



Febrero 2019 - ISSN: 1696-8352

CERTIFICAÇÕES NAS FÁBRICAS DE BENEFICIAMENTO DO AÇAÍ EM UM MUNICÍPIO DO PARÁ NO ANO DE 2018.

Fabrini Quadros Borges:

Doutorando em administração pela Universidade da Amazônia – UNAMA;

fabrini.borges@gmail.com.

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Fabrini Quadros Borges (2019): “Certificações nas fábricas de beneficiamento do açaí em um município do Pará no ano de 2018”, Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, (febrero 2019). En línea:

<https://www.eumed.net/rev/oel/2019/02/fabricas-beneficiamento-acai.html>

Resumo: *O presente artigo é de caráter descritivo, trazendo a análise dos benefícios decorrentes da adoção das certificações na cadeia produtiva de poupas de açaí em empresas beneficiadoras desse insumo. Este trabalho foi baseado em pesquisas bibliográficas na área de qualidade, com o intuito de “somar” informações a respeito das certificações adotadas na cadeia produtiva do fruto (Euterpe Oleracia) e também nos processos de beneficiamento para verificar os ganhos decorrentes da adoção de tais normas. Dando continuidade, as pesquisas se “estenderam” aos sites das empresas que estão situadas no município de Castanhal – PA, também com o propósito de acumular informações a respeito das certificações utilizadas por este segmento. Após essa etapa de pesquisa, foi estudado e interpretado as informações para assim gerar um conceito que expressasse de fato as melhorias relacionadas a qualidade dos processos, benefícios comerciais e também os ganhos referentes as vantagens competitivas.*

Palavras chave: *Certificações; Açaí; Benefícios.*

This article is of a descriptive character, bringing the analysis of the benefits derived from the adoption of the certifications in the production chain of açai poupas in companies that benefit from this input. This work was based on bibliographical research in the area of quality, aiming to "add" information regarding the certifications adopted in the fruit production chain (Euterpe Oleracia) and also in the processes of beneficiamento to verify the gains from the adoption of such standards. Continuing, the surveys have "extended" to the websites of companies that are located in the municipality of Castanhal - PA, also with the purpose of accumulating information regarding the certifications used by this segment. After this research stage, the information was studied and interpreted to generate a

concept that would in fact express improvements related to process quality, commercial benefits and also gains related to competitive advantages.

Keywords: Certifications; Acai; Benefits.

1- Introdução:

O mercado internacional torna-se a cada ano mais rigoroso em termos das exigências aos padrões de qualidade. Seguindo esse raciocínio, muitos países utilizam as certificações aceitas internacionalmente como pré-requisito de compra dos produtos exportados pelo Brasil, levando em consideração os sistemas eficientes de gestão da qualidade decorrente da adoção dessas normas. A abordagem do sistema de gestão da qualidade, incentiva as organizações a analisar os requisitos do cliente, definir os processos que contribuem para a obtenção de um produto que é aceitável para o cliente e manter estes processos sob controle (NBR ISO 9000, 2000).

Vale ressaltar que o setor alimentício segundo Berti e Santos (2016), os padrões de qualidade desse segmento quando fazem parte das diversas etapas do processo produtivo, maiores são os lucros para a empresa, e maior será a confiabilidade perante ao consumidor e ao mercado. Ainda segundo os mesmos autores, a qualidade é entendida pelo consumidor por meio de características visuais, de sabor, odor e até composição nutricional, no mesmo momento que a indústria, diz respeito tanto a características nutricionais, como o peso adequado, bem como, e fundamentalmente, sua segurança quanto a contaminantes físicos, químicos e biológicos.

Nesse viés, percebesse - em destaque nas indústrias alimentícias – o esforço das empresas para adquirir certificações que garantem a qualidade de seus processos e também sirva como vantagem competitiva, dando destaque neste estudo, para as fabricas beneficiadoras de açaí no estado do Pará, mais especificamente no município de Castanhal. É importante mencionar que, de acordo com Tagore (2017), a concentração das indústrias desse segmento, se encontra na região nordeste do estado, principalmente no município de Castanhal, em função de sua posição estratégica para escoamento do produto.

