



RAPHAEL DE MORAIS

**TRABALHO INSTITUCIONAL DE PADRONIZAÇÃO E
CERTIFICAÇÃO DA CACHAÇA DE ALAMBIQUE: UMA
ABORDAGEM QUALITATIVA**

LAVRAS-MG

2024

RAPHAEL DE MORAIS

**TRABALHO INSTITUCIONAL DE PADRONIZAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DA
CACHAÇA DE ALAMBIQUE: UMA ABORDAGEM QUALITATIVA**

Tese apresentada à Universidade Federal de Lavras,
como parte das exigências do Programa de Pós-
Graduação em Administração, área de concentração em
Organizações, Gestão e Sociedade, para obtenção do
título de Doutor.

Prof. Dr. Mozar José de Brito
Orientador

LAVRAS-MG
2024

**Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema de Geração de Ficha Catalográfica da Biblioteca
Universitária da UFLA, com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).**

Morais, Raphael de.

Trabalho Institucional de Padronização e Certificação da
Cachaça de Alambique : uma abordagem qualitativa / Raphael de
Morais. - 2024.

233 p.

Orientador(a): Mozar José de Brito.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Lavras, 2024.
Bibliografia.

1. Trabalho Institucional. 2. Estratégia Como Prática. 3.
Certificação. I. Brito, Mozar José. II. Título.

RAPHAEL DE MORAIS

**TRABALHO INSTITUCIONAL DE PADRONIZAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DA
CACHAÇA DE ALAMBIQUE: UMA ABORDAGEM QUALITATIVA**

**INSTITUTIONAL WORK IN STANDARDIZATION AND CERTIFICATION OF
ALEMBIC CACHAÇA: A QUALITATIVE APPROACH**

Tese apresentada à Universidade Federal de Lavras,
como parte das exigências do Programa de Pós-
Graduação em Administração, área de concentração em
Organizações, Gestão e Sociedade, para obtenção do
título de Doutor.

APROVADA em 30 de agosto de 2024.

Dr. Antônio Carlos Santos	UFLA
Dr. Cléber Carvalho de Castro	UFLA
Dr. Daniel Calbino Pinheiro	UFSJ
Dra. Patrícia Aparecida Ferreira	UFLA
Dr. Sérgio Pedini	IFSULDEMINAS

Prof. Dr. Mozar José de Brito
Orientador

LAVRAS-MG

2024

AGRADECIMENTOS

Com muito carinho e gratidão, dedico este trabalho:

À minha querida mãe, Maria Morais, por seu amor incondicional, apoio constante e por sempre acreditar em mim. À minha querida mãe, Doracy (*in memoriam*), que com certeza está celebrando esta conquista.

Aos meus amigos, por todos os momentos de alegria e companheirismo, que tornaram esta jornada mais leve. Agradeço a compreensão frente os momentos de afastamento, por vezes necessários para o desenvolvimento desta etapa.

Ao meu orientador, Prof. Dr. Mozar José de Brito, por sua confiança, paciência e orientação fundamental para a realização deste estudo. À minha orientadora do mestrado, Profa. Dra. Valéria Brito, por suas palavras de incentivo e apoio, que foram essenciais para minha trajetória acadêmica.

Aos participantes desta pesquisa, consultores, pesquisadores, produtores, membros de associações e agentes estatais, por sua generosidade em compartilhar seus conhecimentos e experiências.

Aos membros internos da banca examinadora, Prof. Dr. Antônio Carlos, Prof. Dr. Cleber Carvalho de Castro e Profa. Dra. Patrícia Aparecida Ferreira, agradeço por terem aceitado o convite para avaliar este trabalho e por suas valiosas contribuições. Agradeço também aos membros externos, Prof. Dr. Daniel Calbino e Prof. Dr. Sérgio Pedini, pela disponibilidade e acompanhamento ao longo destes anos.

À Universidade Federal de Lavras, ao Programa de Pós-Graduação em Administração e aos Departamentos de Administração e Economia e de Gestão Agroindustrial, por proporcionarem um ambiente propício à pesquisa e ao desenvolvimento científico.

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG), pelo apoio financeiro através do projeto APQ-00587-21.

À CAPES, pela bolsa concedida no período do doutorado. O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

Agradeço a todos que, direta ou indiretamente, contribuíram para a conclusão desta etapa tão importante da minha vida.

RESUMO

Esta tese recorre a articulação teórica entre o Trabalho Institucional e Estratégia como prática, tendo como objetivo geral, realizar uma investigação sobre o trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique ao longo dos últimos 40 anos, com foco nos impactos desse trabalho sobre as práticas estratégicas de destilarias localizadas no Estado de Minas Gerais. Os objetivos específicos deste estudo foram: a) resgatar os aspectos históricos do trabalho institucional de padronização e certificação, destacando suas particularidades e orientações normativas, regulatórias e socioculturais; b) investigar os efeitos desse trabalho institucional sobre as estratégias de produção e de mercado das destilarias de cachaça de alambique; e c) mapear e analisar as reações das microdestilarias aos impactos desse trabalho institucional. Para atingir esses objetivos, foi realizada uma pesquisa qualitativa e descritiva, utilizando a triangulação de entrevistas e pesquisas documentais, analisadas sob a perspectiva da análise temática. Os resultados foram apresentados em três artigos, cada um dedicado a abordar um dos objetivos específicos. Em relação ao primeiro objetivo, identificou-se que, a partir da articulação entre produtores, entes estatais e associações em Minas Gerais, e posteriormente em nível nacional, houve uma busca por organizar o campo da cachaça, construindo instituições legais e regras que enfrentassem desafios como a informalidade e a falta de profissionalização. Esse esforço culminou na criação de padrões e certificações para a cachaça de alambique. Quanto ao segundo objetivo, constatou-se que as instituições responsáveis pela padronização e certificação, construídas nos últimos anos, interferem diretamente nas práticas estratégicas de produção e mercado dos alambiques. Os produtores que optam por seguir essas normas precisam adotar práticas estratégicas produtivas e comerciais alinhadas às exigências das instituições de padronização e certificação. Por fim, no que diz respeito ao último objetivo, foi possível identificar que ainda existem resistências ao trabalho institucional de padronização e certificação, especialmente em relação à perpetuação da informalidade no campo. Essas resistências se manifestam por meio da ressignificação de práticas que fomentam a informalidade, permitindo que a produção e o comércio informal de cachaça continuem presentes no mercado.

Palavras-chave: cachaça de alambique; trabalho institucional; estratégia como prática; certificação; padronização.

ABSTRACT

This thesis presents an investigation into the institutional work of standardization and certification of alambique cachaça over the past 40 years, focusing on the impact of this work on the strategic practices of distilleries located in the State of Minas Gerais. The specific objectives of the thesis were: a) to explore the historical aspects of the institutional work of standardization and certification, highlighting its particularities and normative, regulatory, and sociocultural orientations; b) to investigate the effects of this institutional work on the production and market strategies of alambique cachaça distilleries; and c) to map and analyze the reactions of micro-distilleries to the impact of this institutional work. To achieve these objectives, a qualitative and descriptive research was conducted, using the triangulation of interviews and documentary research, analyzed from the perspective of thematic content analysis. The results were presented in three articles, each addressing one of the specific objectives. Regarding the first objective, it was identified that, through the collaboration between producers, state entities, and associations in Minas Gerais, and later on a national level, there was an effort to organize the cachaça sector by establishing legal institutions and rules to address challenges such as informality and lack of professionalism. This effort culminated in the creation of standards and certifications for alambique cachaça. As for the second objective, it was found that the institutions responsible for standardization and certification directly interfere with the strategic production and market practices of alambique distilleries. Producers who choose to adhere to these standards must adopt productive and commercial strategic practices in accordance with the requirements of the standardization and certification institutions. Finally, concerning the last objective, it was possible to identify that resistance to institutional work still exists, particularly in relation to the perpetuation of informality in the field. These resistances manifest through the re-signification of practices, allowing the informal production and trade of cachaça to remain present in the market.

Keywords: alembic cachaça; institutional work; strategy as practice; certification; standardization.

INDICADORES DE IMPACTO

Este estudo revela impactos significativos nas esferas social, tecnológica, econômica e cultural. No aspecto social, a padronização busca formalizar o setor, o que, teoricamente, deveria promover maior inclusão e visibilidade para os pequenos alambiques. Entretanto, muitos desses produtores, especialmente aqueles que dependem de práticas tradicionais, encontram dificuldades para se adaptar às exigências institucionais. O estudo destaca uma resistência significativa entre esses atores, que veem as regras como uma ameaça à sua autonomia e ao seu modo de vida. A tensão entre a necessidade de adaptação e a preservação de tradições reflete uma divisão social que precisa ser superada para que todos os produtores possam se beneficiar igualmente das oportunidades geradas pela formalização. Do ponto de vista tecnológico, a certificação exige a adoção de novas tecnologias que garantam a padronização dos processos produtivos, o que pode melhorar a qualidade da cachaça. No entanto, pequenos produtores, que muitas vezes operam de maneira informal, enfrentam dificuldades para implementar essas tecnologias, devido aos altos custos e à complexidade das exigências. A pesquisa sugere que um apoio técnico e financeiro maior é fundamental para facilitar essa transição tecnológica e promover um desenvolvimento mais equilibrado entre os alambiques de diferentes portes. No campo econômico, a formalização do setor, impulsionada pelas normas institucionais, abre portas para novos mercados, especialmente o internacional. A certificação permite que a cachaça de alambique alcance mercados mais exigentes, aumentando seu valor agregado. Porém, o aumento dos custos operacionais e a burocracia envolvidos no processo de certificação limitam a capacidade dos pequenos produtores de competir, exacerbando as desigualdades econômicas dentro do setor. Culturalmente, a cachaça de alambique, profundamente enraizada em Minas Gerais, enfrenta o desafio de preservar suas tradições ao mesmo tempo em que busca se modernizar. A resistência à padronização reflete, em parte, uma tentativa de manter práticas tradicionais, como o uso de fermentos caipiras e métodos rústicos de produção, que simbolizam a autenticidade do produto. O estudo sugere que políticas públicas e modelos de certificação mais flexíveis poderiam facilitar o equilíbrio entre tradição e inovação, respeitando as raízes culturais da cachaça enquanto promovem sua competitividade no mercado global. Dessa forma, os impactos da padronização e certificação sobre os pequenos produtores só serão totalmente superados com políticas inclusivas e sensíveis às particularidades locais.

IMPACT INDICATORS

This study reveals significant impacts in the social, technological, economic, and cultural spheres. In the social aspect, standardization seeks to formalize the sector, which, in theory, should promote greater inclusion and visibility for small distilleries. However, many of these producers, especially those who rely on traditional practices, find it difficult to adapt to institutional requirements. The study highlights significant resistance among these actors, who see the regulations as a threat to their autonomy and way of life. The tension between the need to adapt and the preservation of traditions reflects a social divide that needs to be overcome so that all producers can equally benefit from the opportunities generated by formalization. From a technological perspective, certification requires the adoption of new technologies that ensure the standardization of production processes, which can improve the quality of cachaça. However, small producers, who often operate informally, face difficulties in implementing these technologies due to high costs and the complexity of the requirements. The research suggests that greater technical and financial support is essential to facilitate this technological transition and promote more balanced development among distilleries of different sizes. Economically, the formalization of the sector, driven by institutional norms, opens doors to new markets, especially international ones. Certification allows alambique cachaça to reach more demanding markets, increasing its added value. However, the rise in operational costs and the bureaucracy involved in the certification process limit the ability of small producers to compete, exacerbating economic inequalities within the sector. Culturally, alambique cachaça, deeply rooted in Minas Gerais, faces the challenge of preserving its traditions while seeking modernization. Resistance to standardization partly reflects an effort to maintain traditional practices, such as the use of local yeasts and rustic production methods, which symbolize the authenticity of the product. The study suggests that more flexible public policies and certification models could help balance tradition and innovation, respecting the cultural roots of cachaça while promoting its competitiveness in the global market. In this way, the impacts of standardization and certification on small producers will only be fully mitigated with inclusive policies that are sensitive to local particularities.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Contraposições entre Institucionalismo Clássico e Novo Institucionalismo	29
Figura 2: Possibilidade de análise sob o Trabalho Institucional	36
Figura 3: Emergência das Práticas Estratégicas	50
Figura 4: Nuvem de Palavras	67
Figura 5: Dinâmica de mudança sob a ótica do Trabalho Institucional	85
Figura 6: Síntese da Criação Institucional	87
Figura 7: Moenda de Tração Animal.....	144
Figura 8: Cachaça em Garrafas PET e Rótulos Improvisados	148
Figura 9: Plantio da Cana de Açúcar	155
Figura 10: Canavial em período de maturação	158
Figura 11: Representação de área de moenda	161
Figura 12: Salas de Diluição e Fermentação	164
Figura 13: Áreas de Destilação em Alambiques de Cobre.....	168
Figura 14: Armazenamento e Envelhecimento de Cachaça	170
Figura 15: Ponto de Venda e Visitação de Cachaça Certificada	174

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Trabalho Político de Criação Institucional	38
Quadro 2: Trabalho técnico de Criação Institucional	39
Quadro 3: Trabalho Cultural de criação institucional	39
Quadro 4: Trabalho de Perpetuação Institucional	42
Quadro 5: Categorias de Interrupção Institucional.....	45
Quadro 6: Relação de Participantes da Pesquisa	64
Quadro 7: Matriz de Amarração Metodológica.....	68
Quadro 8: Relação de Entrevistados.....	89
Quadro 9: Denominações de Cachaça de Alambique Vigentes	108
Quadro 10: Principais Trabalhos de Criação Institucional realizados de 1988 a 1994	118
Quadro 11: Principais Trabalhos de Criação Institucional realizados de 1994 a 2004	118
Quadro 12: Principais Trabalhos de Criação Institucional realizados de 2004 a 2022	119
Quadro 13: Principais Trabalhos de Criação Institucional para Certificação da Cachaça	120
Quadro 14: Relação de Entrevistados.....	135
Quadro 15: Regras para Padronização e Certificação da Cachaça de Alambique	138
Quadro 16: Relação de Entrevistados.....	197
Quadro 17: Exigências para planta produtiva de cachaça de alambique.....	204

LISTA DE SIGLAS

AMPAQ	Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Alambique
ANPAQ	Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APACS	Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas
APEX	Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
IBRAC	Instituto Brasileiro da Cachaça
IG	Indicação Geográfica
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária
IN	Instrução Normativa
INDI	Instituto de Desenvolvimento Industrial de Minas Gerais
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Intelectual
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PBDAC	Programa Brasileiro para o Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça
PIQ	Padrão de Identidade e Qualidade
PRO-CACHAÇA	Programa Mineiro de Incentivo à Produção de Aguardentes
RAC	Regulamento de Avaliação e Conformidade da Cachaça
SBAC	Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade
SEAPA	Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
SINDBEBIDAS	Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais

SUMÁRIO

	PRIMEIRA PARTE	14
1	INTRODUÇÃO	14
1.1	Questão de Pesquisa	17
1.2	Objetivos geral e específicos	17
1.3	Justificativas de Pesquisa	18
1.4	Estrutura da Tese	22
2	REFERENCIAL TEÓRICO	23
2.1	Evolução da Teoria Institucional nos Estudos Organizacionais	23
2.2	Contextualizando o Trabalho Institucional	31
2.3	Trabalho Institucional: criação, perpetuação e interrupção de instituições	36
2.3.1	Trabalho de Criação Institucional	37
2.3.2	Trabalho de Manter e Perpetuar uma instituição	40
2.3.3	Desinstitucionalização: Interrupção de instituições	43
2.4	Estratégia como Prática: pontes com o trabalho institucional	46
3	METODOLOGIA	55
3.1	Posicionamento ontológico e epistemológico	55
3.2	Natureza da pesquisa	57
3.3	Objeto de Estudo	59
3.4	Métodos de coleta de dados	60
3.4.1	Pesquisa Documental	62
3.4.2	Entrevistas em Profundidade	63
3.5	Análise dos Resultados: Análise Temática	65
	REFERÊNCIAS	69
	SEGUNDA PARTE: ARTIGOS	80
	ARTIGO 1: CONSTRUINDO INSTITUIÇÕES: UM ESTUDO SOBRE O HISTÓRICO DA PADRONIZAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DA CACHAÇA DE ALAMBIQUE	80
1	INTRODUÇÃO	81
2	REFERENCIAL TEÓRICO	83
3	PERCURSO METODOLÓGICO	88
4	RESULTADOS E DISCUSSÕES	91
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	117

	REFERÊNCIAS.....	121
	ARTIGO 2: IMPACTOS DA PADRONIZAÇÃO E CERTIFICAÇÃO NA PRODUÇÃO DA CACHAÇA DE ALAMBIQUE: UMA ANÁLISE SOB A ÓTICA DO TRABALHO INSTITUCIONAL E ESTRATÉGIA COMO PRÁTICA	126
1	INTRODUÇÃO.....	127
2	REFERENCIAL TEÓRICO	128
3	PERCURSO METODOLÓGICO.....	133
4	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	136
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	178
	REFERÊNCIAS.....	180
	ARTIGO 3: PERPETUAÇÃO INSTITUCIONAL: UM ESTUDO SOBRE AS RESISTÊNCIAS DE FORMALIZAÇÃO, PADRONIZAÇÃO E CERTIFICAÇÃO NO CAMPO DA CACHAÇA DE ALAMBIQUE	186
1	INTRODUÇÃO.....	187
2	REFERENCIAL TEÓRICO	188
3	PERCURSO METODOLÓGICO.....	195
4	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	198
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	213
	REFERÊNCIAS.....	214
	TERCEIRA PARTE: CONSIDERAÇÕES FINAIS GERAIS.....	219
	APÊNDICES	222
	Apêndice A: Parecer do comitê de ética	222
	Apêndice B: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	227
	Apêndice C: Roteiros de Entrevistas	230

PRIMEIRA PARTE

1. INTRODUÇÃO

Esta tese se desenvolve sob a lente dos Estudos Organizacionais, considerando os desdobramentos teóricos do institucionalismo organizacional contemporâneo, mais especificamente o Trabalho Institucional. Além desta, busca-se também pontes com a perspectiva da Estratégia como Prática, recorrendo a contribuições que tais teorias em conjunto podem trazer para o desenvolvimento das ciências administrativas, em uma busca pelo avanço teórico e empírico de ambas.

Reforça-se, ainda, o compromisso ontológico e epistemológico desta pesquisa, que está ancorada nos pressupostos do construcionismo social, ao se considerar que tanto as instituições quanto as estratégias desenvolvidas nas organizações são construídas socialmente por diferentes atores sociais, a partir das práticas cotidianas. Sob esta articulação, diferentes pesquisas podem ser desenvolvidas, especialmente ao se considerar a realidade brasileira.

Dentre as possibilidades de pesquisa na administração, pode-se destacar os avanços gerenciais em torno da produção e comercialização da cachaça de alambique, bebida que possui sua história entrelaçada com a do país. Em Minas Gerais, o campo da cachaça tem passado por diversas mudanças institucionais nos últimos 40 anos. Destaca-se um interesse pela ordenação deste campo institucional, que é permeado por diferentes atores sociais em organizações diversas, tais como: produtores artesanais, produtores industriais, associações, cooperativas e atores governamentais, numa busca pela legitimação e fortalecimento do campo (STACANELLI et al., 2023).

Para o empreendimento destas mudanças e consequente busca pela legitimação, diferentes trabalhos institucionais vêm sendo desenvolvidos por alguns destes atores. O trabalho institucional visa criar, manter ou interromper instituições (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; GUENDEZ et al., 2024). As instituições podem ser compreendidas como elementos longínquos e dotados de historicidade, carregadas de elementos que normatizam, regulam e exercem influências culturais, orientando práticas cotidianas realizadas por um determinado grupo de atores em diferentes campos organizacionais (SCOTT, 2008; 2014; PRADO et al., 2023; SUDDABY et al., 2022).

Considerando ainda a perspectiva de instituição, sob a lente do trabalho institucional, deve-se compreender que estas, apesar de influenciar comportamentos e ações, não são construções meramente passivas, pontuais e estabelecidas por uma estrutura. As instituições

resultam também da reflexividade e interesses de atores que agem de forma consensual e organizada, na busca por criar, mantê-las ou interrompê-las, sendo também construídas socialmente no cotidiano organizacional através de práticas diversas (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; SUDDABY et al., 2022).

Dentre as diferentes ordenações institucionais que foram desenvolvidas nos últimos quarenta anos no campo mineiro do destilado, destaca-se o trabalho de criação da padronização e certificação da cachaça de alambique. Os processos de padronização e certificações buscam estabelecer parâmetros próprios que garantam um padrão de qualidade técnico e econômico, e desta forma, podem propor práticas que restrinjam, normatizem e regulem a produção de um determinado produto. É, portanto, possível perceber que um processo de certificação envolve a busca por institucionalizar práticas (NIERDELE; DORVILE; LEMEILLEUR, 2020; CONCEIÇÃO et al., 2023).

Tendo em vista desenvolver esta nova instituição diferentes atores, como entes governamentais e associações, têm articulado um trabalho institucional que visa a construção de regras e normas que podem se tornar obrigatórias para os produtores que tenham interesse em receber a certificação da bebida. O interesse principal destes atores é agregar valor à bebida, contudo, um processo de padronização e certificação da cachaça de alambique pode impactar diretamente as estratégias cotidianas adotadas pelos pequenos produtores do destilado (PAIVA et al., 2018; SANT'ANNA, 2020).

Diferente da cachaça industrial que geralmente possui um padrão para a sua produção e que ocorre em larga escala, a cachaça de alambique tem como uma das principais características sua produção de maneira artesanal e escala menor. Cerca de 98% da produção da bebida ocorre em micro e pequenos empreendimentos, o que demonstra a sua importância econômica e social. Junta-se a isto o fato de que a cachaça é um produto da cultura brasileira e que para a sua produção, estes pequenos alambiques preservam tradições e práticas estratégicas artesanais (LOBATO, et al., 2020; BRITO et al., 2020).

Estas práticas estratégicas de produção, em sua maioria, são também construções longínquas e que compõem a história destes alambiques. Tais práticas estratégicas podem representar o principal diferencial competitivo que estes pequenos produtores possuem em suas organizações, e ao se realizar um trabalho institucional que envolva o processo de criação institucional, observa-se também a busca por um processo de interrupção de práticas já institucionalizadas, ou seja, a mudança organizacional. A partir disto é perceptível a importância de se compreender os efeitos da criação de um processo de padronização e

certificação da bebida sobre as práticas constitutivas das diferentes estratégias desenvolvidas por estes pequenos alambiques.

Ao se abordar a estratégia, deve-se ressaltar que esta tem sido estudada desde os anos 1960 sob uma ótica do planejamento, com enfoque gerencial, racionalista e econômico. A estratégia tem sido abordada de maneira funcionalista, como algo estabelecido por gestores de alto nível organizacional, pensada como algo pré-concebido e imposto por uma gerência aos seus subordinados (WHITTINGTON, 1996; 2006; 2019; GOLSORKHI et al., 2015). Apesar da importância destes estudos para o avanço da gestão estratégica, ao se tratar de organizações de pequeno porte, tais como os alambiques de produção artesanal, diferentes aspectos podem ser desconsiderados ao se adotar uma perspectiva funcionalista da estratégia.

Tendo em vista compreender os impactos nas estratégias cotidianas que a criação institucional de uma padronização pode acarretar a estas organizações, optou-se por recorrer a perspectiva da Estratégia como Prática. A Estratégia como Prática surge a partir de um formato diferente de se compreender como é estabelecida a estratégia organizacional. Esta lente teórica aponta que a estratégia é construída e realizada por diferentes atores dentro das organizações (RABETINO; KOHTAMÄKI; FEDERICO, 2020; JARZABKOWSKI; SEIDL; BALOGUN, 2022).

Portanto, a estratégia não se trata somente de mecanismos concebidos, centralizados e planejados por uma cúpula gerencial, mas também pode ser desenvolvida no cotidiano. A Estratégia como Prática possui interesse em observar atividades, processos e práticas sociais que também integram a construção e reconstrução do fazer estratégia no âmbito organizacional. Destaque-se também a busca por aprofundar em aspectos desenvolvidos e não registrados pelos atores durante o processo de estratégia, tais como planejamento e implementação, com interesse em desvelar os meandros que os diferentes atores sociais desenvolvem em seu cotidiano organizacional (GOLSORKHI et al., 2015; RABETINO; KOHTAMÄKI; FEDERICO, 2020; KOHTAMÄKI et al., 2022).

Considerando que a produção da cachaça de alambique possui aspectos ligados a tradição e até mesmo a transferência geracional do saber, nem sempre os processos estratégicos que envolvem toda cadeia de produção da bebida são relatados de maneira prescritiva, sendo importante entender o ambiente nos quais as decisões são tomadas. Neste sentido, a Estratégia como Prática se mostra mais uma vez pertinente para abranger as práticas desenvolvidas pelos produtores de cachaça, uma vez que sob esta perspectiva há um interesse em compreender a “caixa preta” que envolve todo o processo de gestão, produção e comercialização da bebida

(MACKAY; CHIA; NAIR, 2021). Reforça-se que para a Estratégia como Prática a compreensão do contexto em que as práticas estratégicas emergem é fundamental, identificando questões relacionadas ao sucesso, aos erros e ao aprendizado, pois todos estes aspectos compõem as práticas cotidianas (ANDRADE, 2021).

Se de um lado, há um processo produtivo que possui suas práticas estratégicas cotidianas e contextuais, do outro, há uma busca por um processo de institucionalização de novas práticas, como a criação da padronização e certificação para o destilado. Estes dois fenômenos sociais representam a lacuna empírica que esta tese busca compreender, tendo em vista que os efeitos da criação da certificação frente as práticas estratégicas dos pequenos produtores artesanais de cachaça ainda não foram pesquisadas.

Além disto, quando observadas, tanto a teoria do Trabalho Institucional e da Estratégia como Prática são perspectivas que estão em desenvolvimento (JARZABKOWSKI; SEIDL; BALOGUN, 2022; ZARPELON et al., 2019; PAIVA et al., 2021, BARRON, 2023). Soma-se a lacuna empírica, a lacuna teórica que pesquisadores têm apontado sobre a necessidade de se trabalhar correntes institucionais em conjunto com a estratégia como prática, em uma busca por superar críticas do micro isolacionismo, atribuído a abordagem da estratégia como prática e ao macro isolacionismo, atribuído a teoria institucional (JARZABKOWSKI; WHITTINGTON, 2008; CORAIOLA; MELLO; JACOMETTI, 2012; SUDDABY; SEIDL; LÊ, 2013; SMETS; GREENWOOD; LOUNSBURY, 2015; TURETA; JULIO, 2016; SMETS; ARISTIDOU; WHITTINGTON, 2017; WHITTINGTON, 2019; MARIETTO; SERRA, 2019; SANTOS et al., 2020; JARZABKOWSKI; SEIDL; BALOGUN, 2022; MORAIS et al., 2023).

Esta tese, portanto, buscou construir uma articulação teórico-empírica entre o Trabalho Institucional e a Estratégia como Prática, observando como fenômeno de pesquisa os efeitos da criação da certificação em estratégias de pequenos produtores de cachaça artesanal. De forma mais detalhada, a seguir, serão apresentados o problema de pesquisa e os objetivos desta tese.

1.1 Questão de Pesquisa

Como o trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique afetam as práticas constitutivas das estratégias de pequenos alambiques em Minas Gerais?

1.2 Objetivos geral e específicos

O objetivo geral que guiou o desenvolvimento desta tese foi investigar como o trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça afetam as práticas constitutivas das

estratégias de pequenos alambiques em Minas Gerais. Mais especificamente, este estudo se propôs a:

a) Resgatar os aspectos históricos do trabalho institucional de padronização e certificação, enfatizando as suas particularidades e orientações normativas, regulatórias e socioculturais.

b) Investigar os efeitos do trabalho institucional de padronização sobre as estratégias de produção e de mercado da cachaça de alambique.

c) Analisar as reações das micro destilarias produtoras de cachaça aos efeitos do trabalho institucional em foco.

Para cada objetivo específico, foi desenvolvido um artigo com os devidos aprofundamentos acerca dos temas centrais.

1.3 Justificativas de Pesquisa

Este estudo busca preencher a seguinte lacuna teórica-empírica: verificar as implicações da criação da padronização e certificação da cachaça e seus efeitos sobre as estratégias de pequenos produtores da bebida, sob a articulação teórica do Trabalho Institucional e da Estratégia como Prática, recorrendo aos fenômenos sociais que compõem o campo organizacional da cachaça em Minas Gerais.

As organizações brasileiras produtoras de cachaça, apesar dos consideráveis e importantes avanços em pesquisas que busquem compreender as suas realidades, ainda apresentam peculiaridades que podem ser analisadas sob a lente de diferentes teorias. A articulação teórica entre o Trabalho Institucional e a Estratégia como Prática é uma forma de aprofundar nestas realidades, identificando o contexto social e as características de gestão que compõem este campo organizacional.

Destaca-se que, ao se considerar o levantamento bibliográfico, tanto a articulação teórica quanto o fenômeno empírico citado não possuem pesquisas desenvolvidas até então, o que reforça a originalidade da pesquisa, bem como busca contribuir com os avanços teóricos-empíricos do Trabalho Institucional e da Estratégia como Prática. As pesquisas que têm dado enfoque a estas correntes teóricas estão predominantemente concentradas na América do Norte e Europa. Ambas as teorias são recentes e se apresentam como um campo aberto para pesquisas e investigações especialmente ao se analisar a realidade dos estudos organizacionais brasileiros (PAIVA et al., 2021; JARZABKOWSKI; SEIDL; BALOGUN, 2022; BARRON; 2023).

Ainda em termos teóricos, ressalta-se que o Institucionalismo possui forte tradição nos Estudos Organizacionais, visando observar e compreender como aspectos regulatórios e

normativos conduzem os comportamentos nos diferentes campos organizacionais. Desde o final dos anos 80 e início dos anos 90, o Institucionalismo recebeu diferentes críticas, especialmente no que tange à observação da capacidade de agência dos atores que compõe os campos organizacionais e sua capacidade de mobilização e ação para mudá-los. Além destas críticas, uma se destaca: as perspectivas institucionais de um modo geral, desenvolveram pesquisas com um foco no ambiente macro organizacional, desprezando aspectos que ocorriam no nível micro organizacional (TURETA; JULIO, 2016; SMETS; ARISTIDOU; WHITTINGTON, 2017; MORAIS et al., 2023; PRADO et al. 2023).

Como resposta a estas críticas, correntes mais contemporâneas da Teoria Institucional surgiram e passaram a analisar aspectos como o empreendedorismo institucional (DIMAGGIO, 1988), a desinstitucionalização (OLIVER, 1992), as lógicas institucionais (FRIEDLAND; ALFORD, 1991, THORNTON; OCASIO, 2008) e mais recentemente, de forma organizada, o trabalho institucional (LAWRENCE; SUDDABY, 2006). Dentre os destaques das correntes contemporâneas, como o trabalho institucional, está a busca por questionar e analisar ocorrências que não podem ser compreendidas sob as óticas objetivistas ou apenas no nível macro organizacional.

Ressalta-se ainda que o trabalho institucional inclui em seu arcabouço teórico a importância de se observar e compreender o papel da agência reflexiva, a inserção e movimentação de atores e as práticas desenvolvidas no cotidiano organizacional, sem desprezar as influências e conexões com o ambiente organizacional, a nível macro. Recorrer a esta perspectiva teórica pode auxiliar a desvelar significados e fomentar explicações para processos de legitimação das mudanças organizacionais quando observadas a criação, manutenção ou interrupção institucional (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; HENK, 2020; NITE; EDWARDS, 2021). Tendo em vista que há um interesse em compreender os impactos das práticas organizacionais nas instituições, que ocupam um nível macro organizacional, a abordagem do trabalho institucional pode ser trabalhada em conjunto com a estratégia como prática (TURETA; JULIO, 2016; SMETS; ARISTIDOU; WHITTINGTON, 2017).

Assim como a Teoria Institucional, os estudos que envolvem a Estratégia possuem uma forte tradição nas ciências administrativas, com estudos desenvolvidos desde os anos 1960. Nas décadas de 1960 e 1970, havia um domínio de economistas, com as escolas do design e planejamento. As pesquisas eram normativas com generalizações através de estudos de caso em grandes empresas, o que reforçava a estratégia como “*top-down*”, desenvolvida por gestores de topo e cedida às organizações. Em 1980 e 1990, avançam as ideias como as vantagens

competitivas, aprendizagem organizacional, criação e gestão do conhecimento, dentre outras, mas ainda concebendo a estratégia como algo inerente aos gestores de topo (RABETINO; KOHTAMÄKI; FEDERICO, 2020).

Whittington (1996) propõe a estratégia como prática, recebendo as contribuições de diferentes teóricos das ciências sociais e que estudam as práticas cotidianas. A Estratégia como Prática buscou compreender como as estratégias eram construídas no cotidiano por atores geralmente desconsiderados no processo, em uma busca que visava observar como as estratégias a nível micro organizacional se formavam, se institucionalizavam e conseguiam se transpor para os níveis macro organizacionais (WHITTINGTON, 2006).

Contudo, à medida que os estudos sob a ótica da Estratégia como Prática foram se desenvolvendo, observou-se um excessivo enfoque no nível micro organizacional, sem transpassar o ambiente macro organizacional. Esta crítica pode ser solucionada, especialmente ao se articular a Estratégia como Prática com outras teorias sociais, tais como o trabalho institucional. Articular ambas, portanto, seria uma resposta para solucionar tanto a crítica micro isolacionista que envolve a Estratégia como Prática, quanto a crítica macro isolacionista da teoria institucional, o que representa também um avanço, trazendo contribuições teóricas para ambos os campos (SUDDABY; SEIDL; LÊ, 2013; TURETA; JULIO, 2016; SMETS; ARISTIDOU; WHITTINGTON, 2017; SANTOS et al., 2020; JARZABKOWSKI; SEIDL; BALOGUN, 2022).

Além das contribuições teóricas para o avanço do trabalho institucional e da estratégia como prática, há uma importância gerencial, econômica e empírica ao se compreender os aspectos que a padronização e certificação da cachaça pode exercer nas estratégias cotidianas dos produtores. Tendo em vista ainda reforçar a importância deste estudo, destaca-se algumas características do campo organizacional da cachaça de alambique.

No que tange aos aspectos históricos e culturais, ressalta-se que diferentes países e culturas possuem a sua própria bebida típica. Assim como o vinho em Portugal, o champagne na França e o saquê no Japão, a cachaça é uma bebida genuinamente brasileira e pode ser entendida como a bebida símbolo do país. Hoje, através de Decreto Federal, é oficialmente considerada bebida nacional, sendo considerada Patrimônio Cultural de Minas Gerais e do Rio de Janeiro através de leis estaduais (BRAGA; KIYOTANI, 2015).

