capacidade de ampliação e escala de produção (N) neutro (0,37); ociosidade no processamento (N) neutro (0,02); e certificação de qualidade (F) favorável (1,14).

Figura 2 – Fator de competitividade – Estrutura de mercado



Fonte: Elaborado pelo autor

Sobre os aspectos positivos para a competitividade, 58,82% dos batedores, apontaram melhoramento após a obtenção do selo, dos quais se destacam a credibilidade no ponto e a confiança no produto. Como aspectos negativos para a competitividade da atividade os batedores alegam que a concorrência desleal com pontos irregulares ou clandestinos é prejudicial para os negócios, visto que não possuem os mesmos custos de instalações comparados com os que têm o selo. Com relação ao preço do fruto, acreditam que o mercado da demanda absorve os preços praticados e 47,06% da amostra acredita que quem define o preço do fruto é a indústria de processamento e 45,10% apontam que é o produtor. A amostra revelou que para diferenciar o produto são necessários maiores

investimentos no ponto e o faturamento não permite, assim como a oferta da polpa depende muito da demanda que é influenciada pela sazonalidade e conseqüentemente do preço do fruto.

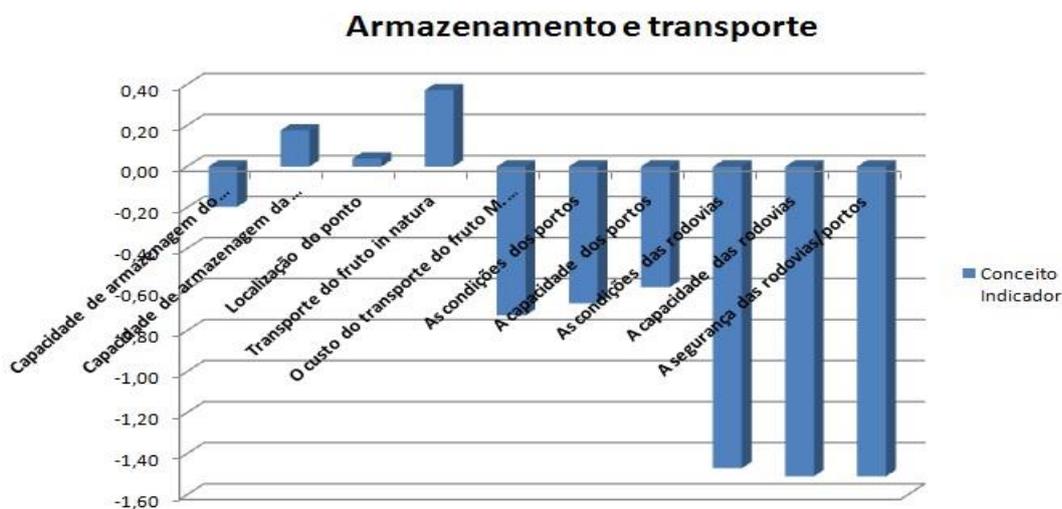
Da amostra pesquisada, dois proprietários do ponto de venda, afirmaram que no período da entressafra fecham o ponto, não conseguem praticar o preço do período e cobrir os custos de processamento. Outros batedores artesanais com estruturas e localizações em bairros mais nobres da cidade conseguem driblar a ociosidade de processamento, com a venda de outros produtos, como por exemplo: farinha, legumes e verduras.

A avaliação conjunta dos subfatores sugere uma avaliação média (N) neutra (0,15) para o fator de competitividade estrutura de mercado.

## b) Armazenamento e transporte

Na Figura 3, para a referida amostra os subfatores apresentaram as seguintes avaliações: capacidade de armazenamento do fruto (N) neutro (-0,20); capacidade de armazenamento da polpa (N) neutro (0,18); localização do ponto (N) neutro (0,04); transporte do fruto in natura (N) neutro (0,37); custo do transporte do fruto no mercado interno (D) desfavorável (-0,73); as condições dos portos (D) desfavorável (-0,67); capacidade dos portos (D) desfavorável (-0,59); condições das rodovias (D) desfavorável (-1,47); capacidade das rodovias (MD) muito desfavorável (-1,51); e segurança dos portos e rodovias (MD) muito desfavorável (-1,51).