Dando continuidade, o insumo em questão apresenta grande relevância econômica para o estado do Pará, tendo como representatividade os dados de 2014, onde as exportações atingiram a cifra de US\$ 22,523 milhões o que corresponde a 84% do total da pauta de exportação de sucos do Estado do Pará. (Tavares; Homma, 2015). Portanto, este trabalho terá como objetivo principal, demonstrar a relevância das certificações – tanto seu valor comercial como também no sentido de ganhos relacionados a qualidade dos processos - destinadas aos setores alimentícios, especificamente referentes a produção e beneficiamento do açaí no município de Castanhal-PA, dando ênfase para as vastas certificações aplicadas nesse setor de acordo com suas respectivas áreas de aplicabilidade dentro da cadeia de cultivo e beneficamento do açaí.

2- Referencial Teórico

Neste tópico serão abordados os temas chave para o presente trabalho, como os conceitos de gestão da qualidade e gestão da segurança alimentar, também serão estudadas as certificações mais usuais na indústria de alimentos, a HACCP ou APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), as NBR ISO 9001 e 22000 e as Certificações Orgânicas.

2.1 - Gestão da qualidade.

A preocupação com a qualidade de produtos não é recente pois, os consumidores sempre tiveram o cuidado de inspecionar os bens e serviços que recebiam em uma relação de troca, desde a revolução industrial os parâmetros de inspeção nas organizações de produção em série. Essa preocupação caracterizou a chamada era da inspeção, que se voltava para o produto acabado, não produzindo assim qualidade, apenas encontrando produtos defeituosos na razão de tudo sair como combinado, visando a exatidão de todo o processo de produção.

O termo qualidade é bastante abrangente, segundo Garvin (1987) qualidade é um conceito complexo, multifacetado e, num mundo dinâmico e competitivo, permanece um formidável desafio estabelecer e comunicar uma definição de Qualidade que garanta a satisfação de seu cliente. Este termo muitas vezes depende de um ponto referencial, atendendo as necessidades dos consumidores, entidades governamentais e empresas conforme as exigências das mesmas.

Segundo Slack (2002) a qualidade de bens e serviços deve ser encarada como uma questão maior na empresa e não mais como um aspecto apenas voltado ao setor de produção, isso deve ser levado em consideração quando inserido ao mercado, pois sendo um critério dos competitivos, a qualidade deve conter um peso maior nas tomadas de decisão. As certificações incidiriam do Sistema de Gestão de Qualidade (SGQ), que são padrões adotados para averiguação dos parâmetros de produção de um bem ou serviço, esses padrões são reconhecidos internacionalmente tanto que há prêmios para empresas que cumprem corretamente essas normas técnicas, e segundo as agências certificadoras, os padrões de qualidade devem ser aceitos seguindo as normas técnicas.

2.1.1 - Sistema da Gestão da Segurança de Alimentos:

Quando se trata de indústria de alimentos as especificidades de qualidade são mais aprofundadas, pois o consumo está diretamente ligado a saúde pública, assim surgiu as certificações da gestão de segurança de alimentos. Nos conceitos de gestão de qualidade e segurança alimentar, existem dois tipos: qualidade percebida e qualidade intrínseca.

Qualidade Percebida, são todos os aspectos externos dos alimentos como odor, aparência, cor, sabor e textura o que torna o produto mais atrativo aos olhos do consumidor. Qualidade Intrínseca é a parte do aspecto interno do produto, a segurança inserido na legislação de BPF (Boas Práticas de Fabricação) vigentes, o que garante a segurança do cliente ao consumir o produto. Portanto, quando se objetiva a satisfação do cliente é fundamental que a gestão da empresa

destaque os padrões de qualidade, assim " o sistema de gestão de qualidade podem ajudar as organizações a aumentar a satisfação do cliente" (ABNT, 2008).