O destilado está presente e se relaciona com a nossa história desde a colônia até a contemporaneidade. A bebida está presente no cotidiano de parte significativa da sociedade e por vezes é considerada o principal símbolo cultural e da “brasilidade”, tendo sido utilizada até

mesmo na Semana de Arte Moderna de 1922 para reforçar o seu simbolismo. A cachaça é envolta em diferentes costumes, estando presente em festas regionais, bares e restaurantes, sendo o destilado mais consumido no Brasil e a segunda bebida alcóolica mais consumida, atrás apenas da cerveja (ANDRADE et al., 2018; TAVARES; DANTAS; NÓBREGA, 2015; CONCEIÇÃO et al., 2023).

No que tange as justificativas econômicas, a cachaça desponta como produto importante para o desenvolvimento do Brasil desde a colônia. Fomentou a diversificação comercial do país, servindo como moeda de troca para alimentação local. Através do escambo, sustentou o tráfico negreiro e foi comercializada para outros países. Tendo em vista a concorrência entre o destilado brasileiro frente ao vinho português, chegou a ser proibida, sem sucesso. Frente a isso, foi taxada, gerando riquezas à Portugal, que com os tributos provenientes da bebida conseguiu garantir a reconstrução de Lisboa após o terremoto de 1755, bem como através do chamado “Subsídio Literário” financiou o desenvolvimento intelectual das universidades portuguesas (ANDRADE et al. 2018; BRAGA; KIYOTANI, 2015; TAVARES; DANTAS; NÓBREGA, 2015).

Já na contemporaneidade, a cachaça possui uma grande importância para o agronegócio brasileiro. As organizações produtoras de cachaça artesanal, são compostas por pequenos produtores, que detêm cerca de 98% da produção da bebida, o que demonstra também uma importância social em torno da produção da bebida na geração de renda. Estima-se ainda que a cadeia produtiva da cachaça gere ao menos 600 mil empregos diretos e indiretos (LOBATO, et al., 2020; MAPA, 2024). Em 2023, o Anuário da Cachaça registrou 1217 produtores formais da bebida no país. O mesmo levantamento registrou um aumento de produtos classificados como cachaça de 3533 em 2020 para 5998 em 2023. Apesar dos dados formais de produção da bebida, cerca de 95% dos produtores permanecem na informalidade, com cerca de 11.023 produtores atuando desta maneira. A produção de cachaça informal, frente as dificuldades e entraves que encontram é absorvida pelo mercado interno (SEBRAE, 2022; MAPA, 2024).

Deve-se destacar ainda que a cachaça de alambique contribui para a balança comercial brasileira, tendo em vista que o produto artesanal possui um maior valor agregado se diferenciado em nível de exportação, cujos valores pagos pelo produto mais que dobraram entre 1997 e 2015 (PAIVA et al., 2017). Em 2023 foram exportados 8.618 milhões de litros da bebida, gerando um faturamento de US\$20.242 milhões, recorde de exportação e faturamento. Destaque-se que a exportação é realizada por 21 estados, recebendo destaque São Paulo,

Pernambuco, Rio de Janeiro, Paraná e Minas Gerais, como os maiores exportadores (MAPA, 2024)

Neste cenário, o surgimento das certificações da bebida se mostra como um diferencial e até mesmo uma forma de combater a produção informal da cachaça. Destaque-se que a partir das certificações, é possível garantir um padrão de qualidade no processo produtivo, que abrange desde a matéria-prima até o engarrafamento do produto. Além disto, outros aspectos podem ser considerados no processo produtivo certificado, como por exemplo, a produção orgânica, de responsabilidade social, ambiental e sustentável, dentre outras (SEBRAE, 2022). Contudo, é importante compreender os impactos que a certificação pode trazer a bebida, aprofundando acerca de suas vantagens e resistências apresentadas pelos entes certificadores e produtores, em análises que compreendam desde os níveis micro até o nível macro organizacional da cachaça de alambique.

Em resumo, esta pesquisa também contribui para o avanço do conhecimento na medida em que ela privilegia a relação entre a agência e a estrutura, a partir da aproximação entre a teoria do trabalho institucional e a teoria da estratégia como prática; busca pela compreensão da imbricação entre os contextos macro e micro organizacionais que marcam a construção e transformação de estratégias em micro empresas; a geração de conhecimentos sobre a implementação de mudanças institucionais e o esclarecimento dos efeitos do trabalho institucional sobre as estratégias de micros e pequenas empresas que geram emprego e renda e preservam o modo de produção da cachaça de alambique considerado um patrimônio cultural mineiro e brasileiro.

1.4 Estrutura da Tese

Esta tese está organizada em três blocos. O primeiro bloco apresenta o projeto desenvolvido a priori, incluindo esta introdução, o referencial teórico e o percurso metodológico aplicado à pesquisa como um todo. O segundo bloco traz os resultados em forma de três artigos: a) "Construindo instituições: um estudo sobre o histórico da padronização e certificação da cachaça de alambique"; b) "Impactos da padronização e certificação na produção da cachaça de alambique: uma análise sob a ótica do trabalho institucional e estratégia como prática"; e c) "Perpetuação institucional: um estudo sobre as resistências à formalização, padronização e certificação no campo da cachaça de alambique". Finalmente, o terceiro bloco apresenta as considerações finais gerais desta tese.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Esta seção apresenta o referencial teórico que oferece embasamento para o desenvolvimento da pesquisa. Serão apresentados quatro tópicos, sendo que no primeiro, haverá uma apresentação sobre a Teoria Institucional e a sua evolução nos estudos organizacionais. Em seguida, será apresentada uma contextualização acerca do trabalho institucional, com o aprofundamento em suas três categorias que visam criar, manter ou interromper instituições. Por fim, no quarto tópico, será abordada a perspectiva da estratégia como prática e a possibilidade de conexão entre esta perspectiva e o trabalho institucional.

2.1 Evolução da Teoria Institucional nos Estudos Organizacionais

A Teoria Institucional se consolidou nos estudos organizacionais, tendo apresentado contribuições teóricas e empíricas para o avanço das ciências administrativas há mais de 60 anos. Este arcabouço teórico buscou explicar as transformações organizacionais dos anos 1960 e passa a contrapor o modelo racionalista das organizações, revelando a importância de se observar as estruturas, os indivíduos que as compunham e seus impactos na coletividade. (SCOTT, 2008; DIMAGGIO; POWELL, 1988; DAVID; TOLBERT; BOGHOSSIAN, 2019; MORAIS et al., 2022).

Considerando a historicidade da teoria, deve-se ressaltar que esta pode ser concebida sob três escolas: O institucionalismo econômico, o institucionalismo político e o institucionalismo sociológico. De um modo geral, apesar de diferenças encontradas nos respectivos campos de pesquisas, todas possuem o interesse central em compreender o surgimento, as mudanças ou restrições comportamentais que ocorrem através de diferentes arranjos institucionais. Estes arranjos institucionais se legitimam através de uma construção social conjunta, que envolve diferentes atores, estruturas e práticas (LOUNSBURY; BOXENBAUM, 2013; PALTHE; 2014; LIMA; MÖRSCHBÄCHER, 2016; PAIVA et al., 2021).

Tendo em vista que a teoria institucional aplicada às organizações recebe contribuições diretas do institucionalismo sociológico, deve-se destacar que seus fundamentos recorrem a importantes pensadores das ciências sociais, tais como Durkheim, Marx e Weber. O institucionalismo organizacional oferece conceitos que subsidiam a análise de diferentes contextos organizacionais, sendo possível imergir em questões que muitas vezes estão implícitas, mas que estão intrinsecamente conectadas com o cotidiano organizacional. Sob esta perspectiva teórica, identifica-se contribuições para a gestão ao buscar compreender os

processos de interação entre ação humana junto ao contexto organizacional em que se estabelecem (MELO-PEREIRA, 2012; DAVID; TOLBERT; BOGHOSSIAN, 2019).

Entre as décadas de 1940 e 1960 estudos em organizações ocorriam sob os enfoques comportamentais e estruturalistas. No campo da gestão, o institucionalismo passa a receber atenção a partir das contribuições de Philip Selznick em 1957, na obra “*Leadership in Administration*”, dando início a um primeiro momento do institucionalismo organizacional, conhecido como Institucionalismo Clássico (CREED et al., 2014).

A partir de então, surge a primeira contribuição acerca de instituições para o campo organizacional: Selznick (1957) e outros estudiosos filiados ao institucionalismo clássico comparavam e compreendiam as instituições como estruturas burocráticas governamentais (SANT’ANNA, 2020). Para os teóricos do institucionalismo clássico, uma organização poderia se tornar uma instituição a partir do quanto mais ela conseguisse se diferenciar de outras. Para que esta diferenciação ocorresse, uma organização deveria receber infusões de valores e simbolismos, assumindo cada vez mais um caráter exclusivo e a distinguindo de outras organizações, o que a elevaria a uma instituição (DIMAGGIO; POWELL, 2005; PECI, 2006).

Além disto, destaca-se o início do interesse em compreender as organizações como estruturas que recebem pressões internas e externas. Estas estruturas são compostas por regras que padronizam a ação organizacional e quando aceitas pelos atores organizacionais, há uma legitimação da estrutura. Foi neste sentido que o institucionalismo clássico avançou seu enfoque: desvelando os eventos e fenômenos organizacionais a partir da compreensão de como as ações e estruturas tornam-se legítimas bem como os seus impactos nas organizações, especialmente ao desvelar aspectos como compartilhamento de valores e construção da legitimidade (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; MELO-PEREIRA, 2012).

Destaque-se que o comportamento organizacional figura como um dos pontos altos de análise, tendo em vista que os teóricos da teoria institucional o compreendem como resultado de uma convivência ambiental-institucional. Um processo de institucionalização está diretamente ligado a padronização de comportamentos e relacionamentos, sendo este responsável por construir uma identidade organizacional, que implicará em um ambiente estável e legitimado. Portanto, a partir da ótica institucional, considerou-se que as organizações funcionavam ao se aportarem em um determinado sistema de valores e simbolismos próprios e não apenas construída sob a formalidade, mas também sob estruturas implícitas (LIMA; MÖRSCHBÄCHER, 2016).

Neste sentido, as idealizações de organizações como puramente racionalistas e objetivistas passam a ser questionadas, levantando-se a importância de compreender as expressões sociais e contextuais que compõem o cotidiano organizacional. Se antes o comportamento organizacional era puramente resultado do ambiente proporcionado pela organização, as instituições então passam a ser percebidas como variáveis independentes capazes de afetar o funcionamento organizacional (DAVID; TOLBERT; BOGHOSSIAN, 2019; ALVESSON; SPICER, 2019). Em suma, a preocupação principal do institucionalismo clássico versava em identificar e explicar os principais valores e atores sociais que participavam e impactavam os comportamentos organizacionais, bem como os compartilhamentos ou disputas por recursos para manutenção de um *status-quo* (CHAERKI; RIBEIRO; FERREIRA, 2019).

Todas essas contribuições demonstram como o Institucionalismo Clássico auxiliou no avanço dos estudos em organizações, especialmente ao se contrapor ao modelo racionalista dominante até então. Pode-se considerar que suas contribuições perduraram até o fim dos anos 1970, quando algumas críticas passam a questionar um enfoque excessivo em aspectos econômicos e políticos, e em especial, a baixa problematização das instituições, sendo estas vistas como burocracia estatal e como algo sempre imposto aos atores organizacionais. Neste contexto, o institucionalismo organizacional passa por releituras e recebe novas contribuições da sociologia, e partir da década de 1980 avança com novas perspectivas teóricas. Este movimento é autodenominado como Novo Institucionalismo (ou neoinstitucionalismo) (DIMAGGIO; POWELL, 2005; MELO-PEREIRA, 2012; ALVESSON; SPICER, 2019; CHAERKI; RIBEIRO; FERREIRA, 2019).

O Novo Institucionalismo, em detrimento do Institucionalismo Clássico, busca um maior aprofundamento em torno das instituições e como elas afetam o funcionamento organizacional, observando como estas se estabeleciam em determinados campos e núcleos, até se expandirem para um ambiente macro organizacional. Além disto, as organizações e instituições são analiticamente diferenciadas. As instituições podem ser também regras, arranjos sociais, normas ou estruturas cognitivas que compõem um ambiente e as organizações reproduzem instituições em suas ações cotidianas (CHAERKI; RIBEIRO; FERREIRA, 2019).

A esfera organizacional, sob a ótica do novo institucionalismo, é influenciada por um conjunto de práticas que estão associadas à cultura. O ambiente social se dá através das instituições e não pelas instituições. As instituições, então, passam a ser compreendidas como produto da ação humana e socialmente construídas, tendo em vista que os sistemas de regras

formais e informais só podem ocorrer por meio dos atores sociais (SUDDABY; GREENWOOD, 2009; ALVESSON; SPICER, 2019)

As instituições são dotadas de memórias, práticas e historicidade, sendo fortalecidas ao longo do tempo nas organizações. Podem surgir como arranjos sociais, normas de conduta e cognitivas que fazem sentido e dão aporte ao comportamento organizacional, frente a eventos que possam ocorrer. Destaca-se ainda que os processos de institucionalização ocorrem ao longo do tempo nas organizações, fazendo parte deste processo atores, comportamentos de longo prazo e as rotinas estabelecidas. À medida que determinada rotina é estabelecida, amplamente realizada, não recebe questionamentos e apresenta resistência a ideias de mudança organizacional, é possível identificar que houve um processo de institucionalização. Os atores, ao recorrerem às instituições, buscam estar legitimados e amparados para agir frente a eventos diversos (MELO-PEREIRA, 2012; LAWRENCE; SUDDABY, 2006; SUDDABY; GREENWOOD, 2009; CHAERKI; RIBEIRO; FERREIRA, 2019).

A partir do Novo Institucionalismo, supera-se o excessivo enfoque em micro comunidades, avançando para outros campos organizacionais e possibilitando novas análises. Passa a haver uma compreensão que influências externas podem exercer um forte papel nos contextos das organizações, afetando e moldando o comportamento racional dos atores organizacionais. O ambiente externo, antes visto como fator de coadjuvante, passa a ser observado como fator chave, tendo em vista que as organizações são também fruto deste ambiente (PECI, 2006).

Ao se observar a importância do ambiente externo, têm-se novas e importantes contribuições sobre a ideia de campo organizacional. Quando as organizações passam a ser compreendidas como frutos do ambiente em que estão inseridas, faz-se necessário compreender quem são os atores organizacionais que estão presentes neste ambiente, sendo possível identificar componentes como organizações concorrentes, fornecedores, entes estatais, dentre outros. Os campos organizacionais estruturados contribuem com a estabilidade ambiental, pois fornecem um conjunto de regras e cultura para a padronização comportamental, frente a eventos que venham ocorrer. Esta padronização comportamental é identificada como isomorfismo (DIMAGGIO; POWELL, 2005; PECI, 2006; NITE; EDWARDS, 2021).

O isomorfismo é um dos principais enfoques do novo institucionalismo e contribui com pesquisas sob a ótica institucionais até a contemporaneidade. Ele ocorre frente a uma busca por legitimidade, tendo em vista que uma organização, ao ocupar um espaço no campo organizacional, precisa de mecanismos que a faça ser reconhecida como tal. Como o campo

organizacional fornece regras e padrões de comportamento que influenciam a cultura, as organizações nesta busca por legitimidade, adotam as regras impostas pelo campo tendo em vista que estas regras já são institucionalizadas e enraizadas (PECI, 2006; NITE; EDWARDS, 2021).

É uma busca por incorporar às organizações elementos e valores que já tenham recebido a validação (organizações concorrentes, por exemplo), definidos externamente e que influenciam todo o campo. Destaque-se ainda que as organizações, na busca pela legitimidade do campo, podem adotar até práticas socialmente aceitas em detrimento de práticas que sejam mais eficientes para as suas atividades. As organizações para serem socialmente aceitas no campo em que pleiteiam um espaço, se ancoram em uma espécie de mito institucional, recorrendo a aplicações de regras e valores de forma genérica em suas realidades (POWELL; DIMAGGIO, 1983; PECI, 2006; DIMAGGIO; POWELL, 2005; ALVESSON; SPICER, 2019; NITE; EDWARDS, 2021; BISCARO, 2021).

O isomorfismo institucional pode se apresentar de três maneiras distintas: isomorfismo coercitivo, o isomorfismo mimético e o isomorfismo normativo (DIMAGGIO; POWELL, 1983). Powell e DiMaggio (2005) afirmam que as três tipologias institucionais podem se fazer presentes dentro das organizações. Entretanto, ao se analisar o contexto empírico organizacional, tais tipologias se formam e se reproduzem de maneiras diferenciadas entre si, sendo necessário compreender cada um deles de forma distinta, bem como as maneiras que uma tipologia pode afetar a outra.

O primeiro deles, o coercitivo, relaciona-se às pressões formais ou informais que são exercidas no campo organizacional pelas organizações (DIMAGGIO; POWELL, 2005). A falta de legitimidade em um campo faz, coercitivamente, uma organização se encaixar em práticas e valores impostos. Fazem parte do isomorfismo coercitivo influências políticas, poder de organização setorial e regulação, por exemplo (PECI, 2006).

Já o isomorfismo mimético são as respostas que as organizações de um determinado campo dão frente a busca pela legitimidade. Quando observado um comportamento socialmente aceito, as organizações passam a copiar umas às outras, seja por expectativa cultural ou por depender uma das outras. Esta tipologia pode se dar de forma intencional ou não (DIMAGGIO; POWELL, 2005). Colaboradores que pertenciam a organizações concorrentes podem, de forma implícita, inserir práticas iguais no novo ambiente de trabalho, quando contratados. Já de maneira explícita, processos de consultorias ou certificações, por exemplo, podem buscar

padronizar a gestão da organização de acordo com o adotado por concorrentes (TALIB; BAKAR; TOO, 2019).

A última tipologia é o isomorfismo normativo, que está ligado à profissionalização. Membros de uma determinada profissão criam embates para melhor exercer seu trabalho. Desta forma, estes atores estabelecem uma base de cognição e legitimação a fim de se atingir autonomia dentro da profissão (DIMAGGIO; POWELL, 2005). Peci (2006 p. 5) afirma que “a legitimação de uma base cognitiva produzida por especialistas universitários e o crescimento e a elaboração de redes profissionais - que atravessam as organizações e em torno das quais novos modelos se difundem com rapidez”, são dois dos exemplos de isomorfismo normativo.

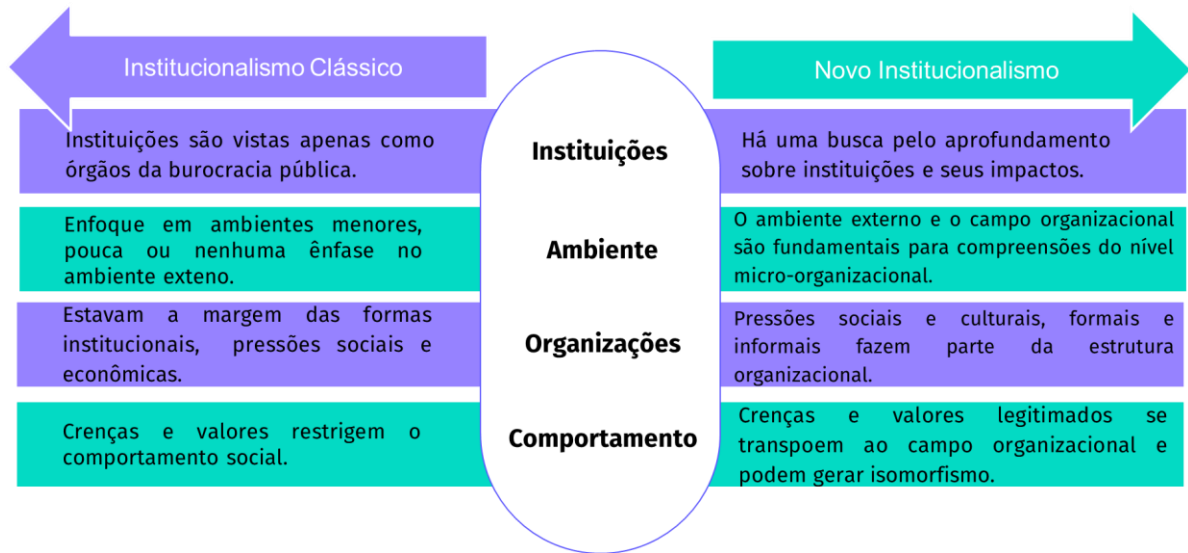
Algumas características ainda podem fazer parte de um processo de formação isomórfica, como por exemplo: (1) quanto mais dependente uma organização for de outra, mais as estruturas serão semelhantes; (2) há uma busca por modelar-se e assemelhar-se às organizações que aparentemente são bem sucedidas no campo organizacional; (3) Quanto mais profissionalizado o corpo de colaboradores, mais a organização tende a se igualar a outras do campo; (4) quanto maior a inserção de gestores e organizações em associações e sindicatos, mais as organizações tendem a se igualar; (5) quanto maior o poder de uma organização fornecedora de recursos em um campo organizacional, mais as organizações dependentes tendem a se assemelhar; (6) a forte presença estatal no campo organizacional influencia o isomorfismo e (7) quanto mais um campo é estruturado, mais isomórficas as organizações que o compõem tendem a ser (DIMAGGIO; POWELL, 1983; SANT’ANNA, 2020)

Estes dispositivos isomórficos contribuem com a legitimação organizacional e institucional, quando há a naturalização de conhecimento e crenças criados socialmente. Ainda na busca pela legitimidade, as ações, práticas e crenças incorporadas por atores sociais e organizações optam por um melhor comportamento para se atingir uma finalidade (MARIETTO; SERRA, 2019). Em detrimento disto, se ancoram em comportamentos que sejam legitimados por membros de campo organizacional que ocupam.

Pode-se considerar que a inserção de novos conceitos reforçou o Institucionalismo e as pesquisas em organizações, em detrimento de uma ideia puramente de rompimento entre o Novo Institucionalismo e Institucionalismo Clássico. Houve um avanço significativo no sentido de observar aspectos até então ignorados pela vertente clássica do institucionalismo: aspectos normativos, cognitivos, a agência racional (mesmo que pouco explorada), o isomorfismo, bem como uma elevação ao nível macro organizacional de análise e todos os impactos que estas questões causam no comportamento dos atores organizacionais. (SUDDABY; GREENWOOD,

2009; SANT'ANNA; 2020; SELZNICK; 1996). A seguir, na figura 1, identifica-se as principais contraposições entre o institucionalismo clássico e o novo institucionalismo.

Figura 1: Contraposições entre Institucionalismo Clássico e Novo Institucionalismo



Fonte: Desenvolvido pelo autor (2024).

Em suma, o novo institucionalismo buscou o aprofundamento sobre as instituições e como estas exercem pressões nos campos organizacionais e são incorporadas pelas organizações que compõem este mesmo campo. Este aprofundamento busca compreender os efeitos nas ações dos diferentes atores organizacionais, com interesse em identificar, especialmente, os motivos que levam as organizações e indivíduos portarem-se de forma isomórfica, geralmente em busca da legitimidade organizacional, mesmo que os comportamentos não sejam os mais eficientes para as organizações e seus interesses. Estas contribuições encontram-se presente até a contemporaneidade, contudo, o novo institucionalismo também recebeu críticas.

Dentre estas críticas, destaca-se que assim como o institucionalismo clássico, o Novo Institucionalismo tinha um enfoque ainda estrutural e racionalista, não considerando de forma enfática a presença de atores reflexivos, empregando maior ênfase em análises ambientais, nas quais as organizações estão inseridas (CHAERKI; RIBEIRO; FERREIRA, 2019; ALVESSON; SPICER, 2019). O papel da agência humana passa a ser questionado, tendo em vista que é a partir das ações que há a produção e reprodução das instituições. A agência humana recebe diferentes orientações ao longo do tempo, podendo ser mutáveis à medida que isto é necessário. Os ambientes organizacionais, portanto, são ancorados e se sustentam pela ação humana em seu cotidiano. Destaque-se que estes atores podem orientar suas ações em busca de seus

interesses organizacionais, o que pode resultar em uma imprevisibilidade institucional, e neste contexto, a possibilidade de mudanças (BISCARO, 2021).

Deve-se considerar ainda que a agência humana, em uma perspectiva institucional, é composta de alguns elementos, sendo eles: (1) O aspecto Interacional, que visa identificar padrões históricos e que servem como elementos condutores da ação humana e comportamentos frente a eventos que ocorram a nível organizacional; (2) O aspecto Projetivo, no qual os atores podem criar diferentes cenários futuros, capazes de reconfiguram o ambiente; (3) O aspecto prático-normativo, no qual os atores podem analisar as ações a serem tomadas a partir do juízo prático e normativo que compõe o histórico organizacional. Estes três elementos juntos, ao longo do tempo nas organizações, são capazes de fomentar diversas formas de ação reflexiva e organizada (BISCARO, 2021).

Desta maneira, no que se refere a baixa atenção para o papel da agência no processo de construção das instituições, no fim dos anos 1980 e início dos aos 90, novos estudos apresentaram contribuições que também foram abarcadas pelo Novo Institucionalismo, como, por exemplo, as ideias de Empreendedorismo Institucional, Mudança Institucional, Lógicas Institucionais e Desinstitucionalização (TAYLOR; FRANCIS, 1987; DIMAGGIO, 1988; FRIEDLAND; ALFORD, 1991; OLIVER, 1992; ALVESSON; SPICER, 2019; MORAIS et al., 2023).

Estas ramificações teóricas, contudo, só passam a receber contribuições empíricas significativas a partir dos anos 2000, quando também são formuladas outras propostas como, Pluralidade e Complexidade Institucional, Confiança Institucional, Agência Institucional Colaborativa e o a perspectiva enfoque desta tese, o Trabalho Institucional (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; ALVESSON; SPICER, 2019; PAIVA et al., 2021; MORAIS et al., 2022).

As perspectivas contemporâneas da Teoria Institucional, como o Trabalho Institucional, observam a importância de se compreender os processos dialéticos entre os agentes, as práticas e as instituições, o que requer uma análise aprofundada e que leve em conta diferentes fenômenos sociais e culturais, que avançam ao longo do tempo nas organizações. Faz-se necessário compreender os níveis micro organizacionais, as ações que os compõem e como elas se transferem a um campo organizacional mais amplo, além de identificar as respostas que o campo organizacional dá a estas ações e organizações. Pode-se inferir que as organizações são compostas de instituições socialmente construídas por atores que detêm poder de agência. Estes atores orientam suas ações tendo em vista influenciar as instituições e organizações de acordo

com os seus interesses, moldando e remoldando-as sempre que necessário (LAWRENCE; LECA; ZILBER; 2013; BISCARO; 2021).

Frente a esta evolução, com a ramificação de diferentes conceitos e contribuições, especialmente após os anos 2000, cabe ressaltar que todas estas correntes não romperam com o arcabouço do Institucionalismo. Como será possível ver mais adiante, o próprio Trabalho Institucional é reconhecido pelos autores como uma busca por incrementar conceitos desenvolvidos entre os anos 1980 e meados de 1990, como o papel dos empreendedores institucionais para criar instituições ou o papel dos atores institucionais que podem buscar um processo de ruptura institucional (LAWRENCE; LECA; ZILBER; 2013; LAWRENCE. SUDDABY, 2006; ZARPELON et al., 2019).

A Teoria Institucional é muito rica e possui interessantes conceitos que fornecem contribuições substanciais para a compreensão organizacional. Contudo, assim como as correntes clássica e neoinstitucional da teoria, as perspectivas contemporâneas também começam a receber críticas, sendo importante repensar os caminhos que as agendas de pesquisa têm tomado nos últimos anos. Dentre as críticas, destaca-se a importância de se desenvolver pesquisas abarcando outras teorias sociais, numa busca por avançar com os estudos organizacionais, tendo em vista a importância de se evitar, inclusive, o “isomorfismo de pesquisas” e superar o que pode ser uma crise da teoria institucional (ALVESSON; SPICER, 2019). A seguir, será apresentada uma contextualização sobre o surgimento e premissas que compõem o Trabalho Institucional, proposto por Lawrence e Suddaby (2006).

2.2 Contextualizando o Trabalho Institucional

Como apresentado, o novo institucionalismo trouxe conceitos e avanços interessantes para a evolução da Teoria Institucional e conseqüentemente dos Estudos Organizacionais. Contudo, como toda teoria que chega à maturidade ao ser amplamente discutida e aplicada, recebeu também críticas sobre a falta de análises e baixa atenção aos atores organizacionais como dotados de criticidade e poder de agência. Frente a isto, a partir do final dos anos 1980 e início dos anos 2000, novas correntes contemporâneas do institucionalismo surgiram passando a considerar a importância da agência racional. Dentre elas, destaca-se as contribuições do Trabalho Institucional (PECI, 2006; ZAPERLON et al., 2019; PAIVA et al., 2021; PRADO et al., 2023).

Deve-se ressaltar que as contribuições contemporâneas da teoria institucional não buscam um rompimento com as contribuições anteriores trazidas pelo novo institucionalismo, mas sim buscam avançar ainda mais com as instituições, observando novos aspectos que podem

compô-las. Há ainda um interesse significativo de teóricos que recorrem a teoria institucional por compreensões sobre como as estruturas racionalizadas afetam o comportamento organizacional, tanto as formais quanto as informais, sendo estas últimas mais perceptíveis a partir de uma mudança no nível de análise, que passe a considerar o nível micro organizacional (PAIVA et al., 2021).

Neste sentido, a partir de uma revisão de literatura entre os anos 1990 e 2005, houve uma busca por construir compreensões e desenvolver uma meta teoria que incluíssem em seu arcabouço o papel da agência humana frente às possibilidades de mudança institucional (LAWRENCE; SUDDABY, 2006). Os autores buscavam com este estudo responderem às críticas realizadas aos teóricos neoinstitucionais. Além destas críticas, Lawrence e Suddaby (2006) buscaram responder algumas questões que teriam ficado em aberto ao longo da maturidade do neoinstitucionalismo. Dentre estas questões, destaca-se o fato de atores organizacionais estarem reféns de uma eterna Gaiola de Ferro (DIMAGGIO; POWELL, 1983; MAGUIRE; HARDY, 2009), a baixa atenção dada aos empreendedores institucionais (DIMAGGIO; POWELL, 1988) e o processo de ação coordenada que pode ocorrer, em busca da desinstitucionalização (OLIVER, 1992; GIDLEY, 2020).

A partir dos resultados deste estudo, emerge a construção desta meta teoria considerando os três aspectos citados anteriormente, sendo então lançado o texto seminal “*Institutions and Institutional Work*”, obra que apresenta os fundamentos principais e iniciais desta perspectiva institucional. Assim como outras correntes mais contemporâneas do institucionalismo, os conceitos chave desta perspectiva se tornaram dominantes em estudos na área de gestão, contudo, é um campo ainda recente e que também recebe contribuições à medida que novos estudos empíricos vão sendo desenvolvidos (ZAPERLON et al., 2019; GIDLEY; PALMER, 2021).

Dentre os principais destaques do trabalho institucional está o fato de empregar uma maior atenção aos níveis micro organizacionais de análise, contudo, sem desprezar os efeitos exercidos pelo macro ambiente. Ressalta-se, ainda, que o trabalho institucional não se trata de um rompimento com o novo institucionalismo, mas sim a busca por construir uma integração contemporânea aos estudos organizacionais, ao se discutir as diferentes formas de mudanças e formações institucionais a partir da agência humana dotada de racionalidade em um nível micro organizacional. É importante destacar que esta perspectiva recebe contribuições diretas da sociologia da prática, ao se considerar que há um interesse em se compreender todas as ações

realizadas no cotidiano para o empreendimento de mudanças (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; GIDLEY; PALMER, 2021).

Com as correntes mais contemporâneas, discussões sobre o que seriam as instituições têm sido colocadas em voga, e ao se aportar em uma corrente institucional, como no caso do Trabalho Institucional, é de suma importância compreender o que são e como estas se desenvolvem (DAVID; TOLBERT; BOGHOSSIAN, 2019). Enquanto o institucionalismo clássico considerava as instituições como estruturas governamentais rígidas com pouca problematização, o novo institucionalismo passou a compreendê-las como resultados dos campos organizacionais, exercendo influências diretas no comportamento dos diferentes atores que compõem estes campos (MEYER; ROWAN, 1977; FRIEDLAND; ALFORD, 1991). Avançando nestas ideias, o trabalho institucional busca observar os processos e práticas micro organizacionais que compõem as instituições (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; DAVID; TOLBERT; BOGHOSSIAN, 2019).

Para o trabalho institucional, deve-se considerar que em todas as organizações há elementos comportamentais e materiais que denotam às suas próprias histórias. Estes elementos são longínquos e exercem efeitos no pensamento, no comportamento e na ação dos atores presentes nestes ambientes. Ao longo do tempo, estes elementos recebem respostas ambientais que legitimam as ações frente a diferentes eventos cotidianos que podem ocorrer. Estas respostas podem ser dadas tanto de forma individual quanto coletivamente, fortalecendo estes elementos a ponto de se tornarem instituições, socialmente construídas. Reforça-se mais uma vez a importância da historicidade para a compreensão das instituições, que dentre outras características, são construídas a partir de diferentes práticas que vão sendo repassadas ao longo do tempo e tornando-se socialmente aceitas (BÍSCARO, 2021; HARDY; MAGUIRE, 2017, LAWRENCE; SUDDABY, 2006). As instituições, sob a perspectiva do trabalho institucional, portanto, são socialmente construídas e socialmente aceitas nas organizações, de forma dialética, recebendo ativamente as contribuições dos atores sociais (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; PALTHE, 2014).

O trabalho institucional ainda considera os seguintes elementos para a formação institucional: (1) o elemento cognitivo, (2) o elemento normativo e (3) o elemento regulador. O elemento regulador de uma instituição surge a partir da identificação de atores que possuem certa relevância dentro da organização (líderes e gerentes, por exemplo), e são capazes de inibir ou incentivar a ação de outros atores, tendo em vista que possuem poder para isto frente a suas posições. O elemento normativo é construído também pelos atores organizacionais frente a

diferentes fenômenos que ocorram na organização. Ao enfrentarem uma situação que já tenha ocorrido, os atores buscam reproduzir determinados comportamentos que são socialmente aceitos e legítimos, podendo também inserir novos comportamentos à medida que os eventos variem organizacionalmente ou visando atender interesses próprios. Por fim, o elemento cognitivo relaciona-se com o compartilhamento social que os atores fazem das instituições presentes nas organizações. O compartilhamento pode se dar de diferentes formas como por exemplo: arranjos materiais, práticas e rotinas organizacionais, geralmente, em busca de uma estabilidade ambiental (NITE; EDWARDS, 2021; LAWRENCE; SUDDABY, 2006; SCOTT; 2008).