Figura 3 – Fator de competitividade – Armazenamento e transporte



Fonte: Elaborado pelo autor

O aspecto positivo considerado para esse fator de competitividade foi a capacidade de armazenamento da polpa, 52,94% da amostra indica que a maneira como esse processo é realizado é

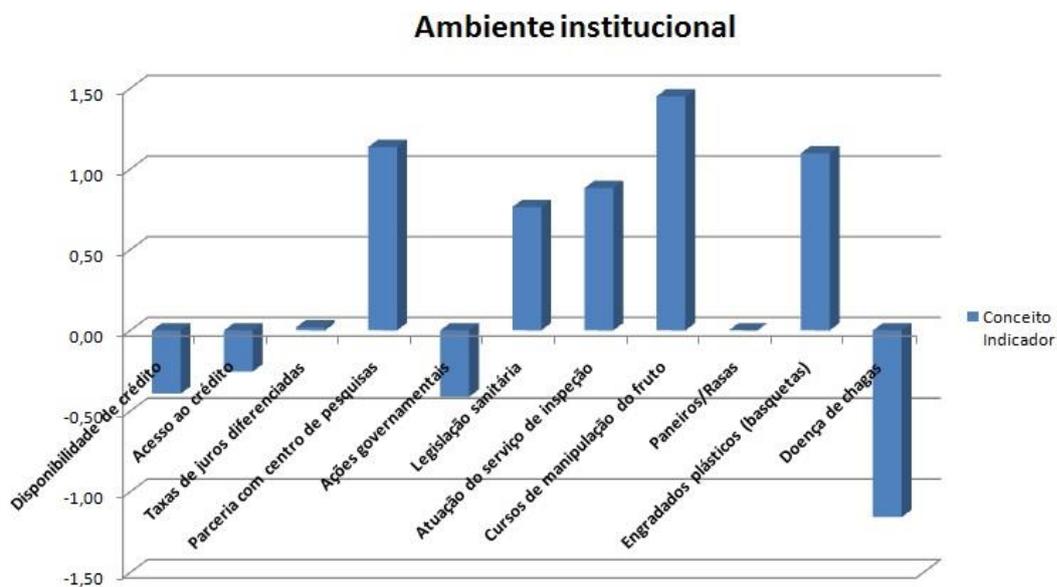
o mais adequado. Dos aspectos negativos para a competitividade, considerados pela amostra de batedores, o custo do transporte do fruto é um deles, e 52,94% dos batedores pagam o frete que em média é de R\$32,15. Dos 51 pontos de venda, 70,59% indicam que não há ações governamentais para melhorar as condições e a capacidade dos portos e das rodovias, como também para melhorar a segurança dos mesmos.

A avaliação conjunta dos subfatores sugere uma avaliação média (D) desfavorável (-0,61) para o fator de competitividade armazenamento e transporte.

### c) Ambiente institucional

Na Figura 4, para a referida amostra os subfatores apresentaram as seguintes avaliações: disponibilidade de crédito (N) neutro (-0,39); acesso ao crédito (N) neutro (-0,25); taxas de juros diferenciadas (N) neutro (0,02); parceria com centro de pesquisas (F) favorável (1,14); ações governamentais (N) neutro (-0,41); legislação sanitária (F) favorável (0,76); atuação do serviço de inspeção (F) favorável (0,88); cursos de manipulação do fruto (MF) muito favorável (1,45); uso de paneiros (N) neutro (0,00); uso de engradados plásticos (F) favorável (1,10); e doença de chagas (D) desfavorável (-1,16).

Figura 4 – Fator de competitividade – Ambiente institucional



Fonte: Elaborado pelo autor

A parceria com centro de pesquisas, a legislação sanitária, a atuação do serviço de inspeção, cursos de manipulação do fruto e os engradados plásticos são subfatores considerados positivos para a competitividade pela perspectiva da amostra de batedores artesanais de açaí. Embora a parceria com centros de pesquisa seja positiva, essa parceria ainda não acontece. Do ponto de vista da relevância da atuação da legislação e inspeção sanitária, 78,43% da amostra apontam que o elo de produção do

fruto deveria ser o principal alvo e 19,61% indicaram o elo e processamento do fruto. Como todos os batedores realizaram o curso de manipulação, 78,43% desses consideraram manipular o fruto de maneira correta, tornando-se competitivos na atividade. Com relação ao uso de cestos de palhas (rasas) e engradados plásticos (basquetas), 74,51% dos batedores artesanais afirmaram utilizar o engradado plástico, visto que é uma recomendação da legislação sanitária municipal, o que é favorável para a competitividade da atividade de processamento do fruto açaí.

Pelos aspectos negativos têm-se os subfatores disponibilidade de crédito, acesso ao crédito, taxas de juros, ações governamentais e doença de chagas. Dos 51 batedores pesquisados, 12 batedores ou 25,53% já tentaram utilizar crédito, e desses 9 batedores ou 75% conseguiram e 58,33% dos que conseguiram, afirmaram que foi difícil a obtenção do crédito. As políticas públicas na atividade de batedor foram apontadas como não existente por 70,59% da amostra. A doença de chagas foi considerada por 23,53% da amostra como uma ameaça para a competitividade da atividade.

A avaliação conjunta dos subfatores sugere uma avaliação média (N) neutra (0,29) para o fator de competitividade ambiente institucional.

Por fim, os três fatores de competitividade apresentaram as seguintes avaliações: (1) estrutura de mercado (N) neutro (0,15); (2) armazenamento e transporte (D) desfavorável (-0,61); e (3) ambiente institucional (N) neutro (0,29).