2.2 – Certificações como ferramenta mercadológica.

As certificações são ferramentas atribuídas de acordo com padrões de qualidade, que são reconhecidos e aceitos no mercado interno e externo, afim de atestar os padrões de qualidade das empresas. Esses padrões de qualidade são referências no mundo todo, com essas certificações a empresa ganha espaço no mercado competitivo, além disso a qualidade é um dos critérios que as empresas precisam adotar não somente para cumprir normas, e sim para integrar toda a organização para a melhor concepção de bens ou serviços. As certificações de qualidade podem gerar inúmeros impactos não somente para as empresas que adotam tais ferramentas, mas também para seus clientes e conjunto da sociedade (ZEIDAN et al., 2008).

Para as empresas que adotam essas normas, o nível de confiabilidade de seus clientes é consideravelmente maior, o que acaba por ganhar um espaço maior no mercado competitivo, ficando à frente de outras empresas, pois os seus processos são altamente regulamentados pelas agencias certificadoras, assim as certificações que irão ser analisadas, estão de acordo com os padrões de qualidade na área de alimentação.

2.2.1 - APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle):

O HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ou APPCC é um sistema baseado numa forma sistemática de identificar e analisar os perigos associados com a produção de alimentos e definir maneiras para controlá-los (STRINGER, 1994). Esta certificação compreende uma grande parte das conformidades dos processos da indústria de alimentos. A segurança alimentar, é bastante discutida por vários teóricos, os quais concordam que esta é de extrema importância para a saúde pública, tanto quanto para o comercio externo e interno, de fato que as legislações que são o conjunto de diretrizes, procedimento e regulamentações as quais são destinadas a proteção dos alimentos, são desenvolvidas por autoridades especializadas na área para gerenciar a segurança alimentar e garantir que o os produtos alimentícios estejam em boas condições para o consumo.

Esta certificação no Brasil, está entre as melhores empregadas em todas as empresas, além dos padrões serem aplicados com excelência, são comparados a outras empresas de países de primeiro mundo, ainda assim possuem muitos problemas que comprometem a qualidade e a saúde pública, sendo assim as BPF (boas práticas de fabricação) são passos importantes e precisos para a aplicação da HACCP, o que garante a qualidade dos processos (JOUVE, 1998).

O HACCP consiste em métodos inspirados em princípios técnicos em científicos de prevenções e garante que os processos de produção, manipulação, transporte, distribuição de

alimentos não sofra nem uma ação prejudicial, segundo Figueiredo & Costa Neto (2001), esse conceito cobre todos os fatores que oferecem risco a segurança alimentar.

2.2.2 - ISO (International Organization for Standardization)

A Organização Internacional de Organização (ISO) são normas técnicas relacionadas a gestão da qualidade que são aplicadas conforme os padrões da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), essas normas acompanham vários métodos utilizados para prevenção, organização e estruturação dos processos de empresas, além disso garante e a conformidade dos produtos para a satisfação do cliente.

O sucesso pode resultar da implementação e manutenção de um sistema de gestão concebido para melhorar continuamente o desempenho, levando em consideração, ao mesmo tempo, as necessidades de todas as partes interessadas. A administração de uma organização contempla a gestão da qualidade entre outras disciplinas de gestão (ABNT, 2008). Para dirigir corretamente uma organização é preciso controlar de forma transparente e sistemática, por isso as normas utilizadas são de extrema importância para uma organização.

2.2.3 - ISO 9001

A ISO 9001 é uma série de normas sobre gestão da qualidade que pode ser aplicada a empresas, produtos e serviços, contribuindo para a revolução de seus sistemas de gestão da qualidade, auxiliando empresas a aumentar sua eficiência e a satisfação do cliente (ABNT, 2015). Também promove a adoção de uma abordagem do processo que permite o desenvolvimento, implementação e melhoria contínua de uma organização, com isso a eficiência do sistema de gestão de qualidade (SGQ) aumenta e a satisfação do cliente também.