Ressalta-se, porém, que além da estabilidade (manter as instituições como elas são), pode haver o interesse racional dos atores em interromper e criar novas instituições que atendam os seus interesses, sejam eles individuais ou coletivos, nas organizações e campos organizacionais. Aqui é reforçado o interesse do Trabalho Institucional em compreender a força da agência humana para a condução das instituições no cotidiano organizacional, sendo que as instituições, em detrimento das concepções anteriores, não são construções passivas e pontuais impostas pelo ambiente, mas sim interações padronizadas, organizadas conjuntamente e de maneira consensual pelos atores organizacionais.

O Trabalho Institucional concebe os atores como críticos e dotados de racionalidade para exercer influência e mudança nos campos organizacionais em que estão inseridos. A partir de práticas cotidianas os atores buscam criar, manter ou interromper as instituições, sendo as instituições resultados destas práticas (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; DAVID; TOLBERT; BOGHOSSIAN, 2019). As instituições, portanto, poderão se reconfigurar de acordo com o interesse de diferentes atores sociais, tendo em vista suas ações para criar, manter ou interrompê-las.

A definição de trabalho institucional é construída a partir destes três blocos: as práticas que envolvem a criação de instituições, as ações empreendidas para manter a vigência de uma determinada instituição e por fim as atividades que podem ser realizadas visando interromper uma instituição vigente. Além disto, deve-se destacar que os atores organizacionais são reflexivos, orientam suas ações cotidianas de forma a atingir interesses e objetivos organizacionais e despendem um esforço para exercerem domínios sobre as estruturas onde se encontram presentes (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013).

Busca-se, sob esta perspectiva, observar como o trabalho institucional acontece, identificar atores e diferentes práticas que podem ser utilizadas para o empreendimento de uma mudança organizacional. O trabalho institucional se contrapõe a pesquisa dominante na teoria institucional até então, ao se dedicar em como as ações e práticas afetam as instituições, em detrimento de analisa-las como as instituições afetam os comportamentos. Para cada um dos três pilares que compõe o trabalho institucional, foram desenvolvidas 18 diferentes taxonomias: nove para a criação institucional, seis para a perpetuação institucional e três para a interrupção (LAWRENCE et al., 2013; LAWRENCE; SUDDABY, 2006; DAVID; TOLBERT; BOGHOSSIAN, 2019; GIDLEY; PALMER, 2021).

Em suma, o interesse do trabalho institucional é de agregar um conjunto de pressupostos e categorias que auxiliam na compreensão das práticas desenvolvidas pelos atores sobre as estruturas sociais em um campo organizacional. Etimologicamente, Lawrence e Suddaby (2006) constroem distinções entre Instituições, Trabalho e as Práticas para o desenvolvimento da teoria. Compreende-se as instituições como os elementos longínquos do cotidiano social organizacional que afetam o comportamento dos atores sociais. No que tange ao trabalho, há um remetimento aos esforços empreendidos por estes atores sociais para atingir um objetivo, tendo em vista a criação, a perpetuação ou interrupção institucional. Por fim, compreendem as práticas como as ações humanas coordenadas e objetivas que buscam moldar as instituições de acordo com os interesses dos diferentes atores sociais.

É perceptível evoluções e o interesse da academia em torno desta perspectiva desde a obra seminal, contudo, deve-se destacar a importância do desenvolvimento de novos estudos empíricos (LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013; PAIVA et al., 2021). De um modo geral, os estudos sob esta lente do institucionalismo contemporâneo, tem focado em discussões sobre os atores, as práticas e a perpetuação institucional, ou seja, geralmente utilizada para explicar por que as instituições não mudam. Além disto, percebe-se aplicações em diferentes estudos que busquem explorar algum tipo de ação nas instituições, tendendo ao micro-isolacionismo (GIDLEY; PALMER, 2021).

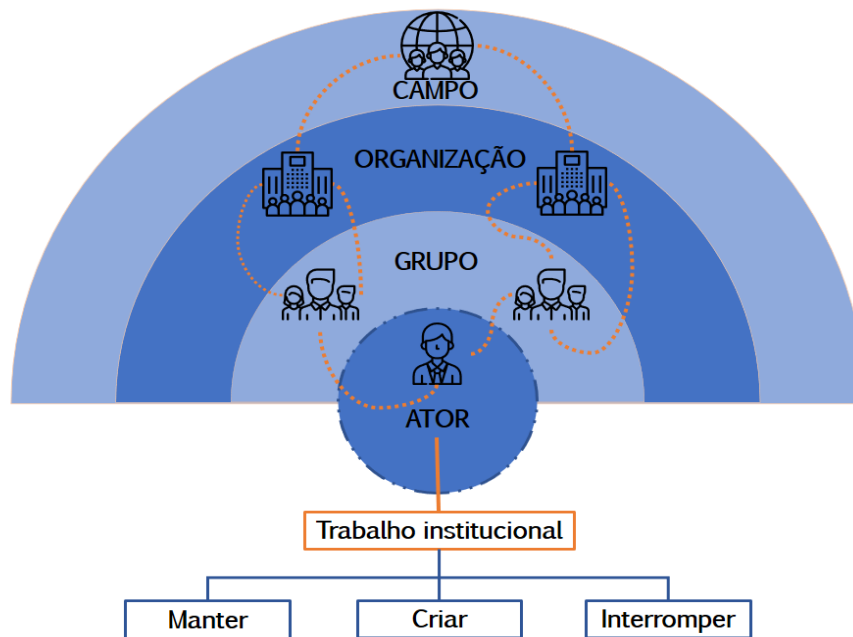
Deve-se ressaltar, porém, a importância e as possibilidades que esta perspectiva oferece de ser trabalhada com outras teorias sociais, tais como a estratégia como prática, tendo em vista aumentar a sua relevância e contribuições para os estudos organizacionais (SMETS; GREENWOOD; LOUNSBURY, 2015; TURETA; JULIO, 2016; ALVESSON; SPICER, 2019; GIDLEY; PALMER, 2021). A seguir, será apresentado os aprofundamentos nos três

pilares que compõem o trabalho institucional: a criação, a manutenção e a interrupção institucional.

2.3 Trabalho Institucional: criação, perpetuação e interrupção de instituições

Conforme apresentado, o trabalho institucional busca compreender as ações dos atores organizacionais frente a possibilidade de criar, manter ou interromper instituições. O trabalho institucional e seus três pilares apresentam diferentes tipologias para se compreender o processo de mudança organizacional. A figura, a seguir, apresenta uma síntese de como o trabalho institucional pode ser compreendido e aplicado.

Figura 2: Possibilidade de análise sob o Trabalho Institucional



Fonte: Moraes et al., 2020.

Para a criação institucional, há oito categorias, para a perpetuação institucional há seis categorias e para a interrupção institucional, há três categorias. Soma-se a isto algumas contribuições que precisam ser observadas para o desenvolvimento da teoria, como o papel do empreendedor institucional, da mudança institucional e do processo de desinstitucionalização, apresentadas a seguir.

2.3.1 Trabalho de Criação Institucional

No que tange a primeira taxonomia, o processo de criação institucional, esta relaciona-se com a busca pelo desenvolvimento de um novo conjunto de regramentos que devem ser seguidos pelas organizações e seus respectivos campos. Para que estas regras sejam legitimadas, os atores devem empreender diferentes atividades na busca por construir uma rede de atores que aceitem socialmente esta criação. Neste processo, haverá uma busca ativa pela propagação dos benefícios da nova instituição e uma busca pela educação da rede de atores, que deverão ser teorizados, tendo em vista a importância de apoiarem a instituição criada na busca por mantê-la ativa no campo organizacional (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; ZIETSMA; MCKNIGHT, 2009).

A criação institucional recebe importantes contribuições dos conceitos de empreendedorismo institucional, ideias trabalhadas inicialmente por Eisenstadt (1980) e de forma mais enfática por DiMaggio (1988). Estas ideias são essenciais para o processo de criação, tendo em vista que estes os atores compõem as diferentes organizações, são dotados de criticidade e se orientam a objetivos concretos para atender os seus interesses (NASRA; DANCIN, 2010).

Os empreendedores institucionais tendem a desenvolver ações e práticas para influenciar os ambientes organizacionais. Eles são agentes da mudança, visando quebrar um *status quo* institucional em determinado campo e ao empreenderem este trabalho, são capazes de trazer transformações ou até mesmo construir novas instituições (PELZER; FRENKEN; BOON, 2019). Eles recorrem a diferentes atividades e práticas para atingir os seus objetivos, e, a depender do grau de práticas institucionalizadas, podem enfrentar resistência de outros atores que possam atuar como defensores das instituições existentes (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; NASRA; DANCIN, 2010).

Os empreendedores institucionais visam reorganizar as estruturas sociais tendo em vista atingir um interesse e, a depender da inserção e posição que ocupam nestas estruturas, conhecem caminhos e possibilidades que auxiliam na construção de novas instituições, recorrendo assim, a diferentes estratégias para alcançar o sucesso de suas ações. Ressalta-se que os empreendedores institucionais agem intencionalmente para atingir um determinado objetivo, mas nem sempre possuem controle racional de toda reforma institucional que estão promovendo (CHATURVEDI; KULSHRESHTHA; TRIPATHI, 2021; PELZER; FRENKEN; BOON, 2019).

Apesar de toda a importância que estes atores possuem no processo de mudança organizacional, especialmente no que tange a construção de novas instituições, para o Trabalho Institucional ser efetivamente desenvolvido, há a necessidade da inserção de uma rede de praticantes e apoiadores que busquem dar legitimidade a criação institucional empreendida (LAWRENCE; SUDDABY, 2006).

O empreendedor institucional pode até ser dotado de recursos para construir uma instituição, mas sem o apoio a esta criação, não há a possibilidade da sua institucionalização nas organizações e respectivos campos. Há a necessidade de uma percepção geral, ou pelo menos uma suposição, que as novas práticas empreendidas para se tornar uma instituição serão apropriadas (PELZER; FRENKEN; BOON, 2019; BECKER; BÖGEL; UPHAM, 2021). Há, portanto, a importância de se envolver diferentes atores no processo de criação institucional, considerando que além do papel do empreendedor na criação, os outros atores sociais terão papel fundamental no processo de apoio, ao se educarem, teorizarem e darem sustentação ao avanço da instituição idealizada (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; ZIETSMA; MCKNIGHT, 2009; PELZER; FRENKEN; BOON, 2019; BECKER; BÖGEL; UPHAM, 2021).

A criação institucional é sustentada a partir de três diferentes trabalhos que devem ser empreendidos: o trabalho político, o trabalho técnico e trabalho cultural. O trabalho político ocorre a partir de duas frentes: Advocacia pela criação institucional e definição de normas e regras. Este primeiro momento relaciona-se com o processo de definir as regras do jogo, estabelecer limites de propriedade e os aspectos regulatórios que estarão presentes na nova instituição.

Quadro 1: Trabalho Político de Criação Institucional

Advocacia pela Criação Institucional	Esta primeira categoria busca identificar a importância da mudança que se quer empreender. Faz-se necessário, a partir de então, a busca por um apoio político para que ocorra a criação institucional, recorrendo a ações, deliberações e poder de persuasão social.
Definição de Normas e Regras	Esta segunda categoria relaciona-se com o empreendimento de um sistema de regras que tratarão a identidade da nova instituição, além de estabelecer os limites, padrões e comportamentos que os atores sociais deverão seguir em busca da legitimação no campo, garantindo assim a possibilidade da formação institucional

Fonte: Adaptado de Lawrence e Suddaby (2006)

Já o trabalho técnico envolve quatro frentes: (3) Busca por Garantias Coercitivas; (4) mimetismo; (5) Teorização e Educação. Este segundo momento busca apresentar um maior aprofundamento da criação institucional, tendo em vista desenvolver mecanismos para mover as instituições entre o ambiente micro e ambiente macro organizacional.

Quadro 2: Trabalho técnico de Criação Institucional

Busca por garantias coercitivas	Esta categoria relaciona-se com os diferentes atores governamentais que compõem e podem interferir no campo de diferentes formas, como por exemplo, através de legislações. Além disso, atores que possuam força podem propor a mudança apoiados pelo Estado, como no caso de um padrão de qualidade, por exemplo.
Mimetismo	Os atores organizacionais irão recorrer a regras e práticas já socialmente aceitas no campo organizacional em conjunto com as novas práticas inseridas pela criação institucional, tendo em vista familiarizar e gerar um aceite mais rápido por outros atores, buscando a legitimação organizacional.
Teorização e Educação	Para este momento, haverá um processo de desenvolvimento de conceitos a serem introduzidos no campo organizacional, construindo assim, uma espécie de “manual” para a legitimação e replicação das novas práticas institucionais.

Fonte: Adaptado de Lawrence e Suddaby (2006)

Por fim, o trabalho cultural envolve a Construção Identitária; Alteração de associações normativas e Construção das redes normativas. Neste momento há uma busca pelo suporte que garantirá que a nova instituição seja perpetuada no campo organizacional.

Quadro 3: Trabalho Cultural de criação institucional

Construção Identitária	Neste momento, há uma busca por desenvolver as características que determinado ator deve carregar ao atuar em determinado campo organizacional. No empreendimento da criação institucional, estas características devem ser transpostas ao campo, tendo em vista o interesse de que outros atores organizacionais passem a adotar a identidade que dará suporte a nova instituição.
Alteração de associações normativas	Este trabalho se relaciona com o processo de conexão entre as novas práticas e o desenvolvimento dos fundamentos morais e

	simbólicos que as comporão. É um momento de questionar e confrontar as instituições que se querem substituir e apresentar novas significações que a criação institucional terá.
Construção de redes normativas de apoio	Este momento é o final e um dos mais importantes. Uma nova instituição precisa de apoio para que ela se mantenha no campo organizacional. A rede de apoio irá empregar as práticas socialmente aceitas, além de propor mecanismos de recompensas ou sanções frente a não perpetuação das práticas da nova instituição.

Fonte: Adaptado de Lawrence e Suddaby (2006)

Em suma, o processo de criação institucional, apesar da importância do empreendedor que busca promover a mudança, precisa do apoio de diferentes atores presentes no campo, tendo em vista construir novas regras e estabelecer novas práticas identitárias. Além de atores no nível micro organizacional, pode também auxiliar neste processo atores externos, como governamentais e associações de classe, por exemplo. Ressalta-se, ainda, a importância da rede de apoio para a criação institucional, tendo em vista a busca pela sua legitimação e perpetuação no campo. O processo de criação institucional surge do questionamento dos atores de instituições já existentes. Estas instituições, quando muito fortes e perpetuadas em seus respectivos campos organizacionais, também possui atores sociais interessados em mantê-las, o que pode gerar um embate entre os empreendedores institucionais de criação e os empreendedores institucionais que querem manter a instituição ameaçada (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; CANNING; O'DWYER, 2016; BECKER; BÖGEL; UPHAM, 2021). Este é o segundo pilar o trabalho institucional e será detalhado a seguir.

2.3.2 Trabalho de Manter e Perpetuar uma instituição

As contribuições de DiMaggio (1988) apontavam sobre a importância de se considerar os atores organizacionais como capazes de agir de maneira intencional, orientados a um objetivo. A importância do poder de agência no trabalho institucional é fundamental para a compreensão de como atores organizacionais optam por dar suporte a perpetuação de uma instituição. A agência garante aos atores organizacionais a possibilidade de orientá-las de acordo com que as situações e fenômenos se apresentam em seus campos. Para agirem reflexivamente frente as possibilidades de mudanças, os atores irão considerar comportamentos históricos que conduzem a ação, além de analisar cenários futuros e suas consequências (BÍSCARO, 2021; EMMENEGGER, 2021).

Enquanto as correntes neo-institucionais compreendiam que os atores eram reféns de “gaiolas de ferro” e se submetiam as pressões dos arranjos institucionais, o trabalho institucional, por avaliar os atores organizacionais como dotados do poder de agência, e consequentemente atores reflexivos, considera que estes podem optar ou não dar suporte a uma instituição. Os atores são capazes de organizar e reorganizar os seus espaços e podem recorrer a diferentes práticas para que isso ocorra (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; ZIETSMA; MCKNIGHT, 2009; MICELOTTA; WASHINGTON, 2013).

Práticas institucionalizadas garantem aos ambientes e campos organizacionais a estabilidade, ao se considerar que há atores acostumados a agir frente aos fenômenos sociais que venham a compor os seus cotidianos, de forma já legitimada (LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013). O trabalho institucional visa compreender como os atores estão continuamente engajados para criação e interrupção, mas também visa compreender as suas atuações para defender arranjos institucionais já existentes. Chama-se a atenção para a importância de se observar estas práticas, tendo em vista que para se manter uma instituição, atores podem recorrer a práticas importantes aspectos coercitivos e normativos (CURRIE et al., 2012; LAWRENCE, LECA; ZILBER, 2013; WRIGHT et al., 2021).

Recorrer as instituições presentes no campo organizacional irá respaldar como os diferentes atores sociais podem se comportar frente a eventos complexos que ocorram nos seus respectivos campos. A depender da complexidade do evento, as consequências de um comportamento diferente do já praticado cotidianamente pode gerar impactos negativos aos atores. Frente a isso, recorrer a práticas comuns e já legitimadas garantirão a estes atores a legitimação da ação, respaldando-se de possíveis sanções que possam surgir caso as consequências da prática sejam negativas. Reforça-se mais uma vez a racionalidade dos atores e seu poder de agência, que ao considerar os aspectos temporais que compõem as instituições e a sua estabilidade, estes, ao defenderem práticas já amplamente difundidas, garantem a perpetuação e mantêm uma instituição ativa (LAWRENCE; SUDDABY, 2006;; CURRIE et al., 2012; WRIGHT; ZAMMUTO; LIESCH, 2017).

Para se perpetuar uma instituição, Lawrence e Suddaby (2006) sugere seis categorias: a habilitação do trabalho, o policiamento institucional, valorização institucional, desvalorização institucional, mito institucional e rotinização. Estas categorias serão melhores apresentadas a seguir:

Quadro 4: Trabalho de Perpetuação Institucional

Habilitação do trabalho	Esta primeira categoria considera a importância de se criar mecanismos e regras que apoiem e complementem as instituições existentes no campo organizacional. Os atores mobilizam meios para garantir a perpetuação, recorrendo a recursos como agências fiscalizadoras, dotadas de poder coercitivo, por exemplo.
Policimento Institucional	A construção de mecanismos que garantam a possibilidade de controlar a instituição, através da fiscalização, auditorias e diferentes monitoramentos que garantam a efetiva defesa da instituição existente.
Valorização Institucional	Visando defender a instituição existente, os atores organizacionais irão reforçar positivamente as práticas que contribuem para a continuidade institucional.
Desvalorização Institucional	Em sentido oposto a categoria anterior, aqui os atores organizacionais irão construir barreiras coercitivas frente as práticas que podem comprometer a estabilidade institucional.
Mito Institucional	Os atores organizacionais irão construir uma espécie de mitologia da preservação, visando reforçar práticas, valores e significados que garantam a perpetuação da instituição, fazendo com que atores acreditem que a instituição perpetuada não pode ser mudada ou substituída.
Rotinização	Este momento buscará incorporar no cotidiano organizacional as práticas que garantam a manutenção da instituição a partir de fundamentos normativos que garantirão a estabilidade organizacional. Ao se rotinizar uma prática, a perpetuação da mesma estará garantida e legitimada.

Fonte: Adaptado de Lawrence e Suddaby (2006).

Em suma, atores organizacionais que sejam beneficiados por manter as práticas institucionais e seus arranjos, tendem a atuar para manter o *status quo*, tendo em vista o retorno que a estabilidade institucional pode garantir aos interessados. É improvável, portanto, que atores beneficiários por instituições existentes busque por mudanças organizacionais. Para manter o seu *status quo*, atores mobilizam aspectos que favoreçam as instituições existentes, tais como o apoio, a busca por melhorias e o fortalecimento de práticas sociais presentes em seus campos organizacionais, tendo em vista reforçar a legitimidade institucional (BEUNEN; PATTERSON, 2019; BEUNEN; PATTERSON; ASSCHE, 2017). Por fim, a seguir, será

apresentado o último pilar que compõe o trabalho institucional: o processo de interrupção de instituições.

2.3.3 Desinstitucionalização: Interrupção de instituições

Por fim, Lawrence e Suddaby (2006) trazem como último pilar do trabalho institucional a busca pela desinstitucionalização. Como já visto, a institucionalização é um processo que visa compreender o surgimento das instituições, identificando a formação de regras e normas que impactarão o comportamento. As instituições, ao serem legitimadas pelos atores organizacionais irão ser rotinizadas no cotidiano organizacional a partir da repetição, garantindo a estes a possibilidade de ação frente aos diferentes eventos sociais que possam ocorrer. As instituições serão perpetuadas através dos pilares cognitivos, normativos e regulatórios, à medida que padrões e ações sociais sejam fatores estruturantes das organizações, recebendo sempre as contribuições dos atores presentes nos campos organizacionais, tendo em vista a busca pela estabilidade deste campo (LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013; ANJO; BRITO; BRITO, 2020).

Deste modo, assim como pode haver o processo de criação institucional, há também a possibilidade de um processo que envolva a desinstitucionalização ou interrupção institucional. A interrupção institucional também é um importante processo que envolve a mudança, tendo em vista que os atores organizacionais, ao não terem suas necessidades atendidas no cotidiano, empreendem uma busca por enfraquecer o sistema de regras que dão sustentação a uma instituição existente. Estes atores desenvolverão diferentes formas de trabalho para confrontar práticas institucionalizadas tendo em vista alcançar os seus objetivos organizacionais (LAWRENCE. SUDDABY, 2006; MAGUIRE; HARDY, 2009; GIDLEY, 2020).

Mais uma vez surge e reforça-se o papel do empreendedor institucional como um importante agente da mudança organizacional. Enquanto havia uma predominância de estudos que traziam o enfoque sobre a estabilidade institucional e a busca por perpetuar instituições de forma passiva pelos atores organizacionais, Oliver (1992) apresentou as reflexões iniciais sobre como pode ocorrer um processo de desinstitucionalização. A autora liga esta atividade ao processo de rejeição que determinadas atividades no campo organizacional podem receber, levando a descontinuação das mesmas. Dentre as características que podem se apresentar para contribuir com a desinstitucionalização está a inserção de novas tecnologias, a mudança na liderança organizacional, surgimento de novos concorrentes, dentre outras. Soma-se a isto a insatisfação de atores que podem avançar para o questionamento das práticas, culminando na

perda de legitimidade das mesmas e enfraquecendo assim as instituições (OLIVER, 1992; ANJO; BRITO; BRITO, 2020; GIDLEY, 2020).

Aponta-se ainda que a interrupção institucional contribui com o surgimento de novas estruturas institucionais, tendo em vista que assim como dão sustentação às instituições, as práticas organizacionais também podem perder o sentido ao longo do tempo nas organizações, o que favorece um vácuo institucional, que se torna uma oportunidade de criação institucional visando ocupar o vácuo. O questionamento da legitimidade institucional tende a culminar na interrupção de instituições, mas também pode enfrentar a resistência dos atores organizacionais que se beneficiam da perpetuação da instituição anterior (GILMORE; SILLINCE, 2014).

Para se interromper uma instituição, tanto atores internos quanto externos são capazes de promover mudanças que atinjam as instituições, sendo necessário compreender todo o ambiente contextual para o empreendimento das mudanças. De uma simples prática cotidiana, como a chegada de novas tecnologias no ambiente interno, como a exigência de determinadas práticas através da força da lei, os atores podem estar presentes tanto a nível micro organizacional, quanto em nível macro organizacional, variando inclusive a suas posições de poder para promover o processo de desinstitucionalização. Assim como o processo de criação e perpetuação, os trabalhos institucionais que visem desenvolver interromper instituições necessitam de redes de apoio de outros atores do campo organizacional para garantir o apoio às mudanças propostas, buscando evitar conflitos e agilizar o processo de mudança (JARVIS; GOODRICK; HUDSON, 2019)

Pode-se identificar como exemplos da busca pela interrupção de instituições ações do judiciário e desenvolvimento de políticas públicas. Além de atores governamentais, entidades de classe e associações também são capazes de apresentar força para romper com práticas profundamente institucionalizadas. A inserção de concorrência com tecnologias inovativas e disruptivas também são capazes de forçar a interrupção institucional. Ressalta-se, porém, que a depender da profundidade da instituição, as mudanças são demoradas e gradativas, inseridas aos poucos para que não gere um impacto direto e mais agressivo. Isto posto, deve-se apontar também que o processo de interrupção institucional, apesar de geralmente ser desenvolvido por atores que possuem maior centralidade e força para mobilização de recursos, pode ocorrer com mais agilidade se atores com menor força se organizarem visando a interrupção institucional (KARAM; JAMALI, 2013; CHAUDHRY; RUBERY, 2017; MORAIS et al., 2020).

Para o trabalho institucional de interrupção, Lawrence e Suddaby (2006) propõe três categorias: Sanções e Recompensas; Dissociar fundamentos Morais e Simbólicos e Minar suposições e crenças, melhores aprofundadas a seguir:

Quadro 5: Categorias de Interrupção Institucional

Sanções e Recompensas	Neste momento, os atores organizacionais tendem a se associar a atores estatais que serão capazes de promover as mudanças através de regulamentações, por exemplo. A partir do desenvolvimento de leis e exigências, os atores conseguirão estabelecer sanções para a mudança institucional, recompensando a atores que se adaptam as novas práticas institucionais e gerando sanções aos que não atendem as exigências estabelecidas.
Dissociação de fundamentos morais e simbólicos	Este trabalho institucional visa o desenvolvimento de um enfraquecimento dos fundamentos morais que compõem as instituições em seus contextos específicos. Há uma busca por desqualificar e perturbar as práticas, tendo em vista descredibilizar a instituição vigente.
Minar crenças e suposições	Tendo em vista que as instituições são dotadas de crenças e suposições que as sustentam, este momento visa desenvolver perturbações e desestabilidades organizacionais que sejam capazes de minar a instituição vigente e ao atingir isso, consegue abrir espaço para o novo empreendimento institucional.

Fonte: Adaptado de Lawrence e Suddaby (2006).

Em suma, para se interromper uma instituição, há uma busca pela perturbação e desestabilização das instituições existentes, empreendendo mudanças capazes de atender a novos interesses. Pode-se recorrer a atores externos, como entes governamentais e associações para estabelecer novos regramentos que sustentem a deslegitimação de práticas há muito institucionalizadas. Neste pilar do trabalho institucional, haverá intensas práticas para o descredito dos valores e crenças que compõem as organizações, buscando desenvolver um novo sistema de regras e valores. Estas práticas podem ser diretas ou indiretas e irão minar as instituições aos poucos. Deve-se, porém, lembrar que todo processo de mudanças institucional apresentará resistências, tendo em vista que as organizações e seus respectivos campos possuem atores com o poder de agência para apoiar a criação, a manutenção ou interrupção institucional.

O trabalho institucional se apresenta como uma corrente contemporânea e relativamente recente do institucionalismo. Sua concepção oferece um arcabouço teórico robusto e que permite, por exemplo, o desenvolvimento de pesquisas em conjunto com outras teorias sociais. Dentre estas teorias, pode-se destacar a estratégia como prática. Ao se considerar um diálogo teórico entre a estratégia como prática e o trabalho institucional, por exemplo, é possível identificar uma orientação de ambas para o processo de análises que supere as compreensões objetivistas, orientação a análise da agência racional dos atores e a busca por pontes entre o ambiente micro e ambiente macro organizacional (SMETS; GREENWOOD; LOUNSBURRY, 2015; TURETA; JULIO, 2016).

Considerando estas possibilidades, ressalta-se o interesse desta tese em articular ambas as teorias, visando fomentar contribuições teóricas e empíricas sob esta articulação. A seguir, serão apresentadas as concepções teóricas que compõem a Estratégia como Prática, sendo possível identificar proximidades que fomentam o desenvolvimento desta pesquisa.

2.4 Estratégia como Prática: pontes com o trabalho institucional

A estratégia em organizações tem recebido especial atenção nas ciências administrativas desde os anos 1960. Desde então, até meados da década de 1990, a estratégia foi estudada e apresentada sob uma ótica funcionalista, com um enfoque objetivista que levava em consideração os impactos econômicos da mesma (WHITTINGTON, 2017; GOLSORKHI et al., 2015).

A princípio, nos anos 1960, a estratégia era observada como um processo de topo das organizações, sendo desenvolvida e aplicada pelos gestores que ocupavam espaços de liderança, que mobilizavam esforços e recursos para planejar as ações empresariais. A estratégia era estabelecida como um processo formal que se desenvolvia a partir da aplicação de técnicas e planos que fomentavam a tomada de decisão dos gestores. A partir dos anos 1970, a estratégia passa a ser estudada a partir das estruturas organizacionais, sendo analisados processos de transformações e agrupamentos que fossem coerentes, envolvendo características e comportamentos em comum. Já nos anos 1980, há uma visão da estratégia como um processo organizacional, também desenvolvida por gestores de topo e aplicada nas organizações, levando ainda em consideração aspectos macro casuais como os responsáveis pelo sucesso da estratégia definida (WHITTINGTON, 1996; RABETINO; KOHTAMÄKI; FEDERICO, 2020).

Dos anos 1960 até meados de 1990, é possível perceber que os estudos em estratégia compartilhavam que esta era concebida por gestor de topo e implementada de cima para baixo,

desconsiderando contribuições micro organizacionais que poderiam compor o processo estratégico da organização. Foram valorizados aspectos prescritivos, discursos de liderança, aplicação de ferramentas, dentre outros. Estas abordagens ainda se fazem presentes e continuam relevantes na contemporaneidade, contudo, novas perspectivas que consideram outros atores e ações no processo de estratégia surgiram, tendo em vista reforçar estes estudos. Frente a isso, a partir de meados da década de 1990, surge a perspectiva da Estratégia como Prática, como uma alternativa para se observar aspectos que fazem parte da estratégia organizacionais e que por muitas vezes são desconsiderados ao se adotar uma abordagem funcionalista (GOLSORKHI et al., 2015; WHITTINGTON, 2017; JARZABKOWSKI; SEIDL; BALOGUN, 2022).

A estratégia como prática como alternativa teórica e empírica aos estudos até então dominantes busca compreender como ocorre o estabelecimento da estratégia nas organizações. Esta perspectiva aponta que a estratégia é um fenômeno organizacional socialmente construído e realizado no âmago das organizações por diferentes atores. A estratégia como prática contrapõe os estudos de estratégias que consideram apenas mecanismos e ferramentas planejados e centralizados por uma alta cúpula gerencial. Sob esta perspectiva, há um interesse em compreender e aprofundar nas atividades, processos e práticas sociais que integram a construção e reconstrução do “fazer” estratégias no cotidiano organizacional, observando inclusive práticas desenvolvidas e nem sempre registradas formalmente pelos atores (SEIDL; WHITTINGTON, 2014; GOLSORKHI et al., 2015; WHITTINGTON; 1996; 2017; RABETINO; KOHTAMÄKI; FEDERICO, 2020; JARZABKOWSKI; SEIDL; BALOGUN, 2022).

O estudo da estratégia como prática envolve, portanto, a busca por estar próximo aos praticantes, seu contexto organizacional e uma imersão nas práticas organizacionais que são desenvolvidas por estes praticantes na busca em empreender um trabalho de “estrategizar”, cujas práticas organizacionais irão interferir significativamente em como as estratégias são concebidas, implementadas e atingem (ou não) um determinado resultado (VAARA; WHITTINGTON, 2012; SANTOS; TURETA; FELIX, 2021). Portanto, ressalta-se que a estratégia como prática considera a estratégia como resultado de deliberações, e além disso, a compreende como um fenômeno composto por diferentes elementos que se interrelacionam, podendo-se destacar aspectos simbólicos, as relações entre atores organizacionais, influências históricas e contextuais que se relacionam dialeticamente e compõem a prática cotidiana da estratégia (GOLSORKHI et al., 2015; ADRADE; 2021).

A constituição da estratégia como prática é ampla e recebe contribuições de diferentes teorias e campos das ciências sociais. Sendo seu enfoque compreender as práticas organizacionais cotidianas que compõem as estratégias, destaca-se influências da “virada das práticas” nos estudos em organizações, que recorre a concepções de autores como Bourdieu, Foucault, Certeau e Giddens. Dentre as contribuições destes autores, é possível refletir sobre como as práticas ocorrem e interferem no ambiente organizacional a partir do discurso e dos lugares onde os atores sociais estão inseridos (JARZABKOWSKI; WHITTINGTON, 2008; RABETINO; KOHTAMÄKI; FEDERICO, 2020). Análises baseadas nas práticas cotidianas têm sido cada vez mais recorrentes e contribuem com o avanço de teorias sociais e administrativas, como no caso da estratégia, considerando que a partir das práticas, é possível acessar, compreender e explicitar como as ações organizacionais podem ser habilitadas ou restringidas (VAARA; WHITTINGTON, 2012).

Além destes autores, destaca-se as contribuições de Theodore Schatzki acerca das práticas. Para o autor, a prática social é estabelecida espacial e temporalmente, a partir de regras, aspectos teleofetivos e a própria ação. As regras se apresentam como regulamentos e leis, por exemplo que os atores sociais precisam seguir. Já os aspectos teleofetivos são compostos por interesses individuais dos atores sociais e por fim, há a materialização da prática através da ação cotidiana e sua reprodução (SCHATZKI, 2005).

As práticas se materializam no comportamento organizacional cotidiano e também são mediadas por aparatos físicos que contribuem com o saber fazer no dia a dia. Além de aspectos de interação formal, deve-se observar também os aspectos informais que compõem as práticas cotidianas. Há uma cadeia de organização espacial e temporal em torno das atividades humanas que são guiadas por pontos de convergências comuns e mediadas por aparatos físicos que devem ser considerados na atividade organizacional cotidiana como componentes principais das práticas (SCHATZKI; 2003, 2005, 2017).