## **7. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A atividade de processamento artesanal do fruto açaí tem relevância na economia local, pois gera renda e emprego, conseqüentemente desenvolvimento econômico. Dessa forma se partiu em busca de respostas para quais são as perspectivas de competitividade da atividade dos batedores artesanais de açaí com selo Açaí Bom na capital paraense. O objetivo desse trabalho foi descrever e avaliar as principais perspectivas de competitividade da atividade de batedor artesanal de açaí na capital paraense. Para isso foram utilizados como referências teóricas e conceituais a competitividade, os fatores de competitividade e a atividade de processamento artesanal de açaí.

A metodologia aplicada para desenvolver a investigação empírica, demonstrou-se eficaz, sustentada pela técnica *survey* e apoiada em um questionário que foi muito útil na obtenção dos dados e informações da amostra eleita.

Procurou-se caracterizar e descrever a mostra dos batedores artesanais com selo 'Açaí Bom' e a atividade exercida pelos mesmos. Destacando-se o número de proprietários dos pontos, o número de associados e o grau de satisfação com a associação, o local do fornecedor e os preços médios de

compra e venda do fruto e da polpa do açaí praticados na atividade em relação ao ano de 2015, e o descarte de forma irregular do caroço do açaí no lixo urbano.

Na análise dos fatores de competitividade, na perspectiva dos batedores artesanais, se constatou os subfatores positivos e negativos para a referida competitividade da atividade. Entre os subfatores positivos para a competitividade têm-se: a certificação de qualidade; transporte do fruto in natura; parceria com centros de pesquisas; legislação e inspeção sanitária; curso de manipulação do fruto e uso dos engradados plásticos. Destacam-se como subfatores negativos para a competitividade: o número de batedores artesanais; o custo do transporte do fruto; as condições e a capacidade das rodovias e dos portos; a segurança dos portos e rodovias; a disponibilidade e o acesso ao crédito; as ações governamentais e a doença de chagas. A partir desses resultados foi possível identificar que os fatores estrutura de mercado e o ambiente institucional são neutros e o fator de armazenamento e transporte é desfavorável para a competitividade da atividade do batedor artesanal com selo 'Açaí Bom' na capital paraense.

Embora a investigação tenha seguido parâmetros científicos já reconhecidos, o estudo limitou-se apenas com os batedores artesanais que tem o selo 'Açaí Bom', logo, sugere-se futuras investigações que possam aumentar o número de fatores de competitividade e identificar que tipos de políticas públicas poderiam melhorar a competitividade do ponto de vista logístico do armazenamento e transporte do fruto na capital paraense, assim como pesquisar as perspectivas de outros agentes da cadeia.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO DOS VENDEDORES ARTESANAL DE AÇAÍ DE BELÉM E REGIÃO METROPOLITANA – AVABEL. Disponível em <[www.avabel.com.br](http://www.avabel.com.br)>. Acessado em março de 2016

BARCHET, Isabela. **Avaliação da competitividade da cadeia produtiva de carne ovina no Rio Grande do Sul**. Dissertação de mestrado. Universidade Federal de Santa Maria, 2012

BATALHA, Mário Otávio; SOUZA FILHO, Hildo Meirelles de. **Agronegócio no Mercosul: uma agenda para o desenvolvimento**. São Paulo: Atlas, 2009.

COUTINHO, Luciano. FERRAZ, João Carlos. **Estudo da competitividade da indústria brasileira**. 3 ed. Campinas: Papirus/Unicamp, 1995

FERRAZ, J. C.; KUPFER, D.; HAGUENAUER, L. **Made in Brazil: desafios competitivos para a indústria**. Rio de Janeiro: Campus, 1995

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ. Decreto nº 326. **Estabelece requisitos higiênico-sanitários para a manipulação de Açaí e Bacaba por batedores artesanais, de forma a prevenir surtos com Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e minimizando o risco sanitário, garantindo a segurança dos alimentos**. Diário oficial do Estado do Pará. 20 jan. 2012

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 15 Jun. 2016.

MELZ, Laércio Juarez. **Competitividade da cadeia produtiva de carne de frango em Mato Grosso: Avaliação dos segmentos de avicultura e processamento**. Dissertação de Mestrado. Dep/UFSCAR. São Carlos, 2010

PINAZZA, Gustavo Galvão de. **Análise da competitividade da cadeia produtiva da soja no Brasil vis-à-vis os demais países exportadores Sul-Americanos**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Departamento de Engenharia de Produção, Universidade Federal de São Carlos, 2008

ROMAN, Darlan José. PIANA, Janaina. LOZANO, Marie Anne Stival Pereira e Leal. MELLO, Nelson Ruben de. ERDMANN, Rolf Hermann. **Fatores de competitividade organizacional**. Brazilian Business Review. V.9, n.1, Vitória, Jan-Mar, 2012