A aplicação de um sistema de gestão de processos em uma organização, juntos a identificação e interação desses processos pode ser reconhecida com "abordagem do processo" (ABNT, 2008). Esta abordagem do processo permite um controle contínuo sobre os processos individuais interagindo com o processo de toda a organização, dentro do SGQ esta abordagem enfatiza a importância do atendimento dos requisitos; da necessidade de considerar o valor dos processos agregados; da obtenção dos resultados da eficácia do processo; da melhoria contínua de processos baseada em medições objetivas.

Para que esses requisitos sejam atendidos, utiliza-se um modelo de SGQ baseado na abordagem do processo, a ilustração da Figura 1 mostra como os clientes desempenham um papel relevante na definição como requisitos de entrada, desta forma o monitoramento da satisfação do cliente a partir deste modelo, que abrange esta norma, porém não em nível detalhado.

2.2.4 - ISO 22000

A segurança alimentar está vinculada a prevenção da contaminação de alimentos na hora do consumo. Diante a vários riscos de contaminação, o controle de segurança alimentar é de extrema relevância para a cadeia produtiva de alimentos esta Norma especifica os requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos que combinam os elementos-chave geralmente reconhecidos para garantir a segurança ao longo da cadeia até o consumo final, os requisitos são: comunicação interativa; gestão de sistemas; programa de pré-requisitos; princípios da APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle).

A ISO 22000 pode ser aplicada independentemente de outros padrões do sistema de gestão, utiliza dos princípios do sistema APPCC integrado ao programa de pré-requisitos (PPR), A análise de perigos é a chave para um sistema de gestão da segurança de alimentos eficaz, que auxilie na organização do conhecimento requerido para estabelecer uma combinação eficaz de medidas de controle. (ABNT, 2006).

Esta Norma requer que todos os prováveis perigos de contaminação sejam identificados e avaliados em todo o processo da cadeia produtiva e nas instalações utilizadas, para isso a ISO 22000 fornece meios para identificar esses perigos e documentar para que sejam devidamente controlados, sendo assim está direcionada somente aos aspectos de segurança de alimentos. O grau de controle para chegar nos níveis aceitáveis, a combinação das medidas de controle, as quais serão gerenciadas pelo APPCC e pelos PPR operacionais (BERTHIER, 2007).

2.2.5 - Certificação Orgânica

Segundo a legislação, um produto é considerado orgânico quando é obtido de um sistema orgânico de produção agropecuária ou de um processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local. O produto orgânico pode ser in natura ou processado como o açaí, por exemplo que depois da extração vai ser processado par seu devido fim (CREA-PR, 2016).

A certificação orgânica é o ato de que um agente certifica e avalia segundo os padrões vigentes da gestão de qualidade e entrega por inscrito que o processo produtivo foi metodicamente avaliado assegurando que está em conformidade com as normas de produção orgânica.

Para a obtenção do documento de certificação orgânica, o setor agrícola deve obedecer primeiramente as questões legais e ambientais, para que posteriormente sejam avaliadas segundo as normas do sistema de gestão de qualidade, a ISO 19.011 discorre sobre auditorias de SGQ e questões ambientais para todos os produtores que desejam obter o Selo de Conformidade Orgânica, nesse caso a empresa que trabalha com a cadeia produtiva de açaí precisa da acreditação, que é procedimento realizado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) como parte inicial do processo de credenciamento dos organismos de avaliação da conformidade, realizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

2.3 - Produção do Açaí

Segundo Oliveira e Neto (2004), o açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.), palmeira nativa da Amazônia, destaca-se entre os diversos recursos vegetais, pela abundância e produção de um importante alimento para as populações locais. A produção de frutos, provinha quase que exclusivamente do extrativismo fato este que acaba prejudicando a expansão produtiva no Estado do Pará.