Faz-se necessário compreender ainda que o poder de agência dos atores organizacionais está presente na lente da estratégia como prática (RASCHE; CHIA, 2009). Se até então, os estudos dominantes na estratégia consideram uma perspectiva de ação dos gerentes de topo, de forma individual, a estratégia como prática permitiu a inserção de novas ideias, em especial ao se considerar não só os gerentes, mas também outros atores organizacionais no contexto em que as estratégias são desenvolvidas (SAUERBRONN; FARIA, 2011). Além disto, ao se conceber a estratégia como uma prática cotidiana, é importante reforçar que os atores que as desenvolvem são dotados de interesses próprios e também possuem o poder de agência. Este

poder de agência orienta os atores organizacionais ao desenvolvimento de práticas estratégicas que sejam importantes para atingir os seus objetivos (VAARA; WHITTINGTON, 2012; ELBASHA; WRIGHT, 2017; SANTOS; TURETA; FELIX, 2021).

O poder de agência na estratégia como prática considera que os atores organizacionais além dos gestores de topo, deixam um papel de sujeitos desengajados e que apenas reproduzem prescrições dos seus superiores. Estes assumem um papel de sujeito pensante, atuante e engajado. Um ator organizacional que estiver minimamente envolvido com os fenômenos organizacionais, interpreta e dá sentido a estes fenômenos, apresentando ações e práticas para desenvolver as estratégias cotidianas (RASCHE; CHIA, 2009; SAUERBRONN; FARIA, 2011; KORNBERGER, 2017).

A agência dos atores organizacionais oferece a estes o poder de decisão, que pode envolver variados critérios para o desenvolvimento e aplicação de diferentes estratégias cotidianas. Atores e grupos internos, portanto, têm capacidade de influenciar politicamente a formação estratégica, tanto a nível micro quanto em nível macro organizacional. Os atores individuais não são apenas moldados passivamente pelas organizações que compõem, mas lançam mão da combinação de recursos socialmente disponíveis para construir práticas que atendam os seus interesses. O poder de agência na deliberação da estratégia oferece a possibilidade de avaliação de cenários e a reflexividade sobre as consequências de ações tomadas, estando presente no momento da reflexividade para a ação aspectos históricos, conhecimentos tácitos e a preferência dos atores organizacionais (SAUERBRONN; FARIA, 2011).

Considerando os atores organizacionais dotados de reflexividade para o empreendimento das estratégias cotidianas, faz-se necessário retomar o modelo proposto por Whittington (1996). Neste modelo, as práticas estratégicas são socialmente construídas e seriam analisadas a partir da articulação de três pilares dialéticos entre si: as práxis, as práticas e os praticantes (WHITTINGTON, 2006; FENTON; LANGLEY, 2011; MELO; MACHADO, 2020).

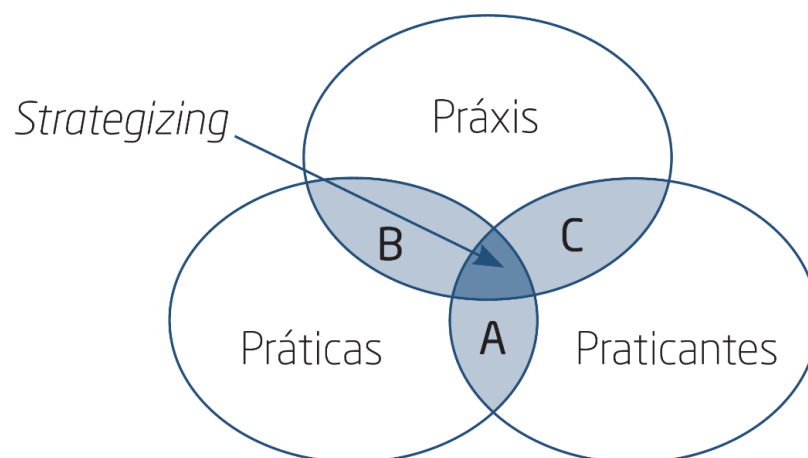
A práxis pode ser compreendida como a maneira real que práticas são desenvolvidas no cotidiano, sendo observadas como componentes desta aspectos formais e informais. Além disto, devem ser considerados parte da práxis diferentes arranjos materiais que podem compor o momento de se realizar determinada prática. Dentre estes aspectos materiais, aponta-se manuais de prescrição, ferramentas e a tecnologia. É na práxis que se materializa o conhecimento teórico, tendo em vista que o esta corresponderá fielmente às atividades realizadas no cotidiano

da organização (RECKWITZ, 2002; WHITTINGTON, 1996; 2006; JARZABKOWSKI; BALOGUN; SEIDL, 2007). Ressalta-se ainda que a compreensão da práxis ocorre apenas com o aprofundamento no cotidiano organizacional, considerando que esta é carregada de conhecimento tácito e muitas vezes informal, o que pode dificultar sua observação em casos de afastamento do âmbito organizacional.

No que tange aos praticantes, são os atores organizacional que desenvolvem as atividades e ações, realizando e carregando as práticas cotidianas, tornando-se os responsáveis por desenvolver a estratégia, sempre dotados de poder de agência que garante aos praticantes a reflexividade. É importante ponderar que, além dos atores que lidam diretamente com a estratégia como os gerentes e líderes organizacionais, são também considerados outros atores que se fazem presentes nas organizações e podem interferir formal ou informalmente no processo de se fazer a estratégia. Desta forma, a estratégia se reforça como algo feito por diferentes atores, de forma ativa e compartilhada, em detrimento de algo que pertence a organização e centralizada apenas nos gestores (WHITTINGTON, 1996; 2006; FENTON; LANGLEY, 2011; ANJO; SANTOS; BRITO, 2021).

Por fim, a prática pode ser compreendida como as ações rotinizadas e partilhadas pelos atores organizacionais. São as formas de atividade que se relacionam entre si e compõem a práxis cotidiana. Fazem parte das práticas conjuntos comportamentais, tradições e regras que se interrelacionam para produzi-las (WHITTINGTON, 1996; 2006; FENTON; LANGLEY, 2011; ANJO; SANTOS; BRITO, 2021).

Figura 3: Emergência das Práticas Estratégicas



Fonte: Melo e Machado (2020).

Deve-se reforçar que a práxis, práticas e praticantes são fluídas e dinâmicas e não podem ser consideradas como elementos separados. A estratégia será desenvolvida pelos praticantes a partir das interações, levando-se em conta as relações de poder, os significados e

consequências das decisões tomadas no cotidiano organizacional (WHITTINGTON, 2006; 2017; RABETINO; KOHTAMÄKI; FEDERICO, 2020; MELO; MACHADO, 2020).

Em resumo, ao recorrer a uma perspectiva da estratégia que se aporte nas práticas sociais, deve ser levado em consideração como os diferentes praticantes da estratégia (tais como gestores, consultores, gerentes de nível médio e outros atores envolvidos na organização) recorrem as diferentes práticas que dão sustentação as estratégias organizacionais. Estas práticas podem se caracterizar como formais e institucionalizadas, relacionadas a diferentes rotinas, técnicas e discursos propagados, contudo, podem possuir características distintas no momento de serem realizadas, considerando as práxis da estratégia (que envolve conversas, interações e reuniões, por exemplo), para se atingir ao que é concebido na organização como uma estratégia.

A agenda de pesquisas desenvolvidas sob a lente da estratégia como prática têm avançado desde o seminal de Whittington (1996). Pode-se considerar que o avanço da teoria é importante para as compreensões da estratégia fora das lentes dominantes da pesquisa, além de melhorar os entendimentos em torno de quem são e podem ser estrategistas, o que fazem, as ferramentas aplicadas no cotidiano organizacional, dentre outros aspectos, reforçando assim o caráter multifacetado da estratégia nas organizações (KOHTAMÄKI et al., 2022).

Na contemporaneidade, é possível identificar frentes de pesquisa que compõem a evolução da estratégia como prática. A princípio, a teoria foi desenvolvida sob uma lente micro organizacional, observando atores e práticas que recorriam por, por exemplo, a conversas estratégicas para interferir nos rumos das organizações em que estavam inseridos. Neste primeiro momento, é possível identificar integrações entre a estratégia como prática e outras correntes teóricas e metodológicas dos estudos organizacionais, como as abordagens de *sensemaking* e análise crítica do discurso. Além disto, na última década foi possível identificar estudos que abordavam o trabalho detalhado de gerentes de nível médio, a participação de diferentes atores no processo de elaboração da estratégia, dentre outras contribuições notáveis ao campo (JARZABKOWSKI; SEIDL; BALOGUN, 2022; KOHTAMÄKI et al., 2022).

As pesquisas que recorrem aos pressupostos da estratégia como prática foram avançando nas últimas décadas e hoje esta perspectiva pode ser considerada uma abordagem proeminente e consolidada. Contudo, a sua consolidação recebe também questionamentos e críticas, que devem ser consideradas para o seu avanço enquanto teoria social (JARZABKOWSKI; SEIDL; BALOGUN, 2022). Dentre as críticas mais enfáticas a teoria, destaca-se o micro isolacionismo teórico e metodológico sob o qual as pesquisas tem sido

desenvolvidas, cuja ênfase tem sido explicar e detalhar as práticas organizacionais (BONFIN; ABIB; GONÇALVES, 2013; SMETS; GREENWOOD; LOUNSBURY, 2015; TURETA; JULIO, 2016; JARZABKOWSKI; SEIDL; BALOGUN, 2022).

Além da importância de se observar as práticas, as práxis e os praticantes, destaca-se que o domínio da estratégia como prática envolve as relações recíprocas entre os níveis micro e macro organizacional na construção das estratégias cotidianas (WHITTINGTON, 2006; JARZABKOWSKI; SPEE, 2009; FENTON; LANGLEY, 2011). Ressalta-se, porém que esta conexão com o nível macro organizacional pouco tem sido observada pelos pesquisadores (SMETS; GREENWOOD; LOUNSBURY, 2015; TURETA; JULIO, 2016). Aponta-se ainda que como a estratégia como prática é uma corrente teórico-metodológica que está em desenvolvimento, é uma perspectiva que muito tem a ganhar ao recorrer a pontes teóricas com outras teorias sociais (JARZABKOWSKI; WHITTINGTON, 2008; JARZABKOWSKI; KAPLAN, 2015).

Frente a esta busca, pesquisadores que desenvolvem estudos sob a lente da estratégia como prática e da teoria institucional têm advogado pelo diálogo teórico e metodológico de ambas. Esse encontro seria a possibilidade de superar críticas que ambas correntes recebem. Enquanto a estratégia como prática tem uma excessiva ênfase no nível micro, é possível identificar que o novo institucionalismo tem dado maior atenção ao campo organizacional, em nível macro. A falta de diálogo com o nível micro pode ser fortalecido a partir dos pilares da estratégia como prática, tendo em vista sua atenção aos indivíduos e às microdinâmicas presentes nos fenômenos que compõem as organizações. Este encontro entre ambas, portanto, pode reforçar conceitos teóricos, além de permitir o avanço metodológico e a construção de conhecimento empírico (SUDDABY; SEIDL; LÊ, 2013; SMETS; GREENWOOD; LOUNSBURY, 2015).

Como exemplo, Coraiola, Mello e Jacometti (2012), apresentam em seu estudo uma robusta proposta de articulação teórica, destacando as vantagens e desafios presentes nesta busca de diálogo. Dentre os destaques apresentados na defesa por uma articulação, está uma origem comum das duas perspectivas, tanto ontológica quanto epistemológica, o que auxilia o desenvolvimento de convergências. Além disso, os autores apontam como a existência de ambientes institucionais e influências externas podem afetar práticas organizacionais, admitindo-se que as práticas institucionalizadas cotidianamente podem afetar as estratégias organizacionais. Estas estratégias internas também são capazes de romperem a fronteira

organizacional e se estabelecerem no campo, superando o nível micro, influenciando outras organizações e inclusive sendo capazes de gerar comportamentos isomórficos.

Este exemplo pode ser observado no estudo de Marietto e Serra (2019) que destacam que determinadas práticas estratégicas presentes em ambientes e campos organizacionais são permeadas por simbolismos e ritos que se institucionalizam. Ao se institucionalizar, estas práticas estratégicas são dotadas de uma série de significados que os praticantes identificam no cotidiano organizacional. Destaca-se aqui que estas práticas recebem também influências externas, como por exemplo, influências de concorrentes que adotam certas práticas, ou outros atores externos, como mídia e profissionais da área de gestão que atuem no campo organizacional. A influência externa pode legitimar determinadas práticas estratégicas, que podem ser adaptadas na práxis diária, considerando as necessidades que os praticantes possuam e necessitem responder em seu ambiente organizacional. Nesse sentido, Walter, Augusto e Fonseca (2011) recorrem também a estas contribuições entre mecanismos isomórficos e a teoria institucional para identificar como atores podem recorrer a estratégias já legitimadas nos campos organizacionais para replicá-las em suas organizações, sendo observados também aspectos das práxis cotidiana, com as adaptações necessárias quando preciso.

Ao se considerar as perspectivas mais contemporâneas do institucionalismo, como o trabalho institucional, as pontes com a estratégia como prática podem ser ainda mais promissoras (TURETA; JULIO, 2016). Destaca-se que tanto o trabalho institucional quanto a estratégia como prática são perspectivas relativamente recentes nos estudos organizacionais e têm apresentado avanços consideráveis em número de publicações (ZAPERLON et al., 2019; PAIVA et al., 2021; JARZABKOWSKI; SEIDL; BALOGUN, 2022; KOHTAMÄKI et al., 2022).

Tureta e Júlio (2016) apontam em sua obra essa possibilidade de forma mais aprofundada. Os autores indicam que o trabalho institucional apresenta um enfoque na agência humana integrada, sendo que estes agentes possuem intenções buscando criar, manter ou romper com práticas institucionalizadas nas organizações. Há uma ênfase nas micropráticas desenvolvidas por estes agentes, sendo que estas micropráticas também podem se manifestar na prática da estratégia. Além disso, o trabalho institucional e a estratégia como prática compartilham as concepções de atores socialmente engajados, dotados de criticidade e poder de agência para tomada de decisões e desenvolvimento de práticas cotidianas orientadas a um objetivo, nos níveis micro organizacionais, tendo compromisso em não desprezar

características mundanas, triviais e o conhecimento tácito envolto nas práticas (SMETS; GREENWOOD; LOUNSBURY, 2015; TURETA; JULIO, 2016).

Considerando que o processo de se fazer estratégia está sempre embricado em contextos institucionais específicos, envolve diferentes atores sociais que desenvolvem práticas para manter suas lógicas ou lógicas que os beneficiem frente ao desenvolvimento da estratégia. A condução de estudos sob estas perspectivas tendem a fortalecer ambas as correntes, além de superar as críticas enfrentadas pela estratégia como prática, no que tange a um enfoque excessivo no nível micro, desconsiderando a importância de se conectar as práticas estratégicas desenvolvidas ao nível macro organizacional.

A opção pelas correntes institucionais se dá pelo reconhecimento do ambiente macro e uma atuação conjunta responde às críticas que o institucionalismo tem recebido, de desconsiderar aspectos de nível micro, sendo importante também considerar especialmente a perspectiva do trabalho institucional. Por fim, reforça-se o compromisso deste estudo com a análise dos impactos da criação da padronização e certificação da cachaça de alambique nas práticas estratégicas dos produtores da bebida, identificando aspectos históricos, impactos contemporâneos, vantagens, desafios e respostas de atores, tanto a nível micro, quanto a nível macro, no campo organizacional.

3. METODOLOGIA

Nesta seção será apresentado o percurso metodológico que guiará a pesquisa. Serão apresentados os esclarecimentos ontológicos e epistemológicos que sustentam o desenvolvimento desta tese, seguido da natureza metodológica de pesquisa e os métodos empregados, a priori. Além disto, serão apresentados um preâmbulo dos fenômenos de pesquisa que serão estudados e por fim, as técnicas de análise que serão aplicadas.

3.1 Posicionamento ontológico e epistemológico

O desenvolvimento de uma tese de doutorado requer do pesquisador a apresentação da ontologia e epistemologia que orientará o estudo. Isto se mostra fundamental, tendo em vista a importância de se construir uma pesquisa rigorosa, com abordagens teóricas, metodológicas e resultados empíricos coerentes que consigam responder aos objetivos propostos. Para responder ao problema de pesquisa e seus respectivos objetivos, este estudo será desenvolvido sob a abordagem ontológica e epistemológica do construcionismo social.

Esta abordagem tem orientado diferentes estudos na área das ciências sociais, com destaque também para a administração, desde a década de 1980, a partir das contribuições de Berger e Luckmann (2007), originalmente lançado em 1966. Os autores trazem como principal contribuição o pressuposto que a realidade e o conhecimento são construídos socialmente, em práticas cotidianas que recebem infusões de sentidos ao serem vividas objetivamente. Estas práticas podem ser perpetuadas e/ou também mudadas ao longo do tempo (BERGER; LUCKMANN, 2007; VELOSO et al., 2020). Esta perspectiva ainda traz a importância de sempre desenvolver reflexões acerca do papel do pesquisador frente aos fenômenos estudados, tendo em vista que este se relacionará diretamente com a construção do conhecimento ao se propor investigar diferentes realidades socialmente construídas (WEENINK; BRIDGMAN, 2017).

Isto posto, a construção social da realidade considera que o indivíduo externaliza suas percepções por meio da linguagem. A linguagem e os comportamentos são habitualizados e institucionalizados (objetificação), o que leva à criação da percepção da realidade do indivíduo (internalização) (BERGER; LUCKMAN, 2007; MACHADO-JUNIOR et al., 2016). Esta abordagem confronta visões objetivistas, individualistas e que desconsiderem aspectos históricos, buscando desvelar e explicitar como as pessoas descrevem e explicam o mundo social em que elas vivem (BORGES et al., 2016).

Ressalta-se que sob a lente do construcionismo social, há uma busca por acrescentar diferentes elementos ao processo de análise, tendo em vista que sob uma abordagem puramente objetivista, estes podem ser desconsiderados. Dentre estes elementos, é possível destacar questões mais aprofundadas e complexas, tais como: comportamentos sociais, relações culturais, simbolismos e construções identitárias. No que concerne aos estudos organizacionais, quando observados estes elementos, é possível compreender como estes podem afetar as mudanças organizacionais em seu cotidiano (MACHADO et al., 2021).

Desta forma, sendo a realidade socialmente construída, é de suma importância compreender os aspectos históricos e culturais e sua relação dialética com a agência humana. A agência humana é composta de diferentes práticas sociais, sendo importante analisá-las a partir de visões que consigam situar as realidades e contextos sociais. Podem compor estas práticas sociais diferentes aspectos: linguagem, discursos, história, arranjos materiais, dentre outras (VELOSO et al., 2020). Estes aspectos são diferentes formas de ação social que compõem a construção da realidade e constituem as relações sociais, influenciando a socialização e compartilhamento do conhecimento e realidade.

Ao se reconhecer a realidade e o conhecimento como socialmente construídos, o posicionamento construcionista abdica da visão representacionista de pesquisa e buscará compreender as conexões subjetivas entre os processos sociais e a produção do conhecimento. Faz-se então necessária buscar maneiras de se observar as diferentes interações sociais e seus impactos nos fenômenos organizacionais. Reforça-se que as relações sociais no processo de construção da realidade produzem efeitos e explicações sobre os quais atores agem e explicam os fenômenos e realidades nas quais estão inseridos, o que garante a possibilidade de problematização e aprofundamento (TURNBULL; 2002; SANT'ANNA, 2020).

Isto posto, destaca-se o interesse deste estudo em compreender os impactos da padronização e certificação da cachaça de alambique nas práticas estratégicas de produtores da bebida, numa articulação entre o trabalho institucional e a estratégia como prática, compreendendo que este fenômeno tem sido construído socialmente nos últimos anos. Ressalta-se que ambas as correntes teóricas que compõem esta tese consideram a importância das práticas cotidianas como fomentadoras das realidades sociais, e estudos que consideram as práticas requerem epistemologias capazes de compreender as relações dialéticas entre atores, práticas e relações sociais (GRAND; VONARX; RÜEGG-STÜRM, 2015).

No que tange as correntes institucionais, e neste caso o trabalho institucional, os atores mobilizam seu poder de agência para mudar as suas realidades cotidianas, tendo em vista que

empreendem ações socialmente construídas, compartilhadas e aceitas para moldar as instituições de acordo com os seus interesses (PALTHER, 2014). Sendo as instituições elementos longínquos e dotados de historicidade, reforça-se a importância de se compreender as interações sócio-históricas que as compõem, bem como os resultados que geram ao serem externalizadas cotidianamente.

Em relação a Estratégia como Prática, ressalta-se que esta perspectiva tem como enfoque compreender como a estratégia é construída cotidianamente, valorizando aspectos subjetivos, históricos, contextuais e culturais, que se materializam nas práticas dos atores e moldam suas ações (GRAND; VONARX; RÜEGG-STÜRM, 2015). A abordagem construcionista, tendo em vista acessar estes aspectos defende a adoção de uma postura epistemológica que: conceba o conhecimento como algo socialmente construído que depende da interação entre o sujeito e objeto do conhecimento; reconheça a linguagem como forma de acesso ao conhecimento; valorize o conhecimento, a criatividade, as experiências dos participantes da pesquisa; considere os contextos institucionais (macro e micro) em que as microempresas pesquisadas se inserem. Demonstra-se, então, a importância da adoção de metodologias que consigam acessar os aspectos históricos e interpretativos dos eventos sociais que compõem o fenômeno a ser investigado, tendo em vista identificar atores, práticas e significados que se fazem presentes nos campos organizacionais.

3.2 Natureza da pesquisa

No que tange a natureza da pesquisa, será adotada a abordagem qualitativa, sendo este estudo subsidiado ontologicamente e epistemologicamente pelo construcionismo social. A articulação teórica entre o trabalho institucional e a estratégia como prática auxiliará a compreender os efeitos da criação da padronização e certificação da cachaça de alambique sobre as práticas estratégicas dos produtores da bebida, sendo o fenômeno apontado investigado de forma sócio-histórica. Ambas as teorias possuem tradição em pesquisas de cunho qualitativas e interpretativas (GOLSORKHI et al., 2015; SUDDABY; SEIDL; LÊ, 2013; TURETA; JULIO, 2016).

A pesquisa qualitativa se caracteriza, principalmente, pela possibilidade de explorar, interpretar e descrever as realidades a partir da imersão do pesquisador nos diferentes fenômenos sociais. O pesquisador, ao se inserir nos ambientes onde os fenômenos se apresentam consegue apresentar análises específicas, particularizadas e rica em detalhes, desvelando relações entre pessoas, práticas e locais (CRESWELL; TASHAKKORI, 2007).

Para os estudos organizacionais, a pesquisa qualitativa consegue trazer importantes contribuições, tendo em vista a ênfase por compreender os significados que atores sociais atribuem as diferentes realidades investigadas. O pesquisador se insere no contexto organizacional e exerce trocas conjuntas, sendo parte do processo de construção da realidade e do conhecimento. Há uma busca pela compreensão dos significados subjetivos, tendo em vista que estes são construídos a partir de interações sociais, padrões históricos e normas culturais que influenciam as dinâmicas dos fenômenos sociais. Há um enfoque nas análises das relações dialéticas entre os fenômenos sociais e elementos simbólicos que os compõem, sendo importante destacar que os significados são construídos a partir das relações entre os atores e o mundo social. Estas interações geram significados sociais, compartilhados no campo organizacional (CRESWELL, 2007).

A compreensão sobre os aspectos subjetivos é o ponto forte da perspectiva qualitativa, contudo, sem desconsiderar critérios rigorosos para a condução de estudos sob esta ótica, ressaltando a importância de estratégias metodológicas que sejam capazes de apreender os diferentes significados que os participantes atribuem as realidades em que estão inseridos, sendo a pesquisa conduzida de forma a conciliar e desenvolver conceitos que serão apresentados de forma aprofundada na conclusão da pesquisa (GODOI; BALSINI, 2006).

No que tange a esta pesquisa, tendo em vista o interesse em se estudar a criação institucional, recorrer a análises qualitativas para compreendê-las pode ser enriquecedora, ao se considerar que há uma possibilidade de conhecer e aprofundar múltiplos níveis de análise para compreender como as formas e práticas institucionais se formam e tornam-se legítimas nos seus campos. A busca pela pesquisa qualitativa sob a lente institucional, em especial, no trabalho institucional, deve ser valorizada ao se considerar que diferentes pessoas e práticas participarão dos processos de mudanças empreendidos, o que reforça a importância de pesquisas que capturem os aspectos holísticos que envolvam toda essa dinâmica (BJERREGAARD; 2011).

Visando apreender os impactos que a criação institucional exercerá sobre as práticas estratégicas dos pequenos produtores de cachaça, reforça-se a importância de se compreender os contextos, o modo de fazer e resistências apresentadas por estes produtores frente a institucionalização de novas práticas que podem comprometer suas atividades cotidianas, sendo mais uma vez a perspectiva qualitativa recomendada para compreender ainda todos estes aspectos, desvelando “caixas pretas” que componham o fenômeno analisado (GOLSORKHI et al., 2015). Além disso, reforça-se que a pesquisa qualitativa oferece a possibilidade de se combinar e triangular diferentes métodos de pesquisa que, em conjunto, são capazes de trazer

luz a aspectos subjetivos que não são captados por um único método. Isto posto, pretende-se recorrer nesta pesquisa as seguintes técnicas de coleta de dados: análise documental e entrevistas em profundidade. Os dados provenientes destes momentos da pesquisa serão analisados a partir da Análise Temática

3.3 Objeto de Estudo

Este estudo foi desenvolvido no campo mineiro da cachaça, que conforme citado previamente, tem recebido diferentes contribuições para a sua institucionalização, especialmente nos últimos 40 anos. Inicialmente vista como um produto de baixa qualidade e destinado ao consumo de pessoas com menor poder aquisitivo, diferentes esforços vêm sendo empreendidos no sentido de mudar a imagem da bebida. Esta busca pela legitimação e fortalecimento do setor visa enfrentar todo um processo histórico e institucional que promoveu uma marginalização do destilado gerando uma estrutura de produção e comercialização frágil, o que dificulta o desenvolvimento do campo (MORAIS et al., 2020; CALBINO; BRITO; BRITO, 2022; STACANELLI et al., 2023).

Destaque-se ainda que um dos principais problemas que envolvem a cadeia produtiva, relaciona-se com o alto grau de informalidade no seu processo de produção, representando mais de 90% dos estabelecimentos que produzem a bebida. Além disto, ressalta-se que estes produtores não desenvolvem suas atividades de forma ordenada, o que compromete todo o setor ao desrespeitar regras mínimas de concorrência, frente aos produtores formais (OLIVEIRA; GAIO; BONACIM, 2008; MORAIS et al., 2020; STACANELLI et al., 2023; COUGO et al., 2023).

Dentre as formas de se enfrentar as fragilidades na produção do destilado, algumas estratégias têm sido desenvolvidas pelos atores institucionais que compõem o campo mineiro da bebida. Este campo desponta como o maior produtor de cachaça de forma artesanal no país, além de se destacar por ser um dos estados que mais empreende ações na busca pelo desenvolvimento, mudança e valorização em torno do destilado, envolvendo atores governamentais, estatais e produtivos. Destaca-se entre estas estratégias o trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique, que tem como interesse desenvolver avaliações de conformidades do destilado, com enfoque em garantir uma produção de melhor qualidade, a partir de requisitos técnicos previamente estabelecidos.

Dentre os benefícios que podem acarretar um processo de certificação, ressalta-se a busca por uma melhoria contínua no processo de produção e conseqüentemente na qualidade

da bebida; uma formalização de que o produto certificado atende a requisitos mínimos de saúde, segurança e responsabilidade socioambiental; agregação de valor e vantagem competitiva e a possibilidade de inserção do produto em comércios formais, abrindo frentes de venda tanto a nível nacional, quanto a nível internacional (SORATTO; VARVAKIS; HORII, 2007).

Este processo de certificação acarreta a padronização da bebida, que tem como interesse principal igualar os lotes produzidos de acordo com as mesmas características físicas e químicas. Ao optar por um processo de certificação da bebida, um produtor artesanal deverá seguir padrões de produção propostos por uma certificadora, o que gerará impactos diretos nas estratégias cotidianas dos produtores da bebida (SORATTO; VARVAKIS; HORII, 2007; IMA, 2022). Deve-se ressaltar, porém, que a cachaça artesanal de alambique tem um processo produtivo diferenciado da produzida industrialmente, sem adição de elementos químicos, por exemplo. Este tipo de produção confere um toque artesanal à bebida, remetendo a aspectos de tradição e perpetuação de práticas que podem ser transferidas de geração a geração.

As mudanças em práticas estratégicas organizacionais podem ser respondidas de diferentes maneiras: podem ser aceitas e perpetuadas pelos atores interessados ou apresentar a resistência frente a possibilidade de mudança. Somente como exemplo, apenas ao se considerar a certificação oferecida pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), que iniciou suas atividades em 2008, esta conseguiu atingir cerca de 151 alambiques certificados no ano de 2010. Em 2016, havia 136 marcas que recorriam a esta certificação, o que demonstra uma queda no número de produtores certificados, constando atualmente apenas um produtor com a distinção (ESTADO DE MINAS, 2016; IMA, 2024).

Compreender os aspectos que promovem a adesão ou a saída do programa, portanto, faz-se necessária, trazendo avanços significativos para o campo da bebida, tendo em vista identificar os efeitos positivos e negativos sobre as estratégias de produção dos pequenos produtores, fortalecer a importância da certificação de sistemas produtivos da cachaça e subsidiar contribuições para melhoria do processo de padronização respeitando aspectos da tradição na produção. Tendo em vista a importância cultural, social e econômica da cachaça, a padronização e certificação da cachaça e seus impactos no cotidiano dos produtores se demonstra como um fenômeno dotado de diversas nuances e significados que são retratados ao longo deste estudo.

3.4 Métodos de coleta de dados

Tendo em vista estruturar este estudo, foram desenvolvidos três artigos, desenvolvidos a partir de cada um dos objetivos específicos que guiaram o desenvolvimento desta tese. Como

há o interesse em compreender o trabalho de criação institucional da padronização e certificação da cachaça de alambique e seus impactos nas práticas estratégicas de produtores da bebida, reforça-se a importância de recorrer a diferentes métodos e técnicas que identifiquem atores organizacionais em nível micro e nível macro organizacional do campo da cachaça, como visitas in loco, participação em eventos e uso de entrevistas individuais. Além disso, ressalta-se a importância de informações acerca dos fenômenos observados que podem ser encontradas em documentos como notícias, normas, decretos, leis, circulares e tabloides especializados sobre cachaça.

Portanto, este estudo foi conduzido em duas fases: Na primeira fase, visando compreender os aspectos históricos da formação dos programas de certificação, foram empregadas a pesquisa documental em artigos científicos, dissertações, teses, legislações e normas que tenham recorrido ao processo de certificação da cachaça de alambique. Além disso, atores institucionais no campo da cachaça de alambique também foram entrevistados, tendo em vista compreender o processo histórico de construção das normas de padronização e certificação da bebida. Estes atores ocupam diferentes espaços no campo, tais como na Associação Nacional de Produtores de Cachaça de Alambique (ANPAQ), Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas (APACS), no Instituto Mineiro de Agropecuária, (IMA), na Secretaria de Estado de Agricultura de Minas Gerais (SEAPA), na Câmara da Cachaça, no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e SEBRAE. Na segunda fase, foram realizadas entrevistas em profundidade com consultores de certificação creditados ao IMA, pesquisadores e produtores de cachaça de alambique, visando identificar como a padronização e certificação impactaram e impactam suas práticas cotidianas ou os motivos de resistência para se adotá-las.

A pesquisa, portanto, conta com diferentes corpora de dados qualitativos, seguindo critérios de relevância, homogeneidade e sincronicidade. Ressalta-se ainda, que estes dados qualitativos foram triangulados, tendo em vista que determinadas informações acessadas a partir de um método podem ser complementadas ou reforçadas a partir de informações acessadas em outros métodos, de forma dialética, com um método amparando ao outro. A partir da triangulação de técnicas de pesquisa qualitativa é possível construir estudos que acessem, compreendam e interpretem com maior profundidade os fenômenos sociais estudados (CRESWELL et al., 2006; BAUER; GASKELL, 2011).

A busca por recorrer aos diferentes métodos, a organização de uma corpora robusta e a triangulação destes também visa atender ao solicitado no estudo de Lawrence, Leca e Zilber (2013), sobre a importância de se combinar diferentes métodos para se realizar pesquisas sob a

ótica do trabalho institucional. O mesmo é compartilhado por Jarzabkowski, Seidl e Balogun (2022), ao se realizar estudos que recorram as perspectivas da estratégia como prática. A escolha por estes métodos também é coerente com os posicionamentos ontológicos e epistemológicos desta pesquisa, tendo em vista que haverá uma busca por compreender os significados e subjetividades constituídos historicamente e socializados nas práticas cotidianas, tanto para o processo de criação institucional da padronização e certificação, quanto para as estratégicas empreendidas nos alambiques. A seguir, serão apresentados os apontamentos teóricos que constituem os métodos de coleta que serão empregados nesta pesquisa.

3.4.1 Pesquisa Documental

Sendo as instituições dotadas de historicidade, o seu processo de criação também envolve aspectos históricos. São valorizadas questões como rupturas, reordenações e outros aspectos presentes nos acontecimentos que compõem os fenômenos sociais nas organizações e seus respectivos campos. Fatores temporais que compõem as instituições, por vezes, não podem ser acessados e conhecidos a partir das entrevistas ou relatos de atores contemporâneos, e por vezes, determinadas informações só conseguem ser acessadas a partir de documentos. Além disso, os documentos também conseguem complementar e explicar determinados eventos em conjunto com informações levantadas através de entrevistas individuais e grupais.

Tendo em vista compreender a os aspectos históricos e contextuais que compõem os processos de padronização e certificação da cachaça de alambique, considerando os aspectos normativos, regulatórios e socioculturais, foi de suma importância acessar informações em diferentes documentos. Soma-se a isto, a importância de se compreender as reordenações ocorridas no campo da cachaça de alambique em Minas Gerais nos últimos anos, identificando atores governamentais, de associações e outros que atuaram no empreendimento de mudanças institucionais e conseguiram avanços por meio de leis, normas, reconhecimentos, regulações e pesquisas, que ao serem trianguladas com informações de entrevistas individuais e grupais, trarão uma melhor contextualização para a compreensão dos fenômenos pesquisados.

Visando atender a estas questões, recorrer a pesquisa documental é um dos métodos que auxiliou a atingir os objetivos deste estudo. A pesquisa documental oferece um aporte ao pesquisador que vise usar diferentes documentos com informações relevantes sobre diversos eventos que podem compor o fenômeno social investigado. Os documentos nas pesquisas em ciências sociais são sempre relevantes na busca por reconstituir quaisquer aspectos históricos, pois são registros das atividades que culminaram nos diferentes eventos (SA-SILVA,

ALMEIDA; GUINDANI, 2009; DECKER; HASSARD; ROWLINSON, 2021). Recorrer aos documentos no processo de pesquisa auxiliou na compreensão e evolução temporal dos fenômenos, bem como identificar mudanças e práticas institucionalizadas que afetam as construções dos significados, da cultura e comportamentos (HODGE; COSTA, 2021).

Ressalta-se ainda a importância de se construir uma pesquisa documental que recorra a formas apropriadas de coleta e categorização, para posterior análise. Este processo requer atenção e rigor numa busca por documentos relevantes, originais e que consigam desvelar contextos que irão compor o objetivo da pesquisa que recorra a este método (SA-SILVA, ALMEIDA; GUINDANI, 2009; MACKIESON; SHLONSKY; CONNOLLY, 2019).

Desta forma, neste momento da pesquisa, foram usadas fontes documentais constituídas por revistas institucionais, memorandos, folders, comunicados técnicos, materiais audiovisuais de organizações que ocupem o campo mineiro da cachaça. No âmbito acadêmico, foram observadas teses, dissertações e artigos científicos de diferentes áreas do conhecimento que abordem aspectos da padronização e certificação da cachaça. No âmbito estatal, trabalhou-se com leis, regulamentos, normas e decretos de organizações como IMA, MAPA, Secretaria de Agricultura, e Câmara da Cachaça, tendo interesse em identificar e analisar os aspectos socio-históricos do trabalho institucional envolvido na criação da padronização e certificação da cachaça, bem como os impactos acarretados em organizações produtoras.

3.4.2 Entrevistas em Profundidade

Além dos documentos que compõem a corpora de dados desta tese, foram realizadas entrevistas em profundidade com diferentes atores que compõe o campo da cachaça de alambique. Os atores entrevistados foram organizados de acordo com o Quadro 6, a seguir. Este momento foi de suma importância, tendo em vista que a busca pela mudança institucional ocorre a partir da ação de diferentes atores que se organizam e buscam construir uma forte rede de apoio para empreender uma criação institucional, como no caso da padronização e certificação da cachaça de alambique. Para compreender os interesses, os sentidos e os significados que esta criação institucional trouxe ao campo da cachaça de alambique, inclusive as consequências sobre as práticas estratégias de produtores da bebida, as entrevistas qualitativas e em profundidade se apresentou como um método coerente e adequado a esta pesquisa.

Quadro 6: Relação de Participantes da Pesquisa

Categoria de Entrevistado	Participante	Gravação	Localização
Agente Estatal	Entrevistado 6 - Fiscal IMA	49:27 min.	Gov. Valadares - MG
	Entrevistado 8 - Inmetro	25:00 min.	São Paulo - SP
	Entrevistado 10 - Fiscal IMA	58:59 min.	Belo Horizonte - MG
	Entrevistado 21 - Fiscal IMA	67:00 min.	Belo Horizonte - MG
	Entrevistado 22 - Fiscal MAPA	63:59 min.	Brasília - DF
	Entrevistado 23 - Fiscal IMA	62:32 min.	Belo Horizonte - MG
	Entrevistado 24 - Fiscal IMA	66:08 min.	Belo Horizonte - MG
	Entrevistado 27 - Fiscal MAPA	59:02 min.	Brasília - DF
	Entrevistado 28 - SEAPA	57:08 min.	Belo Horizonte - MG
Consultores e Pesquisadores	Entrevistado 1 - Consultor	40:20 min.	Divinópolis - MG
	Entrevistado 2 - Consultora	73:00 min.	Natal - RN
	Entrevistado 3 - Consultor	71:40 min.	Porto Alegre - RN
	Entrevistado 5 - Pesquisador	60:16 min.	Juiz de Fora - MG
	Entrevistado 7 - Consultor	72:27 min.	Belo Horizonte - MG
	Entrevistado 26 - Pesquisador	56:08 min.	Ouro Preto - MG
	Entrevistado 30 - Consultor	47:09 min.	Belo Horizonte - MG
	Entrevistado 31 - Consultora	75:02 min.	Belo Horizonte - MG
	Entrevistado 32 - Consultor	120 min.	Belo Horizonte - MG
Membros de Entidades Representativas	Entrevistado 4 - Diretor ANPAQ	51:04 min.	Pará de Minas - MG
	Entrevistado 11 - Membro ANPAQ	-	Barbacena - MG
	Entrevistado 12 - Membro ANPAQ	65:02 min.	Belo Horizonte - MG
	Entrevistado 13 - Membro ANPAQ	62:02 min.	Belo Horizonte - MG
	Entrevistado 16 - Membro ANPAQ	52:06 min.	Belo Horizonte - MG
	Entrevistado 17 - Diretor ANPAQ	62:03 min.	Campo Grande - MS
	Entrevistado 18 - Diretor ANPAQ	57:41 min.	Linhares - ES
	Entrevistado 19 - Membro ANPAQ	63:08 min.	Belo Horizonte - MG
	Entrevistado 25 - Diretor APACS	58:00 min.	Salinas - MG
	Entrevistado 34 - Diretor ANPAQ	61:00 min.	Juiz de Fora - MG
	Entrevistado 35 - Membro APACS	57:00 min.	Salinas - MG
Produtores	Entrevistado 9 - Produtor	46:40 min.	Felixlândia
	Entrevistado 14 - Produtora	48:50 min.	Perdões - MG
	Entrevistado 15 - Produtor	58:06 min.	Poços de Caldas - MG
	Entrevistado 20 - Produtor	42:20 min.	Nova Lima - MG
	Entrevistado 29 - Produtor	62:00 min.	Lavras - MG
	Entrevistado 33 - Produtor	47:48 min.	Poços de Caldas - MG

Fonte: Dados da Pesquisa (2024).

As entrevistas em profundidade fomentaram o acesso a informações ricas e contextualizadas, conseguindo avançar em informações, muitas vezes, de foro exclusivo que apenas um determinado ator organizacional é capaz de trazer à tona. Especialmente ao se entrevistar atores que possuam papéis centrais em suas organizações, diversos eventos puderam ser explicados e conectados à fatos que eventualmente apenas os documentos formais conseguiram apresentar. Ressalta-se ainda que as entrevistas em profundidade são flexíveis e permitiram aos entrevistados fornecerem informações, inclusive, os subjetivos e de significação relacionados aos fenômenos estudados (STEWART; CASH JR., 2015).

As entrevistas em profundidade podem ser compreendidas como um intercâmbio dialético, cujos participantes (pesquisador e pesquisado) constroem através do diálogo a identificação e compartilhamento de relatos, situações e percepções que complementam os diferentes significados atribuídos aos fenômenos analisados (GODOI; MATTOS; 2010). O acesso aos entrevistados deve ser viabilizado previamente, informando as intenções da pesquisa, tendo em vista uma reflexão prévia do participante. Tendo em vista obter respostas que sejam coerentes e relevantes com a proposta desta pesquisa, serão desenvolvidos roteiros de entrevistas, visando orientar tanto o pesquisador quanto os participantes (STEWART; CASH JR., 2015; GASKELL, 2011). Neste sentido, estes foram contatos por e-mail, telefone ou mesmo de forma presencial, considerando contatos prévios em eventos e pesquisas ocorridas anteriormente, bem como através de rede de pesquisadores que compõem o mesmo grupo de pesquisas.

Nestes roteiros de entrevistas, aspectos como historicidade de ações, eventos e práticas que compõem as organizações foram considerados, a busca por identificação de atores (físicos ou jurídicos) que compuseram eventos que culminaram no fenômeno analisado, compreensões sobre os impactos que a criação institucional causara às organizações, as respostas fornecidas pelos atores do campo em nível micro e macro organizacional, dentre outros. Os insights trouxeram importantes contribuições, tendo em vista que este método permitiu que as pessoas informam o que sabem, o que acreditam, o que esperam, bem como o que pretendem fazer frente as mudanças que o campo pode apresentar (GIL, 2008).

3.5 Análise dos Resultados: Análise Temática

O momento de campo é de suma necessidade, pois ele garantirá o acesso a corpora de dados qualitativos que comporão os resultados desta tese. Além de explicitar quais métodos foram empregados na construção do estudo, é importante também enfatizar os métodos

empregados para a análise dos dados. Os estudos qualitativos oferecem diferentes oportunidades de análise, e para este estudo optou-se pela análise temática, seguindo os pressupostos de Braun e Clarke (2006) e Clarke e Braun (2013), que possui compromisso com estudos interpretativos nas ciências sociais e que também corrobora com os pressupostos ontológicos e epistemológicos do construcionismo social.

Considerando o interesse em se compreender os impactos da criação da padronização e certificação da cachaça de alambique em práticas estratégicas de produtores da bebida, os diferentes métodos que foram empregados e a triangulação dos dados obtidos a partir da pesquisa de campo, a análise temática auxiliou a conduzir a organização, categorização e interpretação dos diferentes eventos compostos por arquivos documentais e informações provenientes de entrevistas.

Sendo os processos de mudança organizacional dotados de inúmeras significações e mensagens, a análise temática busca identificar, analisar e relatar temas a partir de dados coletados, auxiliando a organizar e detalhar estas informações. O tema pode ser compreendido como algo importante capturado a partir dos dados e representam um tipo de resposta padronizada a determinado problema que se vise responder, contudo, ressalta-se a importância do feeling do pesquisador para identificar o que seria ou não um tema organizado (CLARKE; BRAUN, 2013). Ressalta-se que a análise temática enquanto método de análise não possui uma forma linear de ser aplicada, contudo, alguns passos provenientes desta orientaram o processo de investigação.

Neste estudo, após toda coleta, o primeiro passo foi a familiarização de dados: este passo geralmente é considerado o princípio de diferentes análises, especialmente nas análises qualitativas. Houve uma busca pela familiaridade entre o pesquisador e as informações que foram acessadas, de maneira aprofundada. Foi realizada a releitura das informações, a descrição de imagens coletadas e a rescuta de informações que haviam sido gravadas, garantindo assim a fidedignidade dos dados de forma rigorosa. Já no segundo momento foi realizada a Codificação de Dados, no qual foram desenvolvidas marcadores que destacaram informações relevantes para a consecução da pesquisa, sendo também um início do processo analítico. Após esse momento, o pesquisador encontrou os Temas que compuseram a análise, visando encontrar informações que seguissem um padrão de dados, apresentassem determinada frequência e fosse possível identificar a interligação de informações que surgiram a partir de diferentes temas, junto aos objetivos propostos para este estudo. Em seguida, os temas foram revisados, buscando organizar de melhor forma os temas anteriormente encontrados. Este momento envolveu uma

análise das relações de temas e as conexões temporais que os compunham, com interesse em demonstrar as informações de modo conciso. Após essa organização, foi realizada a Nomeação e Definição dos temas, com o interesse em compreender qual evento cada tema tratava e o que significava para a pesquisa, bem como sua posição dentro da corpora (CLARKE; BRAUN, 2006; BRAUN; CLARKE, 2013).

A corpora deste estudo gerou um volume elevado de informações e recorrer aos softwares auxiliou na organização e categorização para análise das informações. Tendo em vista proceder passos propostos por Clarke e Braun (2006), os dados foram tratados no software NVivo®, que é um software de análise de conteúdo robusto e bem utilizado em diferentes pesquisas qualitativas nas ciências sociais, cuja interface facilitou a análise integrada das informações. Ressalta-se que o software auxilia no gerenciamento de consecução da pesquisa, não sendo um fator limitante dos aspectos qualitativos e interpretativos deste estudo (OLIVEIRA et al., 2016). A seguir, apresenta-se a nuvem de palavras geradas pelos arquivos que compõem a categorização e análise desta pesquisa, através do software NVivo®. Em conclusão, consta também a síntese deste percurso metodológico em forma de matriz metodológica, visando estabelecer a conexão entre o problema de pesquisa, os objetivos propostos, quais métodos aplicados para acessar os dados e o a análise que foi empregada.

Figura 4: Nuvem de Palavras



Fonte: Dados da Pesquisa, elaborado no NVivo® (2024).

Quadro 7: Matriz de Amarração Metodológica

Problema de Pesquisa	Objetivos	Métodos	Análise
Como o trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique afetam as práticas constitutivas das estratégias de pequenas destilarias em Minas Gerais?	a) Resgatar os aspectos históricos do trabalho institucional de padronização e certificação, enfatizando as suas particularidades e orientações normativas, regulatórias e socioculturais.	- Pesquisa Documental; - Entrevistas em profundidade com atores estatais e de associações da cachaça de alambique.	Análise Temática
	b) Investigar os efeitos do trabalho institucional de padronização sobre as estratégias de produção e de mercado da cachaça de alambique.	- Pesquisa documental; - Entrevistas em profundidade com atores do campo da cachaça de alambique, atores de associações e produtores da bebida;	
	c) Mapear e analisar as reações das micro destilarias produtoras de cachaça aos efeitos do trabalho institucional em foco.	- Pesquisa documental; - Entrevistas em profundidade com atores do campo;	

Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

REFERÊNCIAS

ALVESSON, Mats; SPICER, André. Neo-institutional theory and organization studies: a mid-life crisis? **Organization Studies**, v. 40, n. 2, p. 199-218, 2019.

ANDRADE, Lília Paula. **Estratégia como prática sociomaterial: estudo multicascos em organizações produtoras de cachaça artesanal de alambique**. 2021. Tese (Doutorado em Administração). Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2021. Disponível em: < http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/28762/1/TESE_Estrat%C3%A9gia%20como%20pr%C3%A1tica%2C%20I%C3%B3gicas%20institucionais%20e%20discurso%20um%20estudo%20em%20organiza%C3%A7%C3%B5es%20produtoras%20de%20cacha%C3%A7a%20artesanal%20de%20Minas%20Gerais.pdf >. Acesso em: 22 mai. 2024.

ANDRADE, Lília Paula et al. Cachaça sob uma perspectiva histórica, cultural e simbólica. **Revista Gestão em Análise**, v. 7, n. 2, p. 184-201, 2018.

ANJO, José Edemir; BRITO, Mozar José; BRITO, Valéria da Glória Pereira. Quando os autores se organizam para desorganizar: uma revisão integrativa sobre o trabalho de interrupção de práticas institucionalizadas. **Pensamento & Realidade**, v. 35, n. 3, p. 70-86, 2020.

ANJO, José Edemir; SANTOS, Rhaiane Maria Andrade; BRITO, Valéria da Glória Pereira. Estratégia como prática e as contribuições para a responsabilidade social. **Revista Livre de Sustentabilidade e Empreendedorismo**, v. 6, n. 2, p. 162-179, 2021.

BARRON, Andrew. Opening up corporate political strategizing – An institutional work approach. **Long Range Planning**, v. 56, n. 3, p. 102329, 2023.

BAUER, Martin W.; GASKELL, George. Following Foster, J.(2011): Towards a paradigm for research on social representations. *Journal for the Theory of Social Behaviour* 29 (2) 163-186. Reprinted with permission. **Papers on Social Representations**, v. 20, n. 2, 2011.

BAUER, Martin, W.; GASKELL, George (orgs). **Pesquisa Qualitativa com texto, imagem e som – um manual prático**. Tradução: GUARESCHI, Pedrinho. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011. 9.ed.

BECKER, Sophia; BÖGEL, Paula; UPHAM, Paul. The role of social identity in institutional work for sociotechnical transitions: The case of transport infrastructure in Berlin. **Technological Forecasting and Social Change**, v. 162, p. 120385, 2021.

Berger, Peter Ludwig, and Thomas Luckmann. **"A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento."** Petrópolis: vozes, 2007.

BEUNEN, Raoul; PATTERSON, James J. Analysing institutional change in environmental governance: Exploring the concept of ‘institutional work’. **Journal of Environmental Planning and Management**, v. 62, n. 1, p. 12-29, 2019.

BEUNEN, Raoul; PATTERSON, James; VAN ASSCHE, Kristof. Governing for resilience: the role of institutional work. **Current Opinion in Environmental Sustainability**, v. 28, p. 10-16, 2017.

BISCARO, Chrystian. Agência, Sensemaking Crítico e Teorias Institucionais: Por uma abordagem integrada de Teorias Organizacionais na Pós Modernidade. **Revista Pernambucana de Administração/Journal of Management of Pernambuco**, v. 1, n. 1, p. 27-39, 2021.

BJERREGAARD, Toke. Institutional change at the frontlines: A comparative ethnography of divergent responses to institutional demands. **Qualitative research in organizations and management: An International Journal**, 2011.

BONFIM, L. R. C; ABIB, G.; GONÇALVES, S. A. Lógicas institucionais no estudo da estratégia como prática: uma proposta de relação entre o conceito e a abordagem. In: **8thIberoamerican Academy Conference**. 2013.

BORGES, Alex Fernando et al. Contribuições do diálogo entre o realismo crítico e o construcionismo social para os estudos organizacionais. **Cadernos Ebape.br**, v. 14, p. 391-405, 2016.

BRAGA, Marcus Vinicius Fernandes; KIYOTANI, Ilana Barreto. A cachaça como patrimônio: turismo, cultura e sabor. **Revista de Turismo contemporâneo**, v. 3, n. 2, 2015.

BRAUN, Virginia; CLARKE, Victoria. Using thematic analysis in psychology. **Qualitative research in psychology**, v. 3, n. 2, p. 77-101, 2006.

BRITO, Mozar José de et al. Organic Cachaça Production Strategy as Sociomaterial Practice. **International Journal of Rural Management**, v. 16, n. 1, p. 13-32, 2020.

CALBINO, Daniel; BRITO, Mozar José; BRITO, Valéria da Glória Pereira. Reordenação do status da cachaça de alambique: uma abordagem sob a ótica do trabalho institucional. **Revista Eletrônica de Ciência Administrativa**, v. 21, n. 1, p. 37-66, 2022.

CANNING, Mary; O'DWYER, Brendan. Institutional work and regulatory change in the accounting profession. **Accounting, Organizations and Society**, v. 54, p. 1-21, 2016.

CHAERKI, Karine Francisconi; RIBEIRO, Gutemberg; FERREIRA, Jane Mendes. Uma introdução à teoria institucional do ponto de vista sociológico. **Caderno de Administração**, v. 27, n. 1, p. 62-91, 2019.

CHATURVEDI, Pallavi; KULSHRESHTHA, Kushagra; TRIPATHI, Vikas. Investigating the role of celebrity institutional entrepreneur in reducing the attitude-behavior gap in sustainable consumption. **Management of Environmental Quality: An International Journal**, 2021.

CHAUDHRY, Sara; RUBERY, Jill. Why do established practices deinstitutionalize? An actor-centred approach. **British Journal of Management**, v. 30, n. 3, p. 538-557, 2019.

CLARKE, Victoria; BRAUN, Virginia. Teaching thematic analysis: Overcoming challenges and developing strategies for effective learning. **The psychologist**, v. 26, n. 2, 2013.

CORAIOLA, Diego Maganhotto; MELLO, Cristiane Marques de; JACOMETTI, Márcio. The structuring of strategy as an organizational practice: analytical possibilities based on organizational institutionalism. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 13, n. 5, p. 204-231, 2012.

CREED, WE Douglas et al. Swimming in a sea of shame: Incorporating emotion into explanations of institutional reproduction and change. **The Academy of Management Review**, p. 275-301, 2014.

CRESWELL, J. W. **Projeto de Pesquisa: Métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2007.

CRESWELL, John W. et al. How interpretive qualitative research extends mixed methods research. **Research in the Schools**, v. 13, n. 1, p. 1-11, 2006.

CRESWELL, John W.; TASHAKKORI, Abbas. Differing perspectives on mixed methods research. **Journal of mixed methods research**, v. 1, n. 4, p. 303-308, 2007.

CURRIE, Graeme et al. Institutional work to maintain professional power: Recreating the model of medical professionalism. **Organization studies**, v. 33, n. 7, p. 937-962, 2012.

DAVID, Robert J.; TOLBERT, Pamela S.; BOGHOSSIAN, Johnny. Institutional theory in organization studies. **In: Oxford Research Encyclopedia of Business and Management**. 2019.

DECKER, Stephanie; HASSARD, John; ROWLINSON, Michael. Rethinking history and memory in organization studies: The case for historiographical reflexivity. **Human Relations**, v. 74, n. 8, p. 1123-1155, 2021.

DELMAS, Magali A. The diffusion of environmental management standards in Europe and in the United States: An institutional perspective. **Policy sciences**, v. 35, n. 1, p. 91-119, 2002.

DIMAGGIO, Paul J.; POWELL, Walter W. The iron cage revisited: Institutional isomorphism and collective rationality in organizational fields. **American sociological review**, p. 147-160, 1983.

DIMAGGIO, Paul J.; POWELL, Walter W. A gaiola de ferro revisitada: isomorfismo institucional e racionalidade coletiva nos campos organizacionais. **RAE-Revista de Administração de Empresas**, v. 45, n. 2, p. 74-89, 2005.

DIMAGGIO, Paul. Interest and agency in institutional theory. **Institutional patterns and organizations culture and environment**, p. 3-21, 1988.

EISENSTADT, Shmuel N. Cultural orientations, institutional entrepreneurs, and social change: Comparative analysis of traditional civilizations. **American journal of sociology**, v. 85, n. 4, p. 840-869, 1980.

ELBASHA, Tamim; WRIGHT, Alex. Reconciling structure and agency in strategy-as-practice research: Towards a strong-structuration theory approach. **M@n@gement**, v. 20, n. 2, p. 107-128, 2017.

EMMENEGGER, Patrick. Agency in historical institutionalism: Coalitional work in the creation, maintenance, and change of institutions. **Theory and society**, v. 50, n. 4, p. 607-626, 2021.

ESTADO DE MINAS. Produtores de cachaça buscam certificação para valorizar a bebida. 2016. Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/agropecuario/2016/03/07/interna_agropecuario,741005/produtores-de-cachaca-buscam-certificacao-para-valorizar-bebida.shtml>. Acesso em: 29 jul. 2022.

FENTON, Christopher; LANGLEY, Ann. Strategy as practice and the narrative turn. **Organization studies**, v. 32, n. 9, p. 1171-1196, 2011.

FRIEDLAND, R.; ALFORD, R. R. Bringing society back IN: Symbols, practices, and institutional contradictions. Powell, W.; DiMaggio P.J. (ogs). **The New Institutionalism in Organizational Analysis**. New York Press (1991). p. 232-263.

GIDLEY, Devon. Creating institutional disruption: an alternative method to study institutions. **Journal of Organizational Change Management**, 2020.

GIDLEY, Devon; PALMER, Mark. Institutional work: A review and framework based on semantic and thematic analysis. **M@n@gement**, v. 24, n. 4, p. 49-63, 2021.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GILMORE, Sarah; SILLINCE, John. Institutional theory and change: The deinstitutionalisation of sports science at Club X. **Journal of Organizational Change Management**, 2014.

GODOI, C. K.; BALSINI, C. P. V. A pesquisa qualitativa nos estudos organizacionais brasileiros: uma análise bibliométrica. In: GODOI, C. K.; BANDEIRA-DE-MELLO, R.; SILVA, A. B. (Orgs.). **Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: paradigmas, estratégias e métodos**. São Paulo: Saraiva, 2006. p. 89-112.

GODOI, C. K.; MATTOS, P. L. C. L. de. Entrevista qualitativa: instrumento de pesquisa e evento dialógico. **Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: paradigmas, estratégias e métodos**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010. p. 302-323.

GOEDHUYS, Micheline; SLEUWAEGEN, Leo. The impact of international standards certification on the performance of firms in less developed countries. **World Development**, v. 47, p. 87-101, 2013.

GOLSORKHI, Damon et al. (Ed.). **Cambridge handbook of strategy as practice**. Cambridge University Press, 2015.

GRAND, Simon; VONARX, Widar; RÜEGG-STÜRM, Johannes. Constructivist paradigms: implications for strategy-as-practice research. In Golsorkhi, Damon; Rouleau, Linda; Seidl, David & Vaara, Eero (ed.): **Cambridge Handbook of Strategy as Practice**. Cambridge : Cambridge University Press, 2015.

GUENDUEZ, Ali Asker et al. Institutional work in smart cities: Interviews with smart city managers. **Urban Governance**, v. 4, n. 1, p. 80-90, 2024.

HALKIER, Bente. Focus groups as social enactments: integrating interaction and content in the analysis of focus group data. **Qualitative research**, v. 10, n. 1, p. 71-89, 2010.

HARDY, Cynthia; MAGUIRE, Steve. Institutional entrepreneurship and change in fields. **The Sage handbook of organizational institutionalism**, v. 2, p. 261-280, 2017.

HENK, Oliver. Internal control through the lens of institutional work: a systematic literature review. **Journal of Management Control**, v. 31, n. 3, p. 239-273, 2020.

HODGE, Patricia Ayumi; COSTA, Alessandra de Sá Mello da. História Oral e Pesquisa Organizacional: Desafios da Construção de Conhecimento sobre o Passado. **Organizações & Sociedade**, v. 28, p. 722-756, 2021.

IBRAC. Mercado Externo. 2022. Disponível em: <<https://ibrac.net/servicos/mercado-externo>>. Acesso em: 20 mai. 2022.

IMA. Obter certificação da cachaça. 2024. Disponível em: <<https://www.mg.gov.br/servico/obter-certificacao-de-cachaca>>. Acesso em: 12 jul. 2024.

JARVIS, Lee C.; GOODRICK, Elizabeth; HUDSON, Bryant Ashley. Where the heart functions best: Reactive–affective conflict and the disruptive work of animal rights organizations. **Academy of Management Journal**, v. 62, n. 5, p. 1358-1387, 2019.

JARZABKOWSKI, Paula; BALOGUN, Julia; SEIDL, David. Strategizing: The challenges of a practice perspective. **Human relations**, v. 60, n. 1, p. 5-27, 2007.

JARZABKOWSKI, Paula; KAPLAN, Sarah. Strategy tools-in-use: A framework for understanding “technologies of rationality” in practice. **Strategic management journal**, v. 36, n. 4, p. 537-558, 2015.

JARZABKOWSKI, Paula; SEIDL, David; BALOGUN, Julia. From germination to propagation: Two decades of Strategy-as-Practice research and potential future directions. **Human Relations**, p. 1533-1559, 2022.

JARZABKOWSKI, Paula; WHITTINGTON, Richard. A strategy-as-practice approach to strategy research and education. **Journal of Management Inquiry**, v. 17, n. 4, p. 282-286, 2008.

KARAM, Charlotte M.; JAMALI, Dima. Gendering CSR in the Arab Middle East: an institutional perspective. **Business Ethics Quarterly**, v. 23, n. 1, p. 31-68, 2013.

KOHTAMÄKI, Marko et al. Making connections: Harnessing the diversity of strategy-as-practice research. **International Journal of Management Reviews**, v. 24, n. 2, p. 210-232, 2022.

KOHTAMÄKI, Marko et al. Making connections: Harnessing the diversity of strategy-as-practice research. **International Journal of Management Reviews**, v. 24, n. 2, p. 210-232, 2022.

KORNBERGER, Martin. The values of strategy: Valuation practices, rivalry and strategic agency. **Organization Studies**, v. 38, n. 12, p. 1753-1773, 2017.

LAWRENCE, Thomas B.; LECA, Bernard; ZILBER, Tammar B. Institutional work: Current research, new directions and overlooked issues. **Organization Studies**, v. 34, n. 8, p. 1023-1033, 2013.

LAWRENCE, Thomas B.; SUDDABY, Roy. Institutions and institutional work. **The Sage handbook of organization studies**, p. 215-254, 2006.

LIMA, Enzo Lenine Nunes Batista Oliveira; MÖRSCHBÄCHER, Melina. Contribuições e desafios do institucionalismo histórico na Ciência Política contemporânea. **Revista Brasileira de Informação Bibliográfica em Ciências Sociais**, n. 81, p. 103-122, 2016.

LOBATO, Christiane Batista et al. Estratégias de produção e mercado de uma organização produtora de cachaça: uma abordagem construtivista. **Ciências da Administração**, v. 22, n. 57, p. 87-100, 2020.

LOCKETT, Andy et al. The role of institutional entrepreneurs in reforming healthcare. **Social science & medicine**, v. 74, n. 3, p. 356-363, 2012.

LOUNSBURY, Michael; BOXENBAUM, Eva. Institutional logics in action. In: **Institutional logics in action, part A**. Emerald Group Publishing Limited, 2013.

MACHADO JÚNIOR, Celso et al. A contribuição da sociologia do conhecimento para os estudos de institucionalização e legitimação do conhecimento do campo científico. **Organizações & Sociedade**, v. 23, n. 77, p. 231-246, 2016.

MACKAY, Brad; CHIA, Robert; NAIR, Anup Karath. Strategy-in-practices: a process philosophical approach to understanding strategy emergence and organizational outcomes. **Human Relations**, v. 74, n. 9, p. 1337-1369, 2021.

MACKIESON, Penny; SHLONSKY, Aron; CONNOLLY, Marie. Increasing rigor and reducing bias in qualitative research: A document analysis of parliamentary debates using applied thematic analysis. **Qualitative Social Work**, v. 18, n. 6, p. 965-980, 2019.

MAGUIRE, Steve; HARDY, Cynthia. Discourse and deinstitutionalization: The decline of DDT. **Academy of Management Journal**, v. 52, n. 1, p. 148-178, 2009.

MARIETTO, Márcio Luiz; SERRA, Fernando Antônio Ribeiro. The role of institutional elements on strategic activities of small business practitioners. **International Journal of Entrepreneurship and Small Business**, v. 37, n. 2, p. 250-270, 2019.

MARQUES, Antônio Luiz; BORGES, Renata Simões; ALMADA, Livia. Resistir ou cooperar? Analisando os fatores que influenciam as reações individuais à mudança organizacional. **Revista de Administração da Universidade Federal de Santa Maria**, v. 11, n. 2, p. 195-212, 2018.

MELO PEREIRA, Fernando Antonio. A evolução da teoria institucional nos estudos organizacionais: um campo de pesquisa a ser explorado. **Revista Organizações em Contexto**, v. 8, n. 16, p. 275-295, 2012.

MELO, Germana T.; MACHADO, André G. C. Aprendizagem, strategizing e rotinas organizacionais no processo de desenvolvimento de produto sob a perspectiva das capacidades dinâmicas. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 21, 2020.

MEYER, John W.; ROWAN, Brian. Institutionalized organizations: Formal structure as myth and ceremony. **American journal of sociology**, v. 83, n. 2, p. 340-363, 1977.

MICELOTTA, Evelyn R.; WASHINGTON, Marvin. Institutions and maintenance: The repair work of Italian professions. **Organization Studies**, v. 34, n. 8, p. 1137-1170, 2013.

MORAIS, Raphael et al. Interruption of informality in artisanal cachaça: an analysis from the perspective of institutional work. **Contextus: Revista Contemporânea de economia e gestão**, v. 18, p. 107-122, 2020.

MORAIS, Raphael et al. Produção científica sobre “lógicas institucionais”: um estudo bibliométrico (1991–2021). **Revista Reuna**, v. 27, n. 3, p. 85-108, 2022.

NASRA, Rasha; DACIN, M. Tina. Institutional arrangements and international entrepreneurship: the state as institutional entrepreneur. **Entrepreneurship Theory and Practice**, v. 34, n. 3, p. 583-609, 2010.

NIEDERLE, Paulo; DORVILLE, Claire; LEMEILLEUR, Sylvaine. Diferenciação institucional na certificação de produtos orgânicos: uma comparação dos Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade no estado do Rio Grande do Sul. **Revista de economia e sociologia rural**, v. 59, 2020.

NITE, Calvin; EDWARDS, Jonathon. From isomorphism to institutional work: Advancing institutional theory in sport management research. **Sport Management Review**, v. 24, n. 5, p. 815-838, 2021.

OLIVEIRA, André Ribeiro de et al. Análise da cadeia produtiva da cachaça em Minas Gerais sob a ótica da Economia dos Custos de Transação. **Custos e agronegócio online**, v. 4, n. 3, 2008.

OLIVEIRA, Mirian et al. Análise de conteúdo temática: Há uma diferença na utilização e nas vantagens oferecidas pelos softwares MAXQDA® e NVivo®?. **Revista de Administração da Universidade Federal de Santa Maria**, v. 9, n. 1, p. 72-82, 2016.

OLIVER, Christine. The antecedents of deinstitutionalization. **Organization studies**, v. 13, n. 4, p. 563-588, 1992.

- PAIVA, Andre L. et al. Strategic entrepreneurship: Observations from the practices of cachaça certification. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 19, 2018.
- PAIVA, André Luiz et al. Dez Anos de Institutional Work: Uma Revisão Bibliométrica e Sociométrica/Ten Years of Institutional Work: A Bibliometric and Sociometric Review. **Revista FSA (Centro Universitário Santo Agostinho)**, v. 18, n. 1, p. 25-47, 2021.
- PALTHE, Jennifer. Regulative, normative, and cognitive elements of organizations: Implications for managing change. **Management and organizational studies**, v. 1, n. 2, p. 59-66, 2014.
- PECI, Alketa. A nova teoria institucional em estudos organizacionais: uma abordagem crítica. **Cadernos Ebape.br**, v. 4, p. 01-12, 2006.
- PELZER, Peter; FRENKEN, Koen; BOON, Wouter. Institutional entrepreneurship in the platform economy: How Uber tried (and failed) to change the Dutch taxi law. **Environmental Innovation and Societal Transitions**, v. 33, p. 1-12, 2019.
- RABETINO, Rodrigo; KOHTAMÄKI, Marko; FEDERICO, Juan S. A (re) view of the philosophical foundations of strategic management. **International Journal of Management Reviews**, v. 23, n. 2, p. 151-190, 2020.
- RASCHE, Andreas; CHIA, Robert. Researching strategy practices: a genealogical social theory perspective. **Organization studies**, v. 30, n. 7, p. 713-734, 2009.
- RECKWITZ, Andreas. Toward a theory of social practices: A development in culturalist theorizing. **European journal of social theory**, v. 5, n. 2, p. 243-263, 2002.
- SANT'ANNA, Lindsay. **Criação, renovação e interrupção de instituições jurídicas: um estudo de campo da cachaça de alambique**. 2020. Tese (Doutorado em Administração) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2020. Disponível em: <http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/43559/3/TESE_Cria%20renova%20interrup%20de%20instituic%20jur%20adicas%20um%20estudo%20no%20campo%20da%20cacha%20alambique.pdf> Acesso em: 24 mai. 2024.
- SANTOS, Flávia Oliveira, et al. "Empreendedorismo feminino sob a perspectiva da estratégia como prática e teoria institucional." **Future Studies Research Journal: Trends and Strategy**, v. 12, n. 3, p. 511-528, 2020.
- SANTOS, Leonardo Lemos da Silveira; TURETA, César; FELIX, Bruno. Uma Proposta de Método Qualitativo para o Estudo da Estratégia como Prática. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 25, 2020.
- SÁ-SILVA, Jackson Ronie; ALMEIDA, Cristóvão Domingos de; GUINDANI, Joel Felipe. Pesquisa documental: pistas teóricas e metodológicas. **Revista brasileira de história & ciências sociais**, v. 1, n. 1, p. 1-15, 2009.