Em 2008 o Brasil produziu 121 mil toneladas de açaí. Os principais Estados produtores foram o Pará, o Maranhão e o Acre, sendo que o Pará foi responsável por 89% da quantidade produzida no País destacando a relevância desse insumo para a economia do estado paraense. (BANCO DO BRASIL, 2010).

Figura – 1: Cadeia produtiva do açaí



Fonte: Elaborado pelo autor

3- Método:

Levando em consideração a temática a respeito das certificações e seus benefícios para a cadeia produtiva do açaí, este trabalho seguira primeiramente a etapa de pesquisa bibliográfica em sites, livros, artigos científicos, com a finalidade de reunir o máximo de informações a respeito das certificações de qualidade que se aplicam a produção e beneficiamento do insumo em questão. Vale citar que se trata também de uma pesquisa de caráter descritivo e exploratório, pois todo o processo é demonstrado para análise do presente trabalho seguido da coleta de informações,

A análise das certificações será feita a partir de comparações com a bibliografia da área, seguido do julgamento dos órgãos certificadores, no qual verificam as etapas de produção de acordo com a finalidade do produto, averiguando os preceitos da gestão de qualidade. Com o intuito de compreender ainda mais sobre as certificações desse segmento, será estudado também os órgãos certificadores e suas etapas de certificação. Analisando mais especificamente essa etapa, a qual é importante compreender os processos e informações exigidas por tais órgãos, ainda com o propósito de entender as etapas e processos vinculados a certificação.

Em seguida - como a pesquisa se restringirá as fabricas de aço - será verificado a situação de uma das fábricas situada no município de Castanhal - PA, verificando as certificações implantadas e os benefícios percebidos com o objetivo de gerar um relatório que deixe explicito os ganhos relacionados a qualidade dos processos e também as vantagens comerciais e credibilidade decorrentes da adoção das normas.

4- Resultados:

Os resultados foram divididos entre: Benefícios relacionados a controle de qualidade, benefícios comerciais e também diferencial competitivo. Além disso, será apresentado informações relacionadas a esses assuntos de duas empresas situadas no município de Castanhal-PA.

4.1 – Benefícios relacionados a controle de qualidade.

Falando a respeito dos ganhos decorrente da adoção das certificações em termos de controle da qualidade, um exemplo relevante é o MBPF (Manual de Boas Práticas de Fabricação) exigido pela certificação APPCC tendo como principais objetivos:

- Estabelecer as normas de Boas Práticas de Fabricação.
- Estabelecer critérios, procedimentos padronizados, requisitos e rotinas específicas para aplicação numa unidade de processamento de alimentos, de modo a garantir a qualidade, a segurança de alimentos, em todas as etapas do processo, conforme o caso.
- Estabelecer padrões de higiene, condutas e posturas de colaboradores, para garantir condições mínimas de higiene dos manipuladores de alimentos.
- Promover o constante treinamento e capacitação de todos os colaboradores, além de procurar criar um ambiente propício para a conscientização dos mesmos, no que diz respeito às questões de higiene pessoal, utilização correta de uniforme e EPI's – Equipamentos de Proteção Individual e saúde.
- Desenvolver padrões de qualidade e higiene para aceitação de matérias-primas e demais insumos de produção.
- Garantir a qualidade da água utilizada no processo produtivo direta ou indiretamente, através do monitoramento periódico de sua potabilidade.
- Prever as condições higiênico-sanitárias de prédios e instalações no ato do desenvolvimento de projetos para: construção, ampliação, reformas e mudança de layout, de modo a garantir a conformidade da infraestrutura da unidade industrial;
- Estabelecer condições para que as linhas de processamento da indústria garantam como resultado: produtos seguros.
- Criar uma rotina para análise crítica e seleção de materiais adequados para as superfícies que vão entrar em contato com o produto em processo: máquinas, equipamentos, ferramentas, utensílios e demais objetos que venham a fazer parte do processamento.