SAUERBRONN, Fernanda Filgueiras; FARIA, Alexandre de Almeida. Agência em estratégia: conectando prática social e codeterminação. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 12, p. 49-75, 2011.

SEBRAE. Certificação da cachaça abre novos mercados. 2022. Disponível em < <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/certificacao-da-cachaca-abre-novos-mercados,d6d4f963e4c51810VgnVCM100000d701210aRCRD>>. Acesso em: 17 jun. 2024.

SEBRAE. Produção de cachaça no Brasil ainda tem muito potencial econômico. 2022. Disponível em < <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/producao-de-cachaca-no-brasil-ainda-tem-muito-potencial-economico,578ed967936ef710VgnVCM100000d701210aRCRD>>. Acesso em: 02 mai. 2024.

SCHATZKI, Theodore R. A new societist social ontology. **Philosophy of the social sciences**, v. 33, n. 2, p. 174-202, 2003.

SCHATZKI, Theodore R. Peripheral vision: The sites of organizations. **Organization Studies**, v. 26, n. 3, p. 465-484, 2005.

SCHATZKI, Theodore. Practices and learning. **In: Practice theory perspectives on pedagogy and education**. Springer, Singapore, 2017. p. 23-43.

SCHNEIDER, Wilnei Aldir; FEUERSCHÜTTE, Simone Ghisi; ALPERSTEDT, Graziela Dias. Grupo Focal na Pesquisa em Administração: aplicações em estudos brasileiros. **Caderno de Administração**, v. 27, n. 1, p. 92-114, 2019.

SCHRÖEDER, Christine; KLERING, Luis Roque. On-line focus group: uma possibilidade para qualitativa em administração. **Cadernos Ebape**, 2009.

SCOTT, W. Richard. Approaching adulthood: the maturing of institutional theory. **Theory and society**, v. 37, n. 5, p. 427-442, 2008.

SCOTT, W. Richard. W. Richard SCOTT (1995), Institutions and Organizations. Ideas, Interests and Identities. **M@n@gement**, v. 17, n. 2, p. 136-140, 2014.

SEIDL, David; WHITTINGTON, Richard. Enlarging the strategy-as-practice research agenda: Towards taller and flatter ontologies. **Organization Studies**, v. 35, n. 10, p. 1407-1421, 2014.

SELZNICK, Philip. Institutionalism "old" and "new". **Administrative science quarterly**, p. 270-277, 1996.

SMETS, Michael; ARISTIDOU, Angela; WHITTINGTON, Richard. Towards a practice-driven institutionalism. **The Sage handbook of organizational institutionalism**, v. 2, p. 384-411, 2017.

SMETS, Michael; GREENWOOD, Royston; LOUNSBURY, Michael. An institutional perspective on strategy as practice. **The Cambridge handbook of strategy as practice**, v. 2, p. 283-300, 2015.

SORATTO, Alexandre Nixon; VARVAKIS, Gregorio; HORII, Jorge. Certification adds value to Brazilian " cachaça". **Food Science and Technology**, v. 27, p. 681-687, 2007.

STEWART, Charles; CASH JR., William. **Técnicas de entrevista** – estruturação e dinâmica para entrevistados e entrevistadores. Porto Alegre: AMGH, 2015.

SUDDABY, Roy; GREENWOOD, Royston. Methodological issues in researching institutional change. **The Sage handbook of organizational research methods**, p. 177-195, 2009.

SUDDABY, Roy; SEIDL, David; LÊ, Jane K. Strategy-as-practice meets neo-institutional theory. **Strategic Organization**, v. 11, n. 3, p. 329-344, 2013.

TALIB, Mohamad Syazwan Ab; BAKAR, Abdul Hamid Abu; TOO, Ai Chin. Conceptualizing the implementation of halal food certification: An institutional theory perspective. **In: Contemporary management and science issues in the halal industry**. Springer, Singapore, 2019. p. 385-393.

TALIB, Mohamed Syazwan et al. Emerging Halal food market: an Institutional Theory of Halal certificate implementation. **Management Research Review**, 2016.

TAVARES, Amada Gama; DANTAS, José; NÓBREGA, Wilker Ricardo. A cachaça como patrimônio cultural e turístico. **Revista Hospitalidade**, n. 1, p. 387-410, 2015.

THORNTON, Patricia H.; OCASIO, William. Institutional logics. **The Sage handbook of organizational institutionalism**, v. 840, n. 2008, p. 99-128, 2008.

TRANK, Christine Quinn; WASHINGTON, Marvin. Maintaining an institution in a contested organizational field: the work of the AA CSB and its constituents". **Institutional work: Actors and agency in institutional studies of organizations**, p. 236, 2009.

TURETA, César; JÚLIO, Ana Carolina. Estratégia como prática social e trabalho institucional: Uma proposta de articulação teórica. **Teoria e Prática em Administração (TPA)**, v. 6, n. 2, p. 26-53, 2016.

TURNBULL, Sharon. Social construction research and theory building. **Advances in developing human resources**, v. 4, n. 3, p. 317-334, 2002.

VAARA, Eero; WHITTINGTON, Richard. Strategy-as-practice: Taking social practices seriously. **Academy of Management Annals**, v. 6, n. 1, p. 285-336, 2012.

VELOSO, Fabiana Regina et al. Perspectiva construcionista social e dimensão cultural: contribuições para os estudos organizacionais. **Revista de Gestão e Secretariado**, v. 11, n. 2, p. 190-210, 2020.

WALTER, Silvana Anita; AUGUSTO, Paulo Otávio Mussi; FONSECA, Valéria Silva da. O campo organizacional e a adoção de práticas estratégicas: revisitando o modelo de Whittington. **Cadernos Ebape.BR**, v. 9, n. 2, p. 282-298, 2011.

WEENINK, Emma; BRIDGMAN, Todd. Taking subjectivity and reflexivity seriously: Implications of social constructionism for researching volunteer motivation. **VOLUNTAS: International Journal of Voluntary and Nonprofit Organizations**, v. 28, n. 1, p. 90-109, 2017.

WHITTINGTON, Richard. Completing the practice turn in strategy research. **Organization studies**, v. 27, n. 5, p. 613-634, 2006.

WHITTINGTON, Richard. Strategy as practice, process, and institution: Turning towards activity. **The Sage handbook of process organization studies**, p. 387-401, 2017.

WHITTINGTON, Richard. Strategy as practice. **Long range planning**, v. 29, n. 5, p. 731-735, 1996.

WHITTINGTON, Richard. **Opening strategy: Professional strategists and practice change, 1960 to today**. Oxford University Press, 2019.

WRIGHT, April L. et al. Maintaining places of social inclusion: Ebola and the emergency department. **Administrative Science Quarterly**, v. 66, n. 1, p. 42-85, 2021.

WRIGHT, April L.; ZAMMUTO, Raymond F.; LIESCH, Peter W. Maintaining the values of a profession: Institutional work and moral emotions in the emergency department. **Academy of Management Journal**, v. 60, n. 1, p. 200-237, 2017.

ZARPELON, Felipe de Mattos et al. A decade of institutional work: context and opportunities for research. **Organizações & Sociedade**, v. 26, p. 750-775, 2019.

ZHANG, Yanlong; WANG, Heli; ZHOU, Xiaoyu. Dare to be different? Conformity versus differentiation in corporate social activities of Chinese firms and market responses. **Academy of Management Journal**, v. 63, n. 3, p. 717-742, 2019.

ZIETSMA, Charlene; MCKNIGHT, Brent. Building the iron cage: institutional creation work in the context of. **Institutional work: Actors and agency in institutional studies of organizations**, v. 143, 2009.

SEGUNDA PARTE: ARTIGOS

ARTIGO 1: CONSTRUINDO INSTITUIÇÕES: UM ESTUDO SOBRE O HISTÓRICO DA PADRONIZAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DA CACHAÇA DE ALAMBIQUE

Resumo: O objetivo deste artigo foi resgatar os aspectos históricos do trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique, enfatizando as suas particularidades e orientações normativas, regulatórias e socioculturais. Para atingir este objetivo, foi desenvolvida uma pesquisa qualitativa e descritiva, recorrendo a entrevistas em profundidade e análise documental como métodos para coleta das informações. Como principais resultados, foi possível identificar a mobilização de diferentes atores para uma reordenação do campo, destacando uma busca por criar instituições e práticas que fomentassem uma identidade genuinamente brasileira para a cachaça. Além deste, é perceptível uma busca por enfrentar fatores como a informalidade e profissionalizar a produção do destilado, a partir da construção de regras e normas específicas, baseadas em mimetismo. Evidenciou-se também como resultados a dificuldade política de diferenciação entre a cachaça de alambique e a cachaça industrial, bem como a busca por uma distinção e valorização da bebida a partir do desenvolvimento de uma certificação de qualidade, ainda pouco aceita pelos produtores.

Palavras-chave: Trabalho Institucional; Criação Institucional; Cachaça de Alambique; Padronização; Certificação.

Abstract: The objective of this study was to retrieve the historical aspects of the institutional work of standardization and certification of artisanal cachaça, emphasizing its particularities and normative, regulatory, and sociocultural guidelines. To achieve this goal, a qualitative and descriptive research was conducted, resorting to in-depth interviews and documentary analysis as methods for data collection. As main results, it was possible to identify the mobilization of different actors for a reordering of the field, highlighting a quest to create institutions and practices that foster a genuinely Brazilian identity for cachaça. Additionally, there is a noticeable effort to confront factors such as informality and professionalize the production of the spirit, through the construction of specific rules and norms, based on mimicry. It was also evidenced as results the political difficulty of differentiation between artisanal cachaça and industrial cachaça, as well as the pursuit of distinction and valorization of the beverage through the development of a quality certification, still poorly accepted by producers.

Keywords: Institutional Work; Institutional Creation; Artisanal Cachaça; Standardization; Certification.

1. INTRODUÇÃO

As ciências administrativas desempenham um papel relevante no desenvolvimento e consolidação dos setores econômicos, com influências diretas em análises sobre os processos produtivos, controle e avanços da qualidade, bem como o desenvolvimento na comercialização de produtos emblemáticos, tais como a cachaça. A cachaça de alambique, bem como as organizações que compõem o seu campo institucional (associações, cooperativas, prestadores de serviços especializados e produtores), se apresentam como fenômenos sociais de gestão que, devido a sua importância histórica, cultural e econômica, podem e devem ser analisados sob diferentes óticas, tais como as vertentes contemporâneas do institucionalismo, como o trabalho institucional (PRADO et al., 2023; CZAJKOWSKI; SANTOS, 2024).

A cachaça é uma bebida alcoólica tradicionalmente brasileira, destilada a partir da fermentação do caldo da cana-de-açúcar. Sua história remonta ao período colonial, quando a produção de aguardente se tornou uma prática comum no Brasil. Os registros históricos indicam que a produção de aguardente de cana-de-açúcar começou no início do século XVI, logo após a chegada dos colonizadores portugueses ao Brasil. Inicialmente, a bebida era produzida de forma rudimentar em engenhos de açúcar, utilizando técnicas que foram aprimoradas ao longo do tempo (GERK et al., 2022; ANDRADE et al. 2018; BRAGA; KIYOTANI, 2015).

O destilado tornou-se rapidamente popular entre os brasileiros, sendo consumida tanto pelos colonos quanto pelos escravizados africanos. A bebida era parte integrante da cultura e da economia da época, sendo utilizada não apenas para consumo próprio, mas também como moeda de troca em transações comerciais. Ao longo dos séculos, a cachaça enfrentou períodos de proibição e restrições legais, como durante o Brasil Colônia, quando a Coroa Portuguesa tentou controlar a produção e a comercialização da aguardente. Já no período republicano, diversos esforços foram empregados para a desvalorização da bebida, com citações legais e normativas quase nulas no que tange a sua produção ou reconhecimento. Essas medidas não conseguiram extinguir a tradição do destilado, que continuou a ser produzido de maneira industrial ou em alambiques, contudo em paralelo a tradição da produção artesanal, a informalidade se fortaleceu como uma prática muito recorrente no campo, até a contemporaneidade (CASCUDO; 2015; FARIA; 2022; GERK et al., 2022; LIMA, 2022).

Nas últimas quatro décadas, observa-se a construção de mudanças significativas no cenário que envolve a configuração do mercado da cachaça, sendo possível perceber um avanço pelo reposicionamento da bebida. Essa transformação abrange diversos âmbitos, com destaque para os aspectos culturais, jurídicos, fiscalizatórios, produtivos e de consumo do destilado. No

contexto dessa evolução, merecem especial atenção as questões vinculadas à criação de normas para sua padronização da produção e à certificação de qualidade da cachaça (FARIA, 2022; GERK et al, 2022; COUGO; BRITO; BRITO, 2023; STACANELLI et al., 2023).

No que tange aos aspectos regulatórios de padronização da bebida, houve avanços significativos na legislação relacionada à cachaça, buscando a criação de normas específicas importantes para o setor, tais como: A Indicação Geográfica da Cachaça (Decreto nº 4.062, de 21 de Dezembro de 2001), a Regulamentação de para Produção e o Comércio da Bebida (Decreto-Lei nº 6.871/2009), Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e Cachaça (Instrução Normativa nº 13/2005), hoje revogada e substituída pela mais recente Portaria MAPA 539/2022, válida desde fevereiro de 2023 (GERK et al., 2022; BRASIL, 2023).

Com relação aos aspectos da certificação da cachaça, é perceptível um trabalho que visa a construção da conscientização sobre a qualidade do destilado, que levou à implementação e desenvolvimento de programas de certificação e selos de qualidade. Em meados da década de 1990, a partir do PBAC (Programa Brasileiro de Avaliação da Conformidade) a cachaça recebeu especial atenção (INMETRO, 2005). A partir de 2005, sob a Portaria 126/2005 foi desenvolvida a certificação do Inmetro que considerava aspectos relacionadas a produção, tais como teor alcóolico, rotulagem, identificação, controle de qualidade, segurança e procedência da cachaça, que ficou vigente até 2009, frente ao desenvolvimento da Portaria, a 276/2009, ainda em vigência e que trouxe também a possibilidade de outros selos de qualidade da cachaça, como o Certifica Minas, do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

A exposição desses marcos regulatórios, juntamente com a busca pelo aprimoramento da reputação da bebida por meio de certificações, configura-se como diversos trabalhos institucionais que envolvem práticas elaboradas na construção e reordenação de um campo organizacional, especialmente direcionado para enfrentar os desafios decorrentes do campo, tais como a informalidade e clandestinidade institucionalizadas na produção da cachaça de alambique. Este empreendedorismo institucional visa, de maneira efetiva, criar e consolidar novas práticas institucionalizadas capazes de mitigar tais impactos.

Um trabalho de criação institucional refere-se a alterações nas regras formais ou informais, estruturas e procedimentos que orientam o comportamento e as interações em uma sociedade, campo ou organização, através das instituições (GUENDUEZ et al., 2024). Estes trabalhos podem ocorrer em vários níveis, desde mudanças nas leis e regulamentos até transformações nas normas culturais e nas práticas organizacionais, assim como observado no

processo de padronização e certificação da cachaça de alambique (LAWRENCE; SUDDABY, 2006)

Isto posto, **o objetivo deste artigo é resgatar os aspectos históricos do trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique, enfatizando as suas particularidades e orientações normativas, regulatórias e socioculturais.**

Este estudo se justifica ao buscar um aprofundamento mais abrangente sobre a origem e a evolução da criação institucional da padronização e certificação. Especificamente, o interesse é compreender não apenas como ela emerge, mas também identificar os eventos que contribuíram para sua formação. Essa análise é essencial para contextualizar o ambiente no qual a instituição foi estabelecida, em particular, no âmbito do campo da bebida, onde a informalidade e clandestinidade institucionais são marcantes, a investigação ganha relevância.

Vale ressaltar que mudanças institucionais de grande envergadura podem conduzir à reestruturação ou mesmo à substituição de instituições preexistentes. Este fenômeno torna-se particularmente evidente quando os atores no campo organizacional reconhecem que tais instituições antigas se tornaram obsoletas, ineficientes ou inadequadas para atender às demandas contemporâneas (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; GUENDUEZ et al., 2024). O presente estudo encontra-se subdividido nas seguintes seções: Esta introdução, referencial teórico que aborda os aspectos da criação institucional, o percurso metodológico, resultados e discussões e por fim, as considerações finais deste estudo.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Compreensões sobre “Trabalho Institucional”

A concepção de trabalho institucional foi desenvolvida por Lawrence e Suddaby (2006), como práticas e ações intencionais de atores ou organizações que possuam o interesse de criar, manter ou interromper instituições. Sob esta lente teórica, os atores se organizam e “trabalham”, tanto de forma mental quanto de forma física, para moldar arranjos organizacionais que sejam capazes de atender aos seus interesses, seja desenvolvendo novas instituições, mantendo instituições vigentes ou mesmo interrompendo estas instituições (SUDDABY et al., 2022; LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013).

A partir das críticas provenientes ao novo institucionalismo, especialmente sobre a falta de estudos que considerassem o poder de agência dos atores organizacionais, aspectos relacionados sobre “empreendedorismo institucional” para criação ou perpetuação de instituições, bem como um processo de “desinstitucionalização” para a interrupção

institucional, Lawrence e Suddaby (2006), apresentaram um framework que possibilita a análise dos três pilares que compõem a criação, perpetuação ou interrupção de instituições (KASALE; MORROW; WINAND, 2020).

No que tange a criação institucional, o primeiro pilar do trabalho institucional, envolve um trabalho de ação política, que engloba a advocacia pela criação institucional, bem como a definição novas de normas e regras. Um trabalho de ação técnica que envolve construção de garantias coercitivas e o mimetismo institucional, a teorização e educação de atores presentes no campo organizacional. Por fim, o trabalho cultural envolve a Construção Identitária de Identidade, Alteração de associações normativas e a Construção das redes de apoio (LAWRENCE; SUDDABY, 2006, SUDDABY et al., 2022).

No que tange a perpetuação e manutenção institucional, segundo pilar do trabalho institucional, as instituições são consideradas fenômenos autorreproduzem através de ações que orientam a mecanismos reguladores que garantem sua sobrevivência ou por seu *status quo* tido como garantido (LAWRENCE et al., 2015; BEUNEN; PATTERSON, 2019). Os atores realizam o trabalho de manutenção garantindo a adesão às regras existentes e reproduzindo padrões e sistemas de pensamento existentes. As formas de trabalho institucional associadas à perpetuação e manutenção incluem policiamento, valorização, depreciação e rotinização de práticas (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; KASALE; MORROW; WINAND, 2020).

Já o último pilar do trabalho institucional, engloba os aspectos de desinstitucionalização ou a interrupção institucional. Este processo se dá quando os atores buscam desestruturar os arranjos institucionais e práticas já estabelecidos (MORAIS et al., 2020). Ao explicar a motivação dos atores para desestruturar instituições, Lawrence e Suddaby (2006) destacam que, quando os interesses dos atores não são atendidos pelos arranjos institucionais existentes, eles se empenham interrompê-los. Além disso, caso os atores se beneficiem dos arranjos institucionais predominantes, trabalharão para preservá-los em vez de promover a interrupção (ANJO; BRITO; BRITO, 2020; KASALE; MORROW; WINAND, 2020; SUDDABY et al., 2022).

É importante reforçar que, ao se desenvolver um trabalho institucional, seja de criação, perpetuação ou interrupção, os eventos desprendidos do processo de mudança institucional não ocorrem de forma isolada. Pode-se identificar, por exemplo, que ao buscar criar uma instituição, automaticamente, os atores presentes no campo organizacional, visam interromper instituições vigentes em um campo e precisam, em meio ao processo de mudança, desenvolver práticas que

garantam que a nova instituição seja perpetuada em um ambiente organizacional entre seus atores. A figura 5, a seguir, ilustra como pode correr esta dinâmica.

Figura 5: Dinâmica de mudança sob a ótica do Trabalho Institucional



Fonte: Do autor (2024).

2.2 Trabalho de Criação Institucional

Tendo em vista o interesse deste artigo, serão aprofundadas as categorias que podem compor uma criação institucional. No que tange ao primeiro pilar do trabalho institucional, os estudos que analisam a criação de instituições recebem influências de estudos que abordam os empreendedores institucionais e seu poder de agência. Estes atores estão inseridos nos campos organizacionais, são dotados de criticidade, possuem objetivos claros que podem interferir no ambiente, com finalidade de atender seus interesses próprios (DIMAGGIO; 1988; LAWRENCE; SUDDABY, 2006; NASRA; DANCIN, 2010; MODELL; 2022).

Para se criar uma instituição, faz-se necessário o desenvolvimento e inserção no campo organizacional de novas regras, e estas, devem ser seguidas pelos atores e organizações em seus respectivos campos. Para que estas regras sejam socialmente aceitas, os empreendedores institucionais que exercerão o processo de criação, necessitam realizar trabalhos institucionais de cunho político, técnico e cultural, a fim de legitimar o processo de criação institucional. Dentre trabalhos que podem ser desenvolvidos, destaca-se a busca por demonstrar as vantagens e todos os benefícios que uma nova instituição pode trazer ao campo organizacional, e em conjunto, desenvolver um processo educacional através de uma rede de atores, para que esta rede seja, inclusive, responsável por propagar no campo organizacional todas as benesses de

uma nova instituição (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; ZIETSMA; MCKNIGHT, 2009; GIDLEY; PALMER, 2022).

O processo de criação institucional é composto por subcategorias, que podem ser entendidas como um trabalho político, técnico e cultural. O trabalho político ocorre a partir de duas frentes **Advocacia pela criação institucional** e **Definição de normas e regras**. Sobre a **Advocacia pela Criação Institucional**, esta busca identificar a importância da mudança que se quer empreender. Faz-se necessário, a partir de então, a busca por um apoio político para que ocorra a criação institucional, recorrendo a ações, deliberações e poder de persuasão social. No que tange a **Definição de normas e regras**, esta relaciona-se com o empreendimento de um sistema de regras que tratarão a identidade da nova instituição, além de estabelecer os limites, padrões e comportamentos que os atores sociais deverão seguir em busca da legitimação no campo, garantindo assim a possibilidade da formação institucional (LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013; LAWRENCE; SUDDABY, 2006; RAZMDOOST; ALINAGHIAN, 2023).

Já o trabalho técnico envolve três frentes: **Busca por Garantias Coercitivas; Mimetismo e Teorização e Educação**. No que tange a **Busca por Garantias Coercitivas**, esta relaciona-se com os diferentes atores governamentais que compõem e podem interferir no campo de diferentes formas, como por exemplo, através de legislações. Além disso, atores que possuam força podem propor a mudança apoiados pelo Estado. Quanto ao **Mimetismo**, os atores organizacionais irão recorrer a regras e práticas já socialmente aceitas no campo organizacional em conjunto com as novas práticas inseridas pela criação institucional, tendo em vista familiarizar e gerar um aceite mais rápido por outros atores. Já acerca da **Teorização e Educação**, haverá um processo de desenvolvimento de conceitos a serem introduzidos no campo organizacional, construindo assim, uma espécie de “manual” para a legitimação e replicação por atores das novas práticas institucionais (LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013; LAWRENCE; SUDDABY, 2006; RAZMDOOST; ALINAGHIAN, 2023).

Por fim, o trabalho cultural envolve a **Construção Identitária; Alteração de associações normativas e Construção das redes normativas**. Neste momento há uma busca pelo suporte que garantirá que a nova instituição seja perpetuada no campo organizacional. (LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013; LAWRENCE; SUDDABY, 2006; SUDDABY et al., 2022). A Figura 6, a seguir apresenta uma síntese dos aspectos que compõe os trabalhos institucionais de criação institucional.

Figura 6: Síntese da Criação Institucional



Fonte: Do autor, com base em Lawrence e Suddaby (2006)

Deve-se reforçar que o campo organizacional, como no caso da cachaça de alambique, é composto por diferentes atores, tais como produtores formais e informais, de alambique e industriais, associações estaduais, nacionais, cooperativas e entes governamentais. É um campo organizacional complexo e que também está dotado de diferentes instituições que compõem o campo de forma longínqua, como a informalidade (CALBINO; BRITO; BRITO, 2022; STACANELLI et al., 2023).

Instituições, por vezes, podem ser desenvolvidas em um campo organizacional por várias razões, geralmente relacionadas à necessidade de adaptar-se a mudanças no ambiente (leis), corrigir lacunas existentes (distinções, como selos de qualidade), promover a justiça (eliminação de práticas nocivas de mercado), estimular o crescimento econômico (formalização e geração de renda formal), melhorar a eficiência operacional (aspectos de qualidade) ou responder a demandas sociais emergentes, todos possíveis de serem observados no que tange ao desenvolvimento de instituições que padronizam e certificam a cachaça de alambique.

Além disso, a evolução tecnológica, avanços científicos e mudanças culturais podem exigir a criação de novas normas e comportamentos para regular as práticas dentro de uma área específica. A criação de instituições pode ser impulsionada pela busca de maior transparência, responsabilidade e equidade no campo organizacional, visando a proteção de interesses públicos e privados. Em suma a dinâmica constante da sociedade e do ambiente de negócios pode motivar a criação de novas instituições para garantir a eficácia e a relevância das práticas organizacionais que atendam a interesses de atores presentes no campo.

3. PERCURSO METODOLÓGICO

Este estudo se desenvolve sob a lente onto-epistemológica do construcionismo social. Esta lente propõe que a realidade não é algo fixo e objetivo, mas sim algo que é construído socialmente através das interações humanas, podendo ocorrer por meio da linguagem, que se apresenta como um canal de externalização de percepções individuais e coletivas. Além disto, outros aspectos podem ser abordados ao se considerar os estudos organizacionais, tais como comportamentos, relações culturais, simbolismos e construções identitárias (BERGER; LUCKMANN, 2007; BORGES et al., 2016; MACHADO et al., 2021).

O posicionamento desta pesquisa subsidia também a sua natureza, de cunho qualitativa e interpretativa, recorrendo a busca pela compreensão dos fenômenos sociais a partir de aspectos históricos, interações sociais e padrões de comportamento que subsidiem um processo de mudança institucional. Como fenômeno social, buscou-se compreender os aspectos que envolvem a construção de instituições que padronizam e certificam a cachaça de alambique. Para coletar as informações desta pesquisa, foram realizados dois momentos: o primeiro que recorreu a pesquisa documental e, no segundo momento, as entrevistas em profundidade que diferentes atores do campo.

A aplicação da pesquisa documental, é coerente com o estudo de instituições, tendo em vista que estas são dotadas de historicidade. Para compreender o empreendimento de uma nova instituição recorrer aos documentos faz-se indispensável, pois, a partir deste método foi possível identificar os fatores que impulsionaram os processos de criação institucional, em especial sobre as questões históricas que envolvem a produção da cachaça. O uso da investigação documental é capaz de apontar informações que por vezes podem estar ausentes em entrevistas, auxilia a compreender o papel de diferentes atores e avalia a efetividade de mudanças institucionais (DECKER; HASSARD; ROWLINSON, 2021; HODGE; COSTA, 2021).

Para tanto, foram utilizados documentos como informativos sobre a cachaça disponíveis em plataformas online, regulamentos, circulares e informativos. Estes podem ser encontrados

nos sites das instituições como ANPAQ, APACS e IBRAC. Obras que retratam a história da cachaça, tais como de Cascudo (2015), Barbosa (2014) e GERK et al. (2022) também foram fundamentais para o levantamento destas informações. Compõem ainda a corpora de dados documentais, informativos e regulamentos disponibilizados online na plataforma do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), legislações disponibilizadas na Biblioteca Digital de Legislação, do Congresso Federal e mais fortemente, Instruções Normativas e Portarias disponibilizadas pelo MAPA e INMETRO.

Para o segundo momento, foram realizadas entrevistas em profundidade com diferentes atores do campo da cachaça. As entrevistas em profundidade são instrumentos valiosos para obter informações detalhadas e contextualizadas, permitindo explorar aspectos que muitas vezes estão fora do alcance público e exclusivo de determinados membros das organizações. Especialmente quando conduzidas com líderes e participantes centrais, essas entrevistas podem esclarecer uma série de eventos e conectar fatos que não são facilmente acessíveis por meio de documentos formais. Vale ressaltar que as entrevistas em profundidade são flexíveis, permitindo aos entrevistados compartilharem informações subjetivas e insights significativos sobre os fenômenos em estudo (STEWART; CASH JR., 2015). Este artigo é proveniente de um projeto de pesquisa, no qual foram entrevistados 35 atores do campo da cachaça, sendo aplicadas a este estudo dez entrevistas. A relação de entrevistados, órgãos a que pertencem e duração da entrevista podem ser observadas no quadro a seguir:

Quadro 8: Relação de Entrevistados

Entrevistado	Categoria	Duração	Formato
Entrevistado 7	Consultor/Pesquisador	72:27 min	Presencial
Entrevistado 8	Agente Estatal	25:00 min	Online
Entrevistado 10	Agente Estatal	58:59 min	Online
Entrevistado 11	Membro de Associação	-	Escrita
Entrevistado 12	Membro de Associação	65:02 min	Presencial
Entrevistado 13	Membro de Associação	62:02 min	Online
Entrevistado 16	Membro de Associação	52:06 min	Presencial
Entrevistado 19	Membro de Associação	63:08 min	Presencial
Entrevistado 22	Agente Estatal	63:59 min	Online
Entrevistado 35	Membro de Associação	57:00 min	Online

Fonte: Desenvolvido pelo autor (2024).

Destaque-se como entrevistados para este artigo, membros do IMA que atuam no âmbito da fiscalização e certificação da cachaça, membros do Ministério da Agricultura e

Abastecimento (MAPA), membros do INMETRO, membros de governo estadual (Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais – SEAPA) e membros de entidades representativas (ANPAQ e APACS). As entrevistas foram realizadas em formato presencial, com gravação de voz, ou através de GoogleMeet®, com gravação em vídeo, sendo todos os arquivos gerados, transcritos.

Após o momento de coleta de dados documentais e entrevistas, os dados foram categorizados através do software de análises qualitativas NVivo® e analisados sob a perspectiva da Análise de Conteúdo Temática (BRAUN; CLARK, 2006). Na primeira etapa, foi realizada uma leitura de todo conteúdo coletado, visando compreender o histórico do destilado, ponto fundamental para entender o ambiente em que uma mudança institucional pode ser empreendida, somada ao avanço das regras que foram sendo

Na segunda etapa, houve um interesse por compreender os diferentes trabalhos institucionais relacionados a construção de normas e regras para o campo da bebida, com informações que abarcam desde a fundação da AMPAQ até a última Portaria MAPA com o PIQ em vigência. Foi construída uma linha do tempo considerando trabalhos de criação institucional, que consideravam a importância de uma mudança no campo, bem como o estabelecimento de uma rede de apoio através da Associação Mineira de Produtores de Cachaça que ocorreu entre 1988 e 1994. Em seguida, destacou-se a nível nacional trabalhos institucionais na busca por construir novas normas e regras, bem como o desenvolvimento de uma identidade para o destilado. Por fim, destacou-se os diferentes embates da criação institucional na busca por uma diferenciação entre a cachaça industrial e a cachaça de alambique, aspectos esses que apresentam uma padronização básica para a bebida.

Na terceira etapa, buscou-se desenvolver uma linha do tempo paralela as normas básicas, tratando sobre a construção da certificação para a bebida, com destaque aos seus critérios e exigências. Destacam-se neste tópico informações como a busca por uma diferenciação do destilado, um trabalho institucional político que visava a inserção internacional do produto, estabelecimento de critérios inspirados em regras internacionais e o desinteresse pela certificação.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 Mudanças no Campo da Cachaça: Advocacia Institucional e Redes Normativas de Apoio para criação institucional (1988 – 1994).

A história da cachaça remonta ao período colonial, quando a produção de aguardente se tornou uma prática comum no Brasil. Registros históricos indicam que a produção de aguardente de cana-de-açúcar começou no início do século XVI, logo após a chegada dos colonizadores portugueses. Inicialmente, a bebida era produzida de forma rudimentar em engenhos de açúcar, utilizando técnicas que foram aprimoradas ao longo do tempo (GERK et al., 2022).

O destilado rapidamente se popularizou entre os brasileiros, sendo consumido tanto pelos colonos quanto pelos escravizados africanos, e tornou-se parte integrante da cultura e da economia da época, utilizado não apenas para consumo próprio, mas também como moeda de troca em transações comerciais. Ao longo dos séculos, a cachaça enfrentou períodos de proibição e restrições legais, especialmente durante o Brasil Colônia, quando a Coroa Portuguesa tentou controlar sua produção e comercialização. No período republicano, houve diversos esforços para a desvalorização da bebida, com escassas citações legais e normativas sobre sua produção ou reconhecimento, contexto que passa por uma transformação a partir de 1970, sob o Decreto 73.267 de 06 de dezembro de 1973, conforme apontado no excerto a seguir:

A partir da década de 1970, a sanha regulatória tomou conta do poder executivo, demonstrando o excesso do poder regulamentador do Estado sobre o fiscalizado. Nos idos de 1973, pelo Decreto nº 73.267, de 6 de dezembro de 1973, aguardente de cana era sinônimo de caninha e aguardente de melão sinônimo de CACHAÇA (GERK et al., 2022).

Segundo o Decreto, a aguardente de cana era equiparada à caninha, enquanto a aguardente de melão era associada à cachaça. Posteriormente, o Regulamento estabelecido pela Portaria nº 371, de 9 de setembro de 1974, complementou o padrão de identidade e qualidade (PIQ) para a cachaça. Na Seção III, Art. 106, vigorava-se como padrão de produção que o melão/cachaça é a bebida com a graduação alcoólica de 38 (trinta e oito) a 54° (cinquenta e quatro graus), obtida do destilado alcoólico simples de **melão** ou **pela destilação do mosto fermentado de melão resultante da produção do açúcar** até 0,6g (seis decigramas) por 100 ml (cem mililitros). Esses entendimentos permaneceram em vigor por mais de 20 anos, o que gerou algumas dificuldades para a distinção e valorização da cachaça frente a diferentes aguardentes presentes no mercado. Deve-se reforçar que a bebida era vista como sinônimo de

aguardente de cana, caninha, rum e, principalmente, melão. Ainda não havia presente nenhuma distinção quanto ao formato de produção, se industrial ou artesanal de alambique.

Os primeiros movimentos em torno da construção de mudanças e criação de novas regras e no campo da cachaça ocorrem em Minas Gerais, em meados dos anos 1980 e visava tratar sobre a produção artesanal e de alambique. Destaca-se neste processo, um movimento de produtores de cachaça de alambique, em parceria com alguns entes estatais na busca por remodelar um campo, tão forte no país e em especial no estado mineiro, mas que perdeu espaço para a produção industrial, enfrentava problemas com a informalidade e via dificuldades frente a falta de diferenciação da bebida para outros destilados. Este primeiro momento é de suma importância, considerando os processos de criação institucional. No relato a seguir, destaca-se uma percepção de um ator inserido no campo mineiro da cachaça em que, tanto ele como produtor, tal como um representante do estado, percebem a necessidade desta reordenação do campo:

[...]Eu produzia em alambique de forma legal, desde 1984 [...] nesta época fui procurado por um funcionário de alguma entidade do governo de Minas, da secretaria de agricultura. Segundo ele, o Governo de Minas Gerais estava desenvolvendo esforços para enfrentar a informalidade, trazer os alambiques para o mundo formal, como forma de controle de qualidade, desenvolvimento de políticas de incentivo, desenvolvimento de centros de pesquisa nas universidades estaduais e federais para dar acesso aos produtores tecnologia de ponta para a produção de cachaça, controle de custos, sustentabilidade e, é claro, com tudo isto aumentar a arrecadação do Estado (EXCERTO DE ENTREVISTA – E11).

A articulação, neste primeiro momento, chegou a possibilitar o encontro de cerca de 30 atores do setor da cachaça de alambique mineira, pessoas físicas e jurídicas que, em 1988, fundaram a primeira associação de produtores de cachaça de alambique do Brasil, a AMPAQ (Associação Mineira de Produtores de Aguardente e Cachaça de Qualidade). Como destaque, em documentos formais desta associação, o interesse principal era trabalhar pela valorização da bebida, apoiar produtores, reforçar institucionalmente a bebida perante o Estado e uma busca por enfrentar os problemas históricos presentes no setor, conforme destacado no excerto a seguir:

Essa associação tinha como finalidade precípua, uma tentativa de tirar os pequenos produtores de cachaça [da informalidade], eu prefiro chamar até de informais do que de clandestinos... e isso eu vou te dizer por que... é... clandestinos é a maioria absoluta! De clandestinos! Mas eles ficam naquela situação não é pela vontade deles não. É pelas imposições da burocracia e o custo para se tornarem formais (EXCERTO DE ENTREVISTA – E19).

Estes relatos demonstram a preocupação de atores sobre a necessidade de se reorganizar um campo, tendo em vista que as práticas institucionais vigentes não atendem ou atendiam as suas necessidades Lawrence e Suddaby (2006) e Lawrence, Suddaby e Leca (2013) reforçam que um trabalho institucional será desenvolvido sempre que determinado sistemas de regras vigentes apresentem falhas e possam ser melhoradas. Neste sentido, é possível perceber a articulação entre Produtores e Estado na busca por mudanças. Destacam-se nestes excertos, informações relacionadas a alta informalidade, controle de produção e qualidade, bem como a busca por uma regulamentação de mercado para o destilado.

Frente ao exposto, neste primeiro momento, é possível identificar uma ação que vise construir, implementar e defender mudanças para o campo da cachaça. Pode-se identificar aspectos da “advocacia institucional”, que se configura como uma prática proativa que visa influenciar e transformar o ambiente institucional em que se insere. Para se propor mudanças e construir novas instituições, a princípio, discussões que consideram todo um contexto social, político e econômico que envolvem o ambiente que se deseja transformar devem ser ponderadas e aprofundadas. É importante ainda lembrar que estes atores que advogam por mudanças, são atores presentes e atuantes neste campo em específico, compreendendo suas dinâmicas e relações de poder (LAWRENCE; SUDDABY; LECA, 2011; LAWRENCE; SUDDABY, 2006; VIEIRA, 2021).

A organização da associação surge como um primeiro passo formal para o empreendimento de novas práticas institucionais no campo organizacional. A articulação entre produtores, que fomentou a organização da associação em conjunto com o Estado, neste primeiro momento, acarretou o desenvolvimento do Pro-Cachaça (Programa Mineiro de Incentivo à Produção de Aguardentes – Lei ° 10.853, de 04/08/1992), que organizava de maneira formal uma frente de discussão pela valorização da cachaça de alambique, porém, tornada sem efeito frente a legislações federais que viriam nos próximos anos.

Dentre as contribuições trazidas pelo Pro-Cachaça, destacam-se incentivos fiscais para a produção da bebida (historicamente com tributação elevada), o estabelecimento de parcerias e apoio técnico advindo de organizações como EPAMIG e EMATER, na busca de capacitações e treinamentos para aprimorar as habilidades dos produtores e fortalecer a profissionalização do setor, em busca de também combater a informalidade. Somado ao decreto nº 34.645, de 14/04/1993, houve também a organização de um Conselho Diretor composto por membros representativos do Estado e da AMPAQ, como forma de discutir a implementação destas

políticas de incentivo a produção da bebida, conforme destacado no trecho do Entrevistado 19 (E19) a seguir

[...] Olha, Raphael, a ANPAQ veio lutando durante desde a sua instituição e nós já temos hoje 30 anos de ANPAQ e... sempre lutando pela legalização total e participando da formulação dessas leis sempre que permitido. Por exemplo, quando o Itamar Franco ainda era Governador de Minas foi criado o pró-cachaça. O pró-cachaça era um programa da cachaça e o próprio Itamar Franco... foi a primeira lei da cachaça de Minas Gerais. Instituiu a lei da cachaça de alambique de Mina Gerais e daí pra frente nós viemos participando nessas legislações todas (EXCERTO DE ENTREVISTA – E19).

É possível observar esforços para desenvolver diferentes trabalhos institucionais para a mudança empreendida no campo. Destaca-se, por exemplo, a busca por estabelecer parcerias, criando redes normativas para propagar novas práticas em torno da bebida, e legalmente o estabelecimento de um Conselho Diretor com diferentes representantes do campo organizacional da cachaça. Esta rede de atores ainda é importante para gerar um processo de teorização e educação, através de entes como a EPAMIG e EMATER, na busca por desenvolver a profissionalização do setor (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013; BEUNEN; PATTERSON, 2019; HORAK; SUSENO, 2022).

Nesta seara, passa a ser discutido aspectos de valorização cultural, em especial o caráter artesanal e de alambique do destilado, novas regulamentações no que tange a cachaça de alambique mineira, bem como o estabelecimento de critérios de qualidade e padronização que reforçassem a cachaça, visando estabelecer regramentos que viriam a ser institucionalizados, com interesse de remodelar e enfrentar práticas históricas que fomentam a própria informalidade (ZIETSMA; MCKNIGHT, 2009; SANTANNA; 2020; MORAIS et al., 2020).

O programa inspirou a criação de políticas públicas semelhantes em outros estados e contribuiu para a consolidação da cachaça de alambique mineira como uma bebida apreciada e reconhecida, levando ao início da mudança com o desenvolvimento e atualização de novas regulamentações para o destilado, principalmente a nível federal, que passa a ter mais força e protagonismo, especialmente a partir de 1997, mais bem detalhado a seguir.

4.2 Regramentos básicos: Busca por garantias coercitivas, primeiras normas e construção da identidade sociocultural da cachaça (1994 a 2004)

Neste segundo momento, ocorre um processo de desenvolvimento de regras mais amplas e formais de criação institucional, reflexo e resposta do primeiro momento de organização formal para a mudança do campo iniciada em Minas Gerais. A partir desta etapa, é perceptível pelo menos três pontos que compõem a construção das novas práticas

institucionais para a cachaça, sendo eles: (1) a busca por garantias coercitivas estatais, nas quais atores governamentais são definidos para o processo de fiscalização da produção do destilado; (2) as definições de normas e regras, que irão fomentar a padronização da bebida e propor a alteração de práticas vigentes em campo, e por fim (3) a construção identitária da bebida, que visa fomentar a diferenciação frente a outros destilados.

Cabe como destaque em torno dos trabalhos de criação institucional a promulgação da **Lei Nº 8.918, de 14 de julho de 1994**, que estabeleceu regras para o registro, padronização, classificação, inspeção e fiscalização da produção e comércio de bebidas em todo o Brasil, dentre elas a cachaça. Definiu-se, a partir deste marco, que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou órgão estadual credenciado (em atualização da legislação em 2003), são os responsáveis por regulamentar e fiscalizar as bebidas. Este respaldo se baseou nas regras que estavam em vigência, mas que também seriam modificadas futuramente.

A definição do MAPA (ou órgão credenciado) para fiscalização de produtos como a cachaça, é um avanço para o campo no que tange ao enfrentamento das práticas informais. Sob o pilar do trabalho de construção institucional de “busca por garantias coercitivas”, atores governamentais exercem influência no campo de várias maneiras, incluindo a promulgação de legislações e regras a serem cumpridas, ou seja, visam assegurar o cumprimento das normas estabelecidas por parte dos membros de um campo (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; GIDLEY, 2021).

Neste momento, o MAPA recebe a autorização para sugerir e propor mudanças com respaldo estatal, sendo capaz de aplicar diferentes sanções para a adequação das novas regras que viriam a ser estabelecidas para o destilado. Este momento, a princípio, foi um trabalho ainda embrionário para o campo da cachaça, mas que futuramente iria receber um processo de fortalecimento a partir da descentralização das fiscalizações, principalmente para órgãos que estivessem mais próximos aos estados e municípios. Reforça-se, porém, a importância desta legislação para estabelecer os responsáveis por garantir e desenvolver normas subsidiadas pelo estado e que impactam diretamente na produção e comercialização da cachaça.

Contudo, além do estabelecimento inicial “das garantias coercitivas” para o campo, ainda sob a égide desta legislação, que recebe a regulamentação através do **Decreto 2314 de 4 de setembro de 1997**, dois outros tipos de trabalhos de criação institucional podem ser percebidos: o primeiro tratando diretamente dos aspectos de “definições de normas e regras”, que irão fomentar a evolução de mudanças para padronização da bebida. Já o segundo, envolve um processo de “construção identitária” para o destilado. Este momento, para o

empreendimento de novas práticas institucionais, visa construir e desenvolver um novo sistema de regramentos, que trará uma identidade específica, destacando principalmente padrões que devem ser seguidos para a legitimação e reconhecimento dentro do campo (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; WEI; KANG; 2022).

Anteriormente, a aguardente de melão e cachaça eram consideradas sinônimos. Entretanto, o referido decreto, na Seção II, instituiu as características distintivas da "aguardente", estabelecendo uma clara separação do melão como matéria-prima para a produção da cachaça. Essa regulamentação promoveu a promoção da padronização da cachaça, pois removeu o melão como uma opção de matéria-prima para sua produção. Como resultado, a cachaça passou a ser reconhecida como uma bebida distinta da aguardente de melão. Ainda assim, persistiu a associação da aguardente de cana e da caninha como sinônimos da cachaça.

Art. 91. Aguardente de cana, caninha ou cachaça é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, ou ainda, pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, podendo ser adicionado de açúcares até seis gramas por litro.

§ 1º A bebida que contiver açúcares em quantidade superior a seis e inferior a trinta gramas por litro será denominada aguardente de cana adoçada, caninha adoçada ou cachaça adoçada (Decreto 2314 de 4 de setembro de 1997).

Contudo, ao colocar como sinônimos a aguardente de cana, caninha e cachaça, por mais que ainda não trouxesse a distinção ideal para o destilado, representou um importante movimento para o setor, a nível nacional, e inspirados no Pro-Cachaça mineiro. Em moldes parecidos, foi lançado o Programa Brasileiro para o Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça (PBDAC), através de um acordo firmado entre produtores do destilado e a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (APEX-Brasil).

De acordo com a Associação Brasileira de Bebidas (ABRABE), destacava-se como interesse principal deste programa fortalecer a identidade da cachaça como um produto genuinamente brasileiro, diferenciando-a de outros destilados, ainda em uma busca por aprimorar a “construção de normas e identidade” da bebida. Para isso, o programa investia em ações de capacitação para produtores, aprimorando as técnicas de produção e garantindo a qualidade do produto final. Foi possível, a partir do PBDAC, fomentar discussões técnicas entre atores governamentais, produtores da bebida e outros atores no campo da cachaça, como pesquisadores. Este trabalho institucional de cunho político, trouxe a principal conquista para o setor, no que tange ao reconhecimento do Cachaça como uma bebida genuinamente brasileira.

Pelo **Decreto nº 4.062, de 21 de Dezembro de 2001**, as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" foram definidas como indicações geográficas. Isso significa que essas

expressões só podem ser utilizadas para identificar cachaças que foram produzidas em território brasileiro, seguindo as normas e padrões específicos estabelecidos pelo decreto. Este decreto é importante pois define "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas, protegendo sua origem e uso. A "cachaça" é reconhecida como uma indicação geográfica exclusivamente brasileira para o comércio internacional. Além disso, o nome geográfico "Brasil" também é reconhecido como uma indicação geográfica para cachaça, podendo ser estendido a outros produtos e serviços por ato do Poder Executivo. O uso destas expressões protegidas é restrito aos produtores estabelecidos no Brasil, e seu uso indevido acarreta a perda do direito de utilizá-las.

[...] e vem de lá desse PBADC que é a nossa função dar um suporte a eles (produtores), tanto é que com essa união dos produtores a gente conseguiu a indicação geográfica e o reconhecimento da cachaça que era um sonho. Trabalhamos mais de 8 anos para conseguir essa indicação geográfica, então o nosso papel é tentar levar o produto dos produtores para todos do Brasil e também para fora (EXCERTO DE ENTREVISTA – E35).

O excerto acima demonstra a importância que a distinção do nome refletia para os produtores e o produto. A busca pela diferenciação entre a cachaça de outras aguardentes é fundamental, tendo em vista o emblema cultural e histórico da bebida, que pode ser mais bem trabalhado sob esta distinção formal. Ao estabelecer tratamento específico, bem como a busca por um reforço oficial do que é cachaça, assegura também a autenticidade da bebida, além de facilitar o seu reconhecimento, como forma de manifestação de uma “identidade” reconhecida e perpetuada.

Além disso, estabelecer padrões específicos para a cachaça, como a própria denominação trabalhada, torna-se um caminho para o desenvolvimento e perpetuação de regras que assegure a qualidade e autenticidade do destilado. No que tange ao reconhecimento do produto, há a percepção que o **Decreto nº 4.062, de 21 de Dezembro de 2001**, foi também o início da valorização e inserção internacional de forma mais fortalecida para a bebida, que até então, era exportada como um “rum” brasileiro (GERK et al., 2022). Soma-se a este o **Decreto Nº 4.072, de 3 de Janeiro de 2002**, que é o responsável por diferenciar e separar todas as denominações de aguardente, apresentando como inovação a definição específica do que viria a ser cachaça, estabelecido no excerto do decreto, a seguir:

Art. 1º Os arts. 81, 91 e 93 do Regulamento aprovado pelo Decreto no 2.314, de 4 de setembro de 1997, passam a vigorar com a seguinte redação: "Art. 81. § 1º *Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de*

trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius e com características sensoriais peculiares." (NR) (DECRETO Nº 4.072, DE 3 DE JANEIRO DE 2002.)

Contudo, no ano seguinte, pelo **Decreto nº 4.851, de 2 de outubro de 2003**, que dispunha sobre padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, há uma mudança significativa quanto a matéria-prima exclusiva que deveria compor a produção da bebida, sendo que a partir deste momento, o termo "cachaça" além de ser reforçado como a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do *mosto fermentado de cana-de-açúcar* com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose. Esta restrição de matéria-prima foi essencial para garantir o desenvolvimento de um padrão de produção exclusivo da bebida, reforçando aspectos de normativos a serem seguidos posteriormente. Posteriormente, este padrão estabelecido para a bebida foi mantido através de atualização pelo **Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009**, que passou a regulamentar a **Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994**, sendo este mantido até presente data, com poucas mudanças, em especial para o campo da cachaça.

O estabelecimento das regras, bem como a atuação conjunta pela construção de uma identidade, para o trabalho institucional, é de suma importância no processo de criação institucional, pois é a partir delas que se estabelece como os atores deverão se comportar no campo e principalmente estabelecer um formato padrão que substitua ou enfrente práticas que não atendam mais os interesses de atores em um determinado campo organizacional. Facilita-se a implementação de sistemas de controle, para monitorar o comportamento dos diferentes atores no campo organizacional. É importante considerar que as normas e regras não são neutras, mas sim refletem os interesses dos grupos dominantes dentro de um campo organizacional, que defendem intencionalmente seus interesses (LAWRENCE; BUCHANAN, 2017).

Deve-se reforçar que durante este período, os avanços legais para o reconhecimento da bebida com suas devidas especificidades identitárias não apresentaram diferenciações claras entre a cachaça de alambique e a cachaça industrial. Esta diferenciação ainda levaria cerca de 18 anos para ser reconhecida, contudo, não se deve desprezar os avanços iniciais trazidos para a bebida, que pelo menos agora, possuía um reconhecimento e diferenciação frente a outros destilados (tais como o rum) e aguardentes de diferentes matérias-primas.

Estabelecidas as normas e a identidade da bebida como empreendimentos iniciais de mudança, outras ações para o amadurecimento do controle produtivo e de mercado também passam a ser realizados, sendo desenvolvidos novos trabalhos institucionais com novos regramentos para o campo da cachaça. Em conclusão a este período temporal entre 1997 e 2004, recebe destaque a criação da Câmara Setorial da Cachaça em 2004, que envolve diferentes representantes do setor que atuam para o seu desenvolvimento.

São exemplos de membros presentes na Câmara Setorial da Cachaça: representantes do MAPA, representantes de associações de produtores, representantes de produtores industriais e instituições de ensino, pesquisa e metrologia. A câmara setorial reforça uma rede de apoio para as criações institucionais e desenvolvimento de regras, tendo em vista a necessidade do fortalecimento das regras para as mudanças nos campos organizacionais. Cabe reforçar mais uma vez a inspiração no programa Pro-Cachaça de Minas Gerais, como movimento político inicial que, a partir de suas discussões iniciais, serviu como exemplo e impacto no campo para o avanço e desenvolvimento do campo da cachaça.

4.3 O PIQ da cachaça: Alteração de normas, mimetismo e distinção entre cachaça de alambique e cachaça de coluna (2005 a 2023)

Após uma série de novas regras, normas e leis, que de um modo geral, atuavam sob a perspectiva da identidade da bebida, em especial na denominação de nome e graduação alcóolica, mesmo que ainda não distinguissem a cachaça de alambique da cachaça industrial, novos passos são dados. O MAPA, como entidade pública dotada de poder para fiscalizar e propor regras ao campo, apresenta um novo PIQ da cachaça, através da **Instrução Normativa nº 13 de 29 de junho de 2005 (IN 13/2005 MAPA)**, que tratava de regulamentos técnicos para a fixação dos padrões de identidade de qualidade para a aguardente de cana e para a cachaça, que iniciou uma nova série de regramentos e novos trabalhos institucionais que impactaram todo o campo. A importância desta IN, bem como outros regramentos desenvolvidos pelo ministério, pode ser identificada no excerto a seguir:

O MAPA aborda a questão do padrão de identidade e qualidade, certo? Portanto, toda bebida a ser produzida no Brasil precisa atender a um padrão específico, não é mesmo? Isso se origina da preocupação com o consumidor, que não está presente durante a fabricação do produto. Devido à possibilidade de presença de contaminantes e outros elementos, é importante seguir estritamente os padrões estabelecidos tanto para produção quanto para comercialização. É por isso que tais padrões são estabelecidos (EXCERTO DE ENTREVISTA – E22).

A IN 13/2005 MAPA, reforçou os aspectos de identidade da cachaça, tais como o reconhecimento da bebida como algo genuinamente brasileiro, bem como aspectos de graduação alcoólica, além do estabelecimento de critérios e padrões para a (1) Cachaça Envelhecida (que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano); (2) Cachaça Premium (que contém 100% (cem por cento) de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano) e (3) Cachaça Extra Premium (envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos). Neste momento, há uma tentativa por valorizar bebidas que realizavam um processo produtivo de cunho mais demorado, destacando aspectos como envelhecimento das bebidas, porém ainda sem o avanço entre a distinção da produção em alambique e industrial.

Além destas novas especificações para a produção da bebida, há um processo de fortalecimento do controle químico e higiênico (coeficiente de congêneres, aditivos e contaminantes), aspectos de rotulagem, produção e armazenamento. Dentre os critérios de rotulagem, destacam-se questões sobre a idade e envelhecimento, que só pode ser destacado apenas a bebida envelhecida por pelo menos um ano; permissão de uso de indicação geográfica que esteja registrada no INPI (tais como IG Salinas ou IG Paraty); indicação de que é uma produção de “reserva especial”, desde que a bebida possuísse características sensoriais diferenciadas, mediante comprovação por laudos técnicos. Recebe um destaque negativo na padronização de rotulagem a proibição para o termo “artesanal”, frequentemente ligado a cachaça de alambique. O excerto do Entrevistado 19, membro de associação representativa e produtor, demonstra um processo que se tornou uma das principais disputas que ainda avançaria por muitos anos.

A nossa luta na Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça no Ministério da Agricultura lá em Brasília... não era permitido que fosse colocado no rótulo da cachaça, cachaça artesanal e cachaça artesanal de alambique! Eu como membro do conselho lá, comecei a apresentar várias propostas, várias justificativas, tudo isso... tive uma luta muito grande [...] E disse para os homens da industrial, olha eu respeito tanto a industrial de coluna, sei da qualidade que ela tem... se a esse grupo eu pertencesse eu colocaria cachaça, cachaça de coluna ou industrial no meu rótulo. Porque eu sei que eu tenho qualidade. Por isso que eu tô lutando para colocar cachaça de alambique no rótulo da nossa cachaça, porque sabemos da qualidade que nós temos (EXCERTO DE ENTREVISTA – E19).

Neste cenário de construção de regras, outros atores também passam a receber atenção no campo, tais como o Instituto Brasileiro da Cachaça, o IBRAC, que possui fortes atores com grande produção do setor industrial, e passam a atuar fortemente no campo da bebida, a nível nacional com atuação política também na busca por defender os seus interesses. O excerto acima destaca a complexidade envolvida no desenvolvimento de regras institucionais, enfatizando que tais regras eventualmente beneficiam a todos os envolvidos de maneira uniforme. Sob a lente do trabalho institucional de inserção de novas práticas, Wei e Kang (2022) apontam que as mudanças em regras podem impactar as condições de competição no campo organizacional, criando oportunidades e desafios para as organizações, e alterando o equilíbrio de poder entre os grupos.

Essas alterações podem fortalecer ou enfraquecer determinados grupos, refletindo-se em uma redistribuição de poder. Destaca-se a importância de uma abordagem cuidadosa na formulação e implementação de novas regras, a fim de considerar não apenas os potenciais benefícios, mas também as consequências negativas e os diversos impactos sobre os participantes envolvidos (WEI; KANG 2022).

Além dos critérios de rotulagem, deve-se destacar também critérios químicos estabelecidos, que, de um modo geral também impactaram os produtores, em especial, os que usavam cobre no processo de destilação, como os produtores da cachaça de alambique. Dentre os aspectos físico-químicos, destacam-se os seguintes: Teor alcoólico: Deve estar compreendido entre 38% e 48% em volume a 20°C. Álcool em peso: Deve ser inferior a 400 g/L. Acidez volátil: Deve ser inferior a 5 g de ácido acético por hectolitro a 20°C. Ésteres totais: Devem ser inferiores a 1500 mg de ésteres etílicos por hectolitro a 20°C. Além destes, destacam-se as limitações para contaminantes por metais pesados, tais como Chumbo (Pb): O limite máximo permitido é de 1,0 mg/kg; Cádmiio (Cd): O limite máximo permitido é de 0,1 mg/kg; Arsênio (As): O limite máximo permitido é de 0,5 mg/kg. Destaque ao Cobre (Cu) que não poderia ser superior a 5mg/l.

O cobre desempenha um papel multifacetado e essencial na produção de alambiques e na destilação da cachaça. Agindo como catalisador de reações químicas, ele facilita processos como esterificação, contribuindo para a formação de compostos aromáticos desejáveis e aprimorando o sabor, aroma e suavidade da bebida final. Além disso, atua na remoção de substâncias indesejáveis, reagindo com compostos sulfurosos e outros, que podem conferir sabores desagradáveis, resultando em uma cachaça mais limpa e de qualidade superior. Sua condutividade térmica garante uma destilação eficiente, controlando a temperatura na caldeira

do alambique. Por fim, a superfície de contato do cobre com o líquido em destilação permite uma interação direta, potencializando seus benefícios químicos e térmicos, culminando na produção de uma cachaça com qualidade (DANIEL, 2016; SANTANNA, 2020).

Dentre os mais citados nas entrevistas e pesquisas documentais aparece o carbamato de etila, considerado um contaminante cancerígeno. Por essa razão, regulamentações como a Instrução Normativa 13/2005 do MAPA estabeleceram limites máximos para a presença de carbamato de etila em bebidas alcoólicas, incluindo a cachaça. Na cachaça, o limite máximo permitido de carbamato de etila é de 150 microgramas por litro ($\mu\text{g/L}$). Este limite foi estabelecido com base em avaliações de risco à saúde humana em estudos internacionais e busca garantir que a exposição ao carbamato de etila através do consumo de cachaça esteja dentro de níveis considerados seguros (SANTANNA, 2020).

Santanna (2020) destaca em seu estudo que o carbamato de etila é algo encontrado em diferentes bebidas que passam pelo processo de destilação, sendo de origem canadense as primeiras legislações que estabelecem limites acerca deste contaminante, recebendo adaptação nacional a partir da IN 13/2005. Destaca-se ainda que não há limitações, por exemplo, na União Europeia acerca deste contaminante. Esta Instrução Normativa apontou para uma busca por melhorias do processo produtivo da bebida, podendo ser considerada uma das mais importantes regras e criações institucionais que se manteve em vigência até o início de 2023, porém com algumas correções e alterações, em especial no que tange a porcentagem de carbamato de etila.

Devido a inspirações internacionais para o desenvolvimento desta instrução normativa que regulamentava os padrões básicos de produção da cachaça, é possível compreender que houve um trabalho institucional para um refinamento de regras, com características mais rígidas para a produção da bebida que se inspirou em outras já socialmente aceitas no campo, configurando uma forma de mimetismo institucional, processo que visa facilitar o desenvolvimento de regras, tendo em vista que, ao se inspirar em regras já socialmente aceitas em campo, há uma facilidade maior apoio às novas instituições criadas em um determinado campo organizacional (SANTANNA, 2020).

Zietsma e Mcknight (2009) apontam que o mimetismo é uma das formas de trabalho de criação institucional que atores recorrem para adotar normas aceitas na busca por credibilidade e respeito em um determinado campo organizacional. Este tipo de trabalho institucional pode evitar críticas ou desrespeito as novas regras, tendo em vista que seguir algo já utilizado em um campo minimiza o risco de conflitos (ZIETSMA; MCKNIGHT, 2009). Esta, porém, devido as suas características desenvolvidas em moldes internacionais, trouxe impactos significativos

tanto para produtores de alambique, quanto para os produtores iniciais, sendo também alvo de disputas e críticas de atores no campo, como pode-se observar no excerto a seguir:

[...] uma das discussões que tivemos (produtores de alambique, Câmara Setorial da Cachaça, industriais e MAPA), foi em torno da IN13 (Instrução Normativa nº 13), que determinava carbamato, determina componentes secundários, determina uma série de coisas que a cachaça tem que seguir. Dentro dessa queda de braço, a cachaça industrial lá no IBRAC, que é o órgão que eu tô te falando que fica lá em Brasília, ela queria diminuir a quantidade de componentes secundários, ela queria aumentar o percentual de carbamato, e aí em conjunto com a ANPAQ nós brigamos por isso [...] (EXCERTO DE ENTREVISTA – E16).

Como resultado desta disputa, após um trabalho político que integrou não somente a ANPAQ, mas também o IBRAC, em 2014, a IN 13/2005 recebe uma alteração através da **Instrução Normativa nº 28, de 08 de agosto de 2014 (IN 28/2014 MAPA)**, que como principal contribuição, trouxe a alteração do limite de carbamato de etila, antes permitido até 150 microgramas por litro e a partir desta, passa a ser permitido até 210 microgramas por litro para este contaminante.

Além disto, é possível perceber uma atuação política para mudanças que buscassem beneficiar um determinado tipo de produção frente ao outro, neste caso a produção industrial. Destaca-se, porém, que a IN 13/2005 pode ser observada como uma das frentes regulatórias que mais trouxeram embates e discussões para a mudança da cachaça de alambique, tendo em vista o tempo que esteve em vigor, sendo revogada e substituída apenas em 2023.

Desenvolver regulamentações e regramentos específicos para um determinado setor, em especial na ausência de regras, é um trabalho institucional que envolve diferentes atores e esforços, políticos, técnicos e culturais. Para a IN 13/2005, não foi diferente contudo, deve-se destacar que a legislação representa um avanço para o campo da cachaça, ainda que tenha recebido críticas frente a forma que foi desenvolvida, sem considerar critérios locais para a produção, bem como algumas distinções faltosas, entre a cachaça de alambique e a cachaça industrial, por exemplo. Por vezes, esta regulamentação inclusive representa, na visão de atores do setor um processo burocrático e custoso, que poderia inclusive, eliminar produtores em um processo de regularização e adequação das suas produções, conforme observado no excerto a seguir:

[...] o governo e o MAPA hoje fala, olha hoje nós vamos facilitar a legalização de uma fábrica, claro que ninguém quer fazer a coisa errada, mas facilitar, então tem determinadas normas, determinadas coisas que a gente mesmo fica sem saber o por que que é tão complicado, porque você pode simplificar muita coisa aí... e aí o produtor se ele consegue legalizar uma fábrica em 60 dias ele vai ter um ânimo a mais, agora se ficar 2 anos ele para no meio do caminho... com toda certeza! [...] além do alto custo de produção, tributação alta, burocracia para

regulamentar, fazer a fábrica funcionar... então esses fatores que a gente tem trabalhado nisso aí pra poder facilitar (EXCERTO DE ENTREVISTA – E12).

Deve-se destacar que as criações de novas práticas, como as da IN 13/2005, impactam significativamente na perpetuação da nova ordem institucional que se propõe. Ao estabelecer critérios de produção, como os de rótulos, químicos e higiênicos, ocorre também um processo dialético que incentiva uma conformidade e aparta comportamentos indesejados dentro do campo. A partir destes critérios, é possível estabelecer sanções e penalidades, mas também o reconhecimento e benefícios que incentivam o cumprimento das regras e estimulam comportamentos esperados. Na perspectiva de se ordenar um campo organizacional, de acordo com Lawrence e Suddaby (2006), recorrer a alteração de associações normativas para estabelecer novas práticas é necessário para confrontar e substituir práticas até então presentes no campo.

Neste sentido esses sistemas de incentivos e dissuasão criam um ambiente onde os membros de um campo organizacional são motivados a agir de acordo com as expectativas e padrões estabelecidos, fortalecendo assim a coesão, eficiência e eficácia organizacional. Ao equilibrar sanções e recompensas de forma adequada, as instituições podem promover uma cultura de conformidade, responsabilidade e desempenho, contribuindo para uma ordem institucional estável (GIDLEY, 2020; LAWRENCE; BUCHANAN; 2017).

Estabelecido este PIQ, bem como as suas alterações, em especial através da IN 28/2014 com repercussões diretas sobre o polêmico carbamato de etila, outra discussão política ganha mais corpo. Se antes, a cachaça estava praticamente esquecida, era sinônimo de diferentes tipos de aguardente, agora já figurava como uma bebida com regras e padrões básicos específicos para o seu reconhecimento, tanto a nível nacional, quanto internacional, desenvolvida em conjunto entre produtores industriais e produtores de alambique. Neste sentido, outro trabalho institucional passa a ocorrer e ganhar mais corpo dentro da legislação vigente: a busca pela diferenciação clara entre a cachaça de alambique e a cachaça produzida industrialmente. Há uma percepção por atores do campo, em especial dos produtores em alambique, que esta busca pela diferenciação foi por muito tempo travada pelos produtores industriais. Destaca-se além disto, uma perda de espaço nas discussões após as primeiras legislações e regras desenvolvidas e fortalecidas no âmbito nacional, neste sentido, mais uma vez passa a ganhar destaque a ainda AMPAQ, no sentido de fortalecer novos trabalhos que trouxessem mais visibilidade a produção de alambique, como pode ser apontado no excerto a seguir:

[...]este trabalho da ANPAQ foi o quê, dar um pé no freio para que a cachaça de alambique não terminasse, diante da invasão da cachaça industrial naquele momento que vinha de São Paulo e a cachaça de Minas estava ficando muito, é... enfraquecida, então era um momento que a nossa cachaça artesanal tava praticamente minguando, então eu acho assim, a primeira era da ANPAQ foi assim: PARA! A gente tá deixando morrer uma coisa que é muito valiosa, aí ela resgatou e ocupou o espaço que ela estava perdendo (EXCERTO ENTREVISTA 7 – Assessora ANPAQ).

Frente a uma percepção da perda de espaço da cachaça de alambique para a industrial, na busca por um fortalecimento frente aos novos atores que passaram a ganhar mais força, a Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade, decide dar um passo rumo a nacionalização. A troca da letra M de mineira na sigla, pela letra N de nacional traz uma mudança significativa e novo posicionamento para a associação. Nasce a Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique (ANPAQ), momento importante de acordo com um membro da associação, conforme visto no excerto a seguir:

Agora a ANPAQ nacional ela foi muito importante porque quando a gente tava em Minas, a 20 anos atrás, o movimento era basicamente só em Minas mesmo, só que hoje esse movimento da cachaça de alambique ele não é só em Minas, então não dava para a ANPAQ ficar só em Minas, entendeu? E surgiu nesse meio tempo o IBRAC que tem um braço industrial, e isso ele fica em Brasília, a gente começou a perceber que a gente estava perdendo representatividade e de certa forma, perdendo representatividade, que a gente enxergava uma atenção maior pro lado do industrial, entendeu? Então a gente teve a ideia de transformar a ANPAQ em Nacional para gente garantir que a gente tá lutando a nível nacional e para ter mais representatividade com o governo, com o ministério da agricultura, porque sendo apenas mineira fica mais limitado (EXCERTO DE ENTREVISTA – E16)

Este reposicionamento da ANPAQ, chegando a nível nacional foi importante devido a ampliação significativa do alcance e influência da associação, o que poderia permitir abordar questões em escala maior. Se antes, mesmo a um nível micro organizacional (estadual) a associação conseguiu contribuir para a mudança em regras para um campo até então sem um ordenamento claro, considerando o nível nacional, o alcance da mesma passa a atingir uma escala maior, recebendo mais atenção em discussões políticas, maior capacidade para advogar por mudanças e maior representatividade frente aos outros atores do campo, o que permite a continuidade no desenvolvimento de outros trabalhos institucionais que também a favoreça.