- Desenvolver uma metodologia adequada de limpeza e higienização de instalações, máquinas, equipamentos e utensílios, assim como garantir a utilização de sanitizantes aprovados pela legislação vigente e que sejam adequados para essa finalidade.
- Programar um sistema eficiente e eficaz de manutenção preventiva.
- Desenvolver uma metodologia efetiva que envolva práticas e procedimentos voltados para o controle integrado de pragas e vetores biológicos.
- Promover um controle adequado que permita o manejo de resíduos e de efluentes líquidos.
- Estabelecer a melhoria contínua dos métodos e processos.

É importante mencionar que tais informações foram “colhidas” a partir do MBPF da empresa Nature Amazon localizada no município de Castanhal – PA. Além de tais vantagens decorrentes da adoção de um manual eficiente, outras normas como a ISO 22000 trabalham principalmente com o objetivo de determinar procedimentos eficazes e otimizados para cada departamento/setor da empresa, com a finalidade de garantir boa comunicação e controle dos procedimentos com o propósito de garantir a qualidade total do sistema produtivo.

4.2 – Benefícios da certificação no mundo.

O mercado atual é extremamente diversificado principalmente quando analisado sob a perspectiva global onde os produtos nacionais exportados, “esbarrão” em inúmeros países com diferentes abordagens em termos de padrões de consumo e processamento de insumos alimentícios. Dando continuidade, algumas certificações como a Halal que segue preceitos da cultura Muçulmana e também, seguindo a jurisprudência islâmica é um exemplo de certificação sob essa perspectiva. A adoção desse tipo de certificação, garante aos produtos certificados, a credibilidade por meio de um selo, possibilitando a venda desses insumos aos consumidores Muçulmanos.

Alguns mercados como o europeu e o Norte Americano, também exigem certificações aos produtos brasileiros exportados. Logo, se qualquer fábrica pretender vender seus insumos nesses países – um mercado altamente consumidor e lucrativo – precisam se adequar as normas internacionais onde os mercados consumidores entendem que a adoção de tais normas, irão garantir as condições básicas de qualidade possibilitando assim a garantia de um produto de boa qualidade e seguro para seus consumidores.

4.3 – Certificação como diferencial competitivo.

Outro fato importante a ser mencionado, é as vantagens competitivas estabelecidas pela acumulação de certificação pelas fabricas beneficiadores do açaí. Segundo Tavares e Homma (2015), a cidade de Castanhal se consolida como grande polo de beneficiamento dessa fruta já que despunha das maiores fabricas de açaí de todo território nacional.

Dando continuidade a esse raciocínio, uma grande representante das fabricas desse segmento situada no município de Castanhal – Pa, é a Amazon Polpas, uma empresa familiar e

colaborativa, criada em 2005 tendo como principais vantagens competitivas as inúmeras certificações de qualidade e também sua capacidade para mais de 150 toneladas/dia. (Amazon Polpas, 2016).

Ainda falando a respeito da Amazon Polpas, suas certificações servem tanto para garantir um padrão de qualidade de seus processos vinculados ao beneficamente do fruto em questão como também oferecer seus produtos para vários tipos de mercados pelo mundo servindo assim como diferencial frente as concorrências principalmente pelo peso e valor de cada certificação adotada pela empresa. Suas certificações serão expostas a seguir: RGANICS BRASIL, IBD ORGÂNICO, ORGÂNICO BRASIL, USDA-ORGANIC, AGRICULTURA BIOLÓGICA (CE), CANADÁ ORGÂNICO, KOSHER – PARVE e HACCP – APCC.

Figura 1: Certificações da Amazon



Fonte: Elaborado pelo autor

As certificações estão sendo incorporadas por várias fábricas principalmente por exigências do mercado levando em consideração as garantias citadas anteriormente decorrentes da adoção das certificações relacionadas a qualidade.

5- Conclusão:

Com a evolução do mercado competitivo e as exigências do consumidor, as indústrias começaram a salientar os termos e padrões de qualidade, desta forma a busca por melhoria na gestão da qualidade deve fazer parte dos requisitos da empresa, no entanto quando se trata de segurança alimentar os processos da cadeia produtiva precisam ser mais precisamente avaliados para a prevenir transtornos a saúde pública.

Notou-se que as certificações são ferramentas usadas nesses processos que atendem normas e requisitos do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, esses requisitos são aplicados visando as exigências do cliente, assim as certificações do sistema da gestão da qualidade quando aplicadas trazem os seguintes benefícios: (i) aumenta a satisfação e fidelização do cliente; (ii) amplo desenvolvimento perante ao mercado; (iii) redução do desperdício; (iv) maior controle de todos os processos.

Diante disso, as certificações analisadas no presente trabalho mostram-se bastante eficiente frente aos requisitos necessários para um desempenho produtivos em uma indústria de

alimentos, evidenciando tantos os benefícios organizacionais decorrentes das exigências contidas nas certificações e também os benefícios comerciais necessários para o desenvolvimento desse segmento.

6- Referências:

Amazon polpas ind. e com. de polpas da amazônia LTDA – AMAZON POLPAS. Disponível em: <<https://www.amazonpolpas.com/>>. Acesso em: 03 Abril. 2018.

Associação brasileira de normas técnicas. NBR ISSO 9000. Sistemas de gestão da qualidade - Fundamentos e vocabulário. Rio de Janeiro, 2000.

BERTHIER, *Florence Marie*. *Ferramentas de Gestão de Segurança de Alimentos: appcc e iso 22000*. 2007. 37 f. Dissertação (Especialização) - UNB, Brasília, 2007.

Certificação de Produtos Orgânicos, *Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Paraná-Crea-PR* 2016.

Figueiredo, V. F & Costa Neto, P. L. O, *Implantação do HACCP na Indústria de Alimentos*, Abril, 2001.

FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL. *Desenvolvimento Regional Sustentável*. Brasília, 2010.

OLIVEIRA, Maria; NETO, João. *Cultivar BRS-Pará: Açaizeiro para Produção de Frutos em Terra Firme*¹, 2004.

GARVIN, D. A. *Competing on the eight dimensions of quality*. Harvard Business Review, v November-December, p 101-109, 1987.

JOUVE, J.L.: “*Principles of food safety legislation*.” Food Control, vol. 9, no 2-3, 1998.

NBR ISO 9001:2000 *Sistemas de Gestão da Qualidade – Fundamentos e vocabulários*, Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, Rio de Janeiro, dezembro, 2000.

BJS ISO 22000:2006 *Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos- Requisitos para qualquer organização na cadeia de alimentos*. Associação Brasileira de Normas Técnicas-ABNT, Rio de Janeiro, 2006.

RC, BERTI; DC, SANTOS. *Importância do controle de qualidade na indústria alimentícia: prováveis medidas para evitar contaminação por resíduos de limpeza em bebida UHT*. vol. 4, n°. 1, pág. 23-38, 2016.

SLACK, Nigel *et al.* *Administração da produção*. São Paulo: Atlas, 2002.

STRINGER, M.F.: *"Safety and quality management through HACCP and ISO 9000"*. Dairy, Food and Environmental Sanitation, August, 1994.

TAGORE, Márcia. *O aumento da demanda do açaí e as alterações sociais, ambientais e econômicas: o caso das várzeas de abaetetuba, PARÁ*. 2017. Dissertação (Mestre em Gestão dos Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia) - Universidade Federal do Pará, Pará, 2017.

TAVARES, G. S.; HOMMA, A. K. O. *Comercialização do açaí no estado do pará: Alguns Comentários*. Brasil, 2015.