Ocupar estes espaços, pode muitas vezes, representa também conflitos e rompimentos entre os agentes de um mesmo campo organizacional, tendo em vista que cada um destes realiza

diferentes trabalhos institucionais para viabilizar os seus interesses (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013). Portanto, a partir de 2014, outros esforços são realizados no sentido de fortalecer a imagem da cachaça, em especial a de alambique. Embora a IN 13/2005, suas repercussões e atualizações trouxessem uma evolução para o formato produtivo, em especial nos critérios físico-químicos, sanitários e de rotulagem, ainda se perpetuava uma não diferenciação entre os tipos de produção da bebida.

Santanna (2020) destaca que isso pode ser observado como um trabalho institucional realizado através dos produtores de cachaça industrial, considerando que estes não seriam beneficiados frente a uma distinção da bebida. Soma-se aos aspectos de diferenciação, a busca pelo setor industrial em desenvolver diferentes práticas e regramentos que, por vezes não seriam positivas para todos, mas atenderiam especificamente aos seus interesses. O excerto a seguir destaca esta questão:

[...] a gente tava em Brasília, que a gente faz parte da câmara setorial em Brasília e... e o IBRAC, não vou falar que ele é nosso concorrente, porque não é isso que eu penso do IBRAC, eu penso que o IBRAC usa um caminho diferente do nosso, ele defende mais os industriais e nós o de alambique, então eles estavam fazendo uma proposta que viria ser apresentada na câmara setorial do ministério da agricultura para mudar a IN13, a IN13 é a instrução normativa que regulamentava a cachaça... só que o que eles estavam pleiteando lá ia ser extremamente prejudicial para as cachaças de alambique [...] (EXCERTO DE ENTREVISTA – E12)

Beunen e Patterson (2019) apontam que ao se empreender mudanças e criações institucionais, os campos organizações irão receber diferentes esforços para o desenvolvimento de regras que tragam benefícios aos interessados. Deve-se destacar, porém, que não necessariamente todos os atores de um campo organizacional irão acessar as benesses em nível igualitário (LAWRENCE; BUCHANAN, 2017). Para se criar regras, diferentes atores que inclusive concorram entre si podem se unir em determinados momentos, o que facilita o processo de implementação e legitimação destas. Este mesmo grupo pode apresentar incongruências no processo de implementação destas regras, na busca por inclusive alterar ou melhorar o que foi implementado no campo (FURNARI, 2016).

Estas diferenças ficam muito claras no campo da cachaça, frente a um embate entre os produtores industriais através do IBRAC e os produtores de alambique, através da ANPAQ. O posicionamento da ANPAQ passa se tornar muito firme, como pode-se observar na fala do representante da associação, nesta busca por diferenciar e demarcar este espaço no campo “[...] não, aqui a gente faz cachaça, é tudo cachaça, NÃO É! Eu não defendo essa posição, tá, eu defendo a posição que a cachaça de alambique é uma coisa e a cachaça de coluna é outra! Então

eu não posso entrar num grupo que considera tudo igual, eu não posso entrar[...] (ENTREVISTADO 13).

O motivo por esta separação se daria exatamente pela valorização do produto que possui uma característica mais “artesanal” e que, de acordo com produtores de alambique, teria uma qualidade superior frente ao produto industrial. Estabelecer a diferenciação entre a cachaça de alambique e a cachaça industrial, na visão de produtores e atores do campo seria relevante por diversos motivos. Primeiramente, a cachaça de alambique é produzida com aspectos artesanais, podendo utilizar métodos tradicionais e muitas vezes com ingredientes selecionados, resultando em um produto de sabor diferenciado e até mesmo único.

Por outro lado, a cachaça industrial é produzida em larga escala, com processos automatizados e aditivos químicos, o que pode comprometer sua autenticidade frente a cachaça de alambique. Além disso, a busca por uma diferenciação entre os dois modos de produção contribuiria para a preservação da cultura e tradição brasileira, promovendo o reconhecimento de pequenos produtores e incentivando práticas sustentáveis. Somaram-se a estes aspectos a importância de atualizações na lei, pois, de acordo com Santanna (2020), a IN 13/2005 deixou de ser atual, frente a necessidade de atualizações tecnológicas e outras evoluções naturais do mercado.

Dentre as buscas por essa diferenciação estava a necessidade de se regulamentar claramente a cachaça de alambique para eliminar a insegurança jurídica em cima do processo de produção da bebida, bem como fortalecer a valorização do produto, em especial o artesanal. Neste processo, desde a nacionalização da ANPAQ e a busca por reocupar espaços, diferentes atores foram mobilizados, como os membros da Câmara Setorial da Cachaça, especialistas, técnicos, pesquisadores e consultores, que se envolveram no documento de criação de uma nova instrução normativa, que fosse capaz de apresentar estas mudanças futuras para a diferenciação entre a cachaça de alambique e industrial.

Após receber diferentes contribuições, o MAPA liderou a elaboração da minuta de uma nova Instrução Normativa, sob a **Portaria 339 de 28 de junho de 2021**, que foi submetida a consulta pública por 75 dias, para que recebesse sugestões e críticas dos interessados sobre o novo PIQ da bebida. O MAPA recebeu as diferentes sugestões e realizaram uma publicação final do novo PIQ da cachaça, sob a **Portaria 539 de 26 de dezembro de 2022, Portaria 539/2022 MAPA**, que como principal avanço traz a tão esperada distinção entre a cachaça industrial da cachaça de alambique, esta normativa entrou em vigor em 01/02/2023. A nova

instrução traz repercussões diretas para a produção de alambique, sendo considerada uma das maiores conquistas para o setor.

Se até então não havia cachaça de alambique específica, novas regras são desenvolvidas e contemplam este tipo de produção. Dentre as mudanças que passam a valer, ressalta o reconhecimento da produção de alambique que deve ser especificamente realizado em destiladores de cobre. Além disto, destacam-se as seguintes denominações:

Quadro 9: Denominações de Cachaça de Alambique Vigentes

Denominação	Características de produção
Cachaça de Alambique	Se for elaborada unicamente a partir de mosto fermentado de cana-de-açúcar bruta em alambique de cobre
Cachaça de Alambique Armazenada	Se for produzida exclusivamente de mosto fermentado de cana crua em alambique de cobre; e for armazenada em tonéis maiores que 700 L, ou ficar menos de 1 ano em tonéis de até 700 L.
Cachaça de Alambique Envelhecida	Se for produzida apenas a partir de mosto fermentado de cana-de-açúcar bruta em alambique de cobre e envelhecida em tonéis de até 700 litros por pelo menos um ano.
Cachaça de Alambique Adoçada	Se for produzida exclusivamente de mosto fermentado de cana crua em alambique de cobre; e se contiver entre 6 a 30 g/L de açúcar.
Cachaça de Alambique Armazenada Adoçada	Se for produzida exclusivamente de mosto fermentado de cana crua em alambique de cobre; for armazenada em tonéis maiores que 700 L, ou ficar menos de 1 ano em tonéis de até 700 L; e contiver entre 6 a 30 g/L de açúcar.
Cachaça de Alambique Envelhecida Adoçada	Se for produzida exclusivamente de mosto fermentado de cana crua em alambique de cobre; for colocada em tonéis de até 700 L por, pelo menos, 1 ano; e contiver entre 6 a 30 g/L de açúcar.

Fonte: Portaria 539/2022 (MAPA), adaptado de Cachaça com Notícias 81.

Este reconhecimento foi muito importante para o setor, em especial de alambique, sendo destacado como algo positivo para os produtores de menor porte, geralmente realizando a produção da forma de alambique, oficialmente reconhecida. Em editorial publicado na circular “Cachaça com Notícias”, há um destaque, ainda que de forma velada, sobre o processo que levou tempo, com destaque sobre agentes opostos a ideia de que teriam se unido contra a ideia, em referência aos produtores industriais, além disso, destaca-se que “Foram necessários muitos anos para que se concretizasse uma revisão da legislação. Mais uma vez, a norma mudou para acompanhar tantas mudanças e aperfeiçoar os detalhes que há tantos anos machucavam os produtores” (CACHAÇA COM NOTÍCIAS 81, p. 3, 2022). O rigor quanto aos aspectos físico-químicos da bebida ainda segue aspectos próximos aos estabelecidos pela revogada IN 13/2005 e suas atualizações, todas substituídas pela nova portaria. Soma-se como destaque a partir desta

portaria, a possibilidade do uso da expressão “Cachaça de Alambique” no rótulo, conforme destacado no trecho a seguir:

Esse é o papel da ANPAQ. Vender o produto coletivo, com marca forte e genérica, de modo que todos os produtores de Cachaça de Alambique, com identidade e selo de pertencimento viabilizem bons negócios de suas marcas específicas. Foco na identidade, na capacitação de trabalho de mercado, no desenvolvimento sustentável do setor, da associação e seus associados (CACHAÇA COM NOTÍCIAS 81, p. 2).

Em conclusão, deve-se observar que a IN 13/2005 trouxe novos avanços e mudanças para o campo da cachaça como um todo. Ao serem desenvolvidas e aplicadas estas novas regras para o campo da cachaça, outras disputas passam a surgir. Destaca-se principalmente aspectos relacionados ao encarecimento do processo produtivo frente as novas regras, critérios de refinamento para produção inspirados em normas internacionais e a não diferenciação entre produtores industriais dos produtores de alambique ou artesanais, inclusive com proibição nominal a este tipo de nomenclatura dentro do PIQ, sendo solucionada após muito embate, que a partir da ação de diferentes atores trouxe o novo PIQ, sob a Portaria 539/2022 MAPA, com a diferenciação entre a cachaça de alambique e industrial.

Todos estes regulamentos, apesar de trazer importantes contribuições para a cachaça como um todo, foi e ainda é um campo cheio de nuances e atores que atuam para modificar ou manter o campo organizacional de acordo com os seus interesses. Deve-se reforçar, porém, a importância destas para: o reconhecimento da cachaça como um produto genuinamente brasileiro, específico e com características e formas de produção distintos de outras bebidas, buscando garantir uma identidade específica e um controle para o destilado.

Ainda que muito importantes para a bebida, deve-se destacar que estas regras construídas para o campo da cachaça como um todo, ainda são requisitos básicos e essenciais que a cachaça, seja ela industrial ou de alambique, deve seguir para que sejam comercializadas de maneira formal. Em paralelo a estas legislações, instruções normativas e portarias, outros trabalhos institucionais foram realizados ao longo do tempo, em especial no que tange a distinção da bebida, através de certificações de qualidade, que serão mais bem tratadas a seguir.

4.4 Trabalho Institucional de Distinção: a construção da certificação de qualidade para o campo da cachaça

Dentre os aspectos que podem ser observados nas legislações e instruções normativas que trataram sobre a cachaça desde meados de 1990, é possível compreender que houve um intenso trabalho institucional que buscasse distingui-la de outras bebidas, trazendo

características de produções próprias e regras que garantam um padrão mínimo de qualidade ao destilado, seja cachaça industrial ou de alambique. Estas regras repercutiram em todo o setor, impactando nos processos organizacionais dos produtores, contudo, outras ações foram desenvolvidas.

Se previamente, o interesse estava em torno do reconhecimento e regras claras para produção do destilado, houve movimentações no campo pela busca de uma espécie de “distinção” que trouxesse a ideia de que o produto cachaça poderia ser visto como algo mais valorizado, e isto ocorre, a nível nacional, com o desenvolvimento de uma certificação através do INMETRO, sob a **Portaria 126/2005**. Neste sentido, ganha também destaque a construção de uma certificação de qualidade da bebida. Além das regras básicas que os produtores deveriam seguir, recorrer a certificação busca realizar um trabalho de valorização do destilado, ao fortalecer uma narrativa visual de qualidade, que seria atestada nas garrafas que possuísem o selo em forma de distinção.

Slager, Gond e Moon (2012) apontam que a certificação que busque gerar distinções, como uma certificação de qualidade, é um conceito que está intrinsecamente relacionado ao trabalho institucional, sendo ativado a partir da busca pela diferenciação. Se previamente, houve um primeiro momento que estabeleceu legislações e regras que reforçassem um padrão mínimo de produção para a cachaça, um selo de qualidade através de uma certificação pode trazer um novo patamar ao produto, trazendo novas normalizações que um produtor, ao conseguir atingir os critérios estabelecidos, recebe uma diferenciação perante outros atores presentes no campo.

Apesar de nacionalmente a primeira certificação de qualidade ser desenvolvida pelo INMETRO apenas em 2005, é importante destacar que houve um papel importante de Minas Gerais para o desenvolvimento de uma “certificação” de valorização do produto. Isto reforça o estado como um dos atores centrais no desenvolvimento de práticas que buscassem valorizar a bebida. Mais especificamente sob ações orientadas da AMPAQ (ainda mineira), foi lançado na década de 1990 o primeiro selo de certificação de qualidade, conforme pode-se observar no excerto a seguir:

[...] e aí em 1990 foi criado o selo de garantia de qualidade da ANPAQ, esse selo nós temos até hoje nas cachaças da Anpaq, né, logicamente a gente vai reformulando, e hoje a gente tem uma visão que o selo tem que garantir que é uma cachaça de alambique, porque existe as cachaças de coluna e a cachaça de alambique [...] O selo ele teve muita força... entendeu... com a ANPAQ começando a perder força no sentido de ficar muito presa em Minas Gerais, ele perdeu força [...](EXCERTO DE ENTREVISTA – E16).

Este selo, porém, assim como grande parte das ações realizadas pela antiga AMPAQ, teve um impacto muito importante para a produção mineira da bebida, porém, com pouca visão a nível nacional e internacional, conforme destacado pelo entrevistado 16, representante da associação. Neste sentido, outras ações foram desenvolvidas, em especial a partir das movimentações que envolveram a cachaça a nível nacional no final da década de 1990 e início dos anos 2000, junto a fortes ações de cunho políticos e estatais.

As novas regras e legislações que foram desenvolvidas a priori para o campo da cachaça, por mais avanços que trouxeram para os processos produtivos, não visavam exclusivamente apenas organizar o campo para os aspectos produtivos. Outros interesses também pairavam sobre o campo da bebida, tais como a busca por uma maior inserção do produto a nível internacional. Foi então que, a partir de uma decisão governamental, junto as discussões de regras e legislações apresentadas no tópico anterior, a cachaça foi inserida no Sistema Brasileiro de Avaliação e Conformidade – Setor Cachaça, conforme pode-se observar no excerto do entrevistado abaixo, representante do INMETRO.

Em 2004 e 2005, tivemos um ministro cuja gestão no INMETRO estava ligada ao Ministério do Desenvolvimento, e o ministro em questão era o Furlan. Ele tinha uma forte inclinação para a promoção das exportações, buscando oportunidades para os produtores brasileiros em diversos setores. Como ministro do Desenvolvimento, ele solicitou ao INMETRO que desenvolvêssemos um programa de certificação para a cachaça. Assim, em 2006, lançamos o programa, contando com o apoio do SEBRAE, dada a sua ênfase nos micro e pequenos produtores (EXCERTO DE ENTREVISTA – E8).

A avaliação da conformidade e certificação da cachaça são realizadas no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SBAC), onde o Inmetro desempenha um papel fundamental como seu executor. O Inmetro estabelece os requisitos técnicos que um produto deve satisfazer durante a avaliação da conformidade. O SBAC é parte integrante de um robusto arcabouço legal e tecnológico destinado a fortalecer as estruturas regulatórias, atore este que possui força e centralidade para o desenvolvimento de regramentos e práticas para um determinado campo. Oliveira e Martins (2010) apontam que a certificação do INMETRO para o campo da cachaça pôde ser compreendida como um trabalho de fortalecimento da imagem da bebida e que de forma política, fomentaria também a produção e o consumo sustentável, bem como garantir força para o produto ser exportado.

A certificação foi lançada sob a **Portaria nº126 de 24 de junho de 2005**, considerando alguns aspectos básicos como: a regularização que deveria observar os aspectos legais e

instruções normativas propostas pelo MAPA, e de forma mais aprofundada deveria seguir os seguintes critérios para se receber o selo de conformidade, destacando-se:

a) Requisitos de matéria-prima: tempo de colheita, moagem, devendo-se também ser respeitados em caso de matéria-prima adquirida; **b) Requisitos de moagem:** aspectos de armazenamento, local, ausência de animais, filtração e decantação; **c) Requisitos de Fermentação:** observação aos pisos e revestimentos, iluminação e ventilação e limpeza para proteção das dornas; **d) Requisitos de Dornas de Fermentação:** material exclusivo em inox, espaço entre dornas e cuidado para manutenção adequada; **e) Requisitos de controle de fermentação:** monitoramento e documentação do processo, transporte do vinho/mosto por tubulações que evite acúmulo de produtos; **f) Requisitos de Destilação:** destilação em local correto, com o uso de equipamentos específicos em aço ou cobre, com a correta destinação do vinhoto e uso de água potável; **g) Requisitos para o armazenamento:** uso de recipientes em aço inox isolado, estocado em locais específicos seguindo a legislação vigente; **h) Requisitos de envelhecimento:** deve seguir a legislação vigente; **i) Requisitos de Envase:** locais específicos que atendam a legislação com embalagens que garantam a integridade do produto; **j) Requisitos de controle do produto:** manter o controle através de ensaios do produto certificado, sob laboratórios credenciados ao INMETRO, informando data, produto, local de coleta, lote de produção, técnico e responsável pela coleta; **k) Requisitos de responsabilidade social:** mão de obra regularizada de acordo com a legislação do país; **l) Requisitos de proteção ao meio ambiente e segurança:** proibição de fumo junto ao local de produção; descarte controlado e atualização de licença ambiental (INMETRO, 2005; INMETRO, 2009; INMETRO, 2010).

Estes requisitos, porém, precisaram ser revistos. As criações de regras em torno da padronização e identidade da cachaça, bem como o desenvolvimento da IN 13/2005 MAPA que passou a vigorar poucos meses depois da portaria 126/2005 INMETRO, tornou a mesma obsoleta, o que fez necessário uma revisita e atualização, que foi substituída pela **Portaria INMETRO 276 de 24 de setembro de 2009 e atualizações com a Portaria nº 71/2010**, que mantinha as regras anteriores quanto aos critérios de certificação, porém com as devidas atualizações para a época. Como características finais, além dos requisitos legais, ambientais e sociais estabelecidos no RAC para a certificação através do INMETRO, destacam-se os 17 requisitos que compõem os Requisitos de Controle de Produto, que são:

1) Grau alcoólico: 38% a 48 % volume a 20° C; 2) Cobre Máximo: 5mg/l de produto; 3) Acidez volátil (expresso em ácido acético): máximo 100mg/100ml (álcool anidro); 4) Ésteres

totais (expresso em acetato de etila): máximo 200mg/100ml (álcool anidro); 5) Aldeídos (expresso em aldeído acético): máximo 30mg/100ml (álcool anidro); 6) Furfural: máximo 5mg/100ml (álcool anidro); 7) Álcoois superiores: máximo 360mg/100ml (álcool anidro); 8) Soma dos componentes secundários: máximo 200 a 650mg/100 ml (álcool anidro); 9) Metanol (Álcool metílico): máximo 20mg/100 ml (álcool anidro); 10) Carbamato de Etila: máximo 150µg/l; 11) Chumbo (Pb): máximo 200µg/l; 12) Arsênio (As): máximo 100µg/l; 13) Acroleína (2-propenal): máximo 5mg/100ml (álcool anidro); 14) Álcool sec-butilico (2-butanol): máximo 10mg/100ml (álcool anidro); 15) Álcool n-butilico (1-butanol): máximo 3mg/100ml (álcool anidro); 16) Açúcares (expressos em sacarose): máximo 6 g/l, 17) Açúcares (expressos em sacarose) para cachaça adoçada: maior que 6g/l e inferior a 30g/l.

Estas características, quando comparadas com as legislações vigentes para uma padronização mínima da bebida, destacam algumas diferenças com relação ao exigido na atualidade, tendo em vista que estas portarias continuam em vigência para o processo de certificação via INMETRO. Dentre as principais diferenças, surge novamente o polêmico carbamato de etila, que na última IN 539/2022 MAPA estabelece o limite de 210/l; enquanto para a certificação através dos critérios do INMETRO, há uma tolerância máxima de 150µg/l. De acordo com o representante do INMETRO, estas legislações também foram feitas considerando aspectos de mimetismo, adaptando regras internacionais a realidade do produto produzido no Brasil:

Como parte do processo de certificação, como um produto brasileiro, incorporamos requisitos que antes não eram exigidos. Por exemplo, o carbamato de etila tinha um limite de 400 ppm no Brasil, enquanto na Europa o limite era de 150 ppm. Então, em colaboração com o setor, decidimos solicitar um limite de 150 ppm durante o processo de certificação, alinhando-nos às regulamentações europeias. [...] no entanto, não se tratava apenas de seguir o padrão europeu. Buscamos também parâmetros utilizados pelos nossos compradores, sendo o limite de carbamato de etila um exemplo adotado pelos europeus, mas havia outros requisitos relacionados a diferentes mercados. Procuramos enfatizar a preocupação ambiental para destacar que nossos produtores adotavam práticas sustentáveis, incluindo o tratamento de resíduos e a preservação dos recursos hídricos, apesar de ser uma abordagem um tanto forçada, mas, ainda assim, significativa (EXCERTO DE ENTREVISTA – E8).

Junto aos critérios internacionais sobre os componentes físico-químicos, como o carbamato de etila, de acordo com o entrevistado, outros enfoques foram adotados para o desenvolvimento desta certificação, tais como os critérios sociais e ambientais, também inspirados em legislações internacionais de parceiros do Brasil, em especial as adotadas pela

união europeia, reforçando o mimetismo como um trabalho institucional adotado, para facilitar o desenvolvimento e o aceite tanto das regras quanto do produto a nível internacional.

Apesar dos esforços empreendidos para o desenvolvimento desta certificação, poucos foram os impactos no setor e poucos produtores adotaram a certificação como um diferencial para o produto. Como resposta, Santana (2020) destaca que o processo foi percebido como muito custoso e com pouca agregação de valor ao produto, o que deixou uma espécie de vácuo quanto a certificação da cachaça, como pode ser observado a seguir:

[...] durante um período específico, entre 2006 e 2012, a certificação experimentou um crescimento notável, impulsionado pelo incentivo do governo da época, que estava fortemente focado na promoção das exportações. No entanto, desde então, essa ênfase política se dissipou, especialmente durante a crise econômica subsequente. Como resultado, a certificação tornou-se uma dificuldade pra muitos produtores, que enfrentaram dificuldades financeiras após a crise de 2014[...] (EXCERTO DE ENTREVISTA – E8).

Slager, Gond e Moon (2012) trazem que um processo de certificação, em uma visão institucional, busca facilitar a coordenação para uma possível inspeção externa e induzem as organizações a adotarem os comportamentos que se espera para um produto certificado. Embora o poder regulatório das normas impostas por um processo de certificação seja reconhecido, outros aspectos podem minar a sua aplicação. No excerto do entrevistado 8 é possível perceber, de início, um interesse de entes governamentais em fomentar a certificação para uma exportação, mas outros fatores externos como a crise econômica e até mesmo o desinteresse político-estatal sobre o tema.

Frente a isto, o INMETRO enquanto organização estatal que atua diretamente com programas de certificação, perde um pouco de seu espaço enquanto ente governamental de certificação, porém, reposicionando-se como um agente de “acreditação”, ou seja, um ator autorizado que avalia e certifica a competência técnica e a imparcialidade de organismos de certificação, laboratórios de teste, inspeção e outros prestadores de serviços relacionados à qualidade, segurança e conformidade de produtos e serviços (INMETRO, 2010).

Deve-se destacar também que este programa de certificação não considerou a diferenciação entre a cachaça de alambique e a cachaça industrial, o que também pode ter contribuído para o afastamento do processo de certificação. Neste interim, frente ao vácuo da certificação a nível nacional e um reposicionamento do INMETRO como um agente acreditador, outros selos surgem e passam a receber mais atenções do mercado como um todo. Minas Gerais, mais uma vez destaca-se neste processo, e, a partir do Instituto Mineiro de

Agropecuária, desenvolve-se a política pública de certificações conhecida como “Certifica Minas”, através da **Lei Estadual N° 22.926, de 12 de janeiro de 2018**.

Esta lei estabeleceu os objetivos do programa que, primeiramente, visa promover a melhoria na gestão das atividades agropecuárias e agroindustriais no Estado. Em segundo lugar, busca otimizar o uso de insumos e recursos naturais, visando à sustentabilidade econômica, social e ambiental dessas atividades. Além disso, o programa tem como meta proporcionar condições mais competitivas para a comercialização dos produtos agropecuários e agroindustriais, expandindo seu acesso a diversos mercados. Por fim, pretende-se ampliar a geração de emprego e renda nos estabelecimentos que possuem produtos certificados, impulsionando o desenvolvimento econômico e social da região. Estão envolvidos, além do IMA, a Secretaria Estadual de Abastecimento e Pecuária (SEAPA), bem como a EMATER, a fim de promover e apoiar os produtores neste processo.

Dentre os produtos tradicionais do Estado, a cachaça passa a receber atenção direta para o processo de certificação, mais especificamente sob a chancela do “Certifica Minas Cachaça”. Esta certificação recebe uma chancela do INMETRO, que passa a fornecer certificações sob as regras específicas das **Portarias 276/2009 e 71/2010** (IMA, 2024). Sob estas portarias, foi desenvolvido o protocolo mineiro, que considera as legislações e instruções normativas do MAPA e as portarias do INMETRO para a certificação através do programa. A certificação, porém, busca valorizar a produtor de alambique, porém, observando também os produtores industriais, conforme informado pelo Entrevistado 10, fiscal do IMA, atuante no setor de certificação da cachaça:

[...] anteriormente, tínhamos um protocolo mais voltado em Minas Gerais voltado para os produtores de alambiques de cobre, abrangendo cachaça artesanal, mas agora, com essa nova acreditação do INMETRO, estamos expandindo para incluir também os produtores industriais. Isso é de suma importância, pois as análises físico-químicas e a garantia de qualidade e rastreabilidade são fundamentais não apenas para o mercado nacional, mas também para facilitar as exportações, atendendo a requisitos mais rigorosos do que os estabelecidos pela legislação nacional em termos de parâmetros como acidez e teor de metanol, por exemplo. Obtendo essa acreditação, alcançamos um novo patamar, pois ao estar em conformidade com a Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro, estamos cumprindo padrões internacionais. (EXCERTO DE ENTREVISTA – E10).

Houve uma busca por fortalecer e aproximar o tradicional produto mineiro de alambique do processo de certificação, algo que através do INMETRO não ocorreu com sucesso. O IMA, anteriormente, havia atuado com outras certificações para produtos como café e queijo, que

obtiveram boa aceitação e sucesso, por isso a busca em desenvolver esta certificação para a bebida. Deve-se destacar, porém, o trabalho institucional de cunho mimético, onde a IMA recorreu a regras pré-estabelecidas para construir a sua certificação e atender a interesses de produtores mineiros, tendo em vista o potencial do Estado. O uso do mimetismo ainda se justifica tendo em vista que todo arcabouço desenvolvido a nível federal torna-se obrigatório para os produtores de todo o país.

Quanto aos critérios de certificação, segue-se ainda os estabelecidos nas portarias INMETRO, apresentados previamente. Nos documentos para a certificação através do Certifica Minas Cachaça, constam como critérios a (1) A compreensão e atendimento a legislação vigente, com destaque para as Leis, instruções normativas e portarias federais, MAPA e INMETRO; (2) Análise de Proposição Contratual entre produtor e IMA, onde se analisa a viabilidade, no qual o interessado receberá o modelo de contrato, as taxas pertinentes e uma proposta de serviço/plano de auditoria, que detalhará a data, duração, composição da equipe de auditoria e metodologia adotada. Ao concordar com os termos, é necessário efetuar o pagamento das taxas, assinar ambos os documentos e encaminhá-los de volta à Gerência de Certificação; (3) Realização de Auditorias pelo IMA que verificará in loco o cumprimento das normas de certificação; (4) Tratamento de não-conformidades, onde se adapta o que é necessário para o recebimento do selo (5) A concessão do selo de qualidade e por fim, (6) A manutenção da certificação.

Contudo, apesar do estabelecimento de regras e a aproximação com o produtor em Minas Gerais pouco tem impactado no processo de certificação da cachaça, mesmo a de alambique. Há um baixo número de interessados neste processo de certificação, sendo que em 2024, apenas um produtor, detentor de 4 marcas em Minas Gerais está certificado pelo IMA, o que ainda demonstra um processo de resistência a este tipo de diferenciação de mercado. Tendo em vista as diversas regras e normas que padronizam a sua produção, o processo de certificação pode ser observado como um esforço a mais e muitas vezes sem garantia de retorno (SANTANA, 2020).

Além disso, apresenta-se ao longo da pesquisa que determinadas regras, ainda que a revelia de produtores da bebida, foram desenvolvidas desconsiderando as necessidades e características locais dos produtores, sem muitas vezes observar a distinção entre cachaça industrial e cachaça de alambique, tratadas como produto igual durante muito tempo. Neste sentido, é importante reforçar que o desenvolvimento de regras depende também da participação coletiva, bem como o apoio de atores do campo para que recebam legitimidade,

crédito e sejam perpetuadas (SUDABBY et al., 2022). Em conclusão a este capítulo é importante apresentar que processos de certificações necessitam de abertura e participação, bem como apresentar flexibilidade para manter a legitimidade das normas impostas. Para o trabalho institucional, se novas normas são desenvolvidas, elas dependem de apoio, pois na falta deste, as tentativas de mudanças e inserções de novas práticas tendem a não funcionar, conforme enfatizam Slager, Gond e Moon (2012) em seu estudo.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo deste artigo foi resgatar os aspectos históricos do trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique, com ênfase aos aspectos normativos, regulatórios e socioculturais. Para tanto, foi desenvolvido este estudo, qualitativo e descritivo, recorrendo a entrevistas com atores e documentos que abarcam legislações e normas do campo da cachaça. Sob o pilar da criação institucional, foi possível identificar os diferentes momentos que envolveram a criação de regras a serem institucionalizadas no campo. A cachaça enquanto produto, carrega em sua história diversas questões que a torna uma bebida única. É possível perceber, em especial no que tange a legislações e normas, que este destilado sempre recebeu especial atenção de diversos atores do campo em diferentes épocas. Durante o período colonial, as legislações e normas que a regulavam enquanto produto, estavam ligadas a aspectos, proibitivos e tributários, regras estas que se demonstravam ineficientes para uma adequada produção da bebida, o que fez com que o destilado fosse muitas vezes produzido de maneira clandestina ou informal.

Já no período republicano, a cachaça passa por um período de hiato de legislações, tendo uma única regra que a regulamentava, promulgada na década de 1970. Porém esta norma não possuía características que a distinguiam enquanto bebida, sendo inclusive sinônimo de aguardente ou melão, o que não valorizava a bebida enquanto produto genuinamente brasileiro. Neste sentido, em Minas Gerais, estado forte como produtor da bebida no tradicional formato “cachaça de alambique”, diversos trabalhos institucionais passam a ser realizados na busca por remodelar e organizar este campo, criando regras e normas que fossem capazes de reposicionar o destilado. Entre o final dos anos 1980 e meados de 1990, entes estatais e produtores da bebida se reuniram para criar a primeira associação de produtores (AMPAQ), que trouxe como resultado deste movimento uma legislação específica para a bebida conhecida como “Pro-Cachaça”, importante passo para uma discussão que saiu das fronteiras mineiras e chegou a nível federal. Como principais atores, foram identificados a Secretaria de Agricultura e Pecuária do Governo de Minas Gerais e produtores de cachaça de alambique, que em

conjunto, fomentaram a inserção de um ator com maior força: a AMPAQ. Como trabalhos institucionais de criação, foram identificados a advocacia institucional e uma busca pelas redes normativas de apoio.

Quadro 10: Principais Trabalhos de Criação Institucional realizados de 1988 a 1994

Atores Envolvidos	Trabalho Institucional	Principais Impactos no campo
Secretaria de Estado de Agricultura (Governo Estadual)	Advocacia pela criação institucional	Apoio na organização da AMPAQ; Apoio no Desenvolvimento do Pró-Cachaça.
Produtores mineiros de cachaça de alambique	Advocacia pela criação institucional;	Fundação da AMPAQ; Apoio no Desenvolvimento do Pró-Cachaça
AMPAQ	Advocacia pela criação institucional; Construção de redes normativas de apoio;	Apoio no Desenvolvimento do Pró-cachaça.

Fonte: Desenvolvido pelo autor (2024).

Entre 1994 e 2004, como resposta a um movimento mineiro, novos atores surgem no campo de forma mais efetiva, tais como o MAPA, que atuou pelo desenvolvimento de regras relacionadas a padronização e fiscalização da produção. Além disto, neste momento, produtores de cachaça em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (APEX-Brasil), atuaram para o desenvolvimento do “Programa Brasileiro para o Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça (PBDAC)”, que como resultado obtiveram o reconhecimento de indicação geográfica para o nome “cachaça”, sendo importante para a inserção da bebida de maneira mais forte no comércio internacional. Por fim, neste período, destaca-se também a denominação da palavra cachaça como uma bebida diferente de outras aguardentes. Neste período, foi possível identificar três trabalhos de criação institucional: garantias coercitivas, estabelecimento de normas e regras e a construção identitária da bebida.

Quadro 11: Principais Trabalhos de Criação Institucional realizados de 1994 a 2004

Atores Envolvidos	Trabalho Institucional	Principais Impactos no campo
MAPA	Garantias Coercitivas; Estabelecimento de Normas e Regras;	Lei Nº 8.918, de 14 de julho de 1994 - Ministério como responsável por fiscalizar o setor e a sua produção; Decreto 2314 de 4 de setembro de 1997 - Estabelecimento de regras para produção da bebida e identificação da cachaça como diferente da aguardente de melão;

<p>APEX-Brasil</p> <p>MAPA</p> <p>Produtores de Cachaça</p>	<p>Construção identitária da bebida</p>	<p>Programa Brasileiro para o Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça;</p> <p>Decreto nº 4.062, de 21 de Dezembro de 2001 – Cachaça se torna denominação de origem, em busca de reforçar sua exportação;</p> <p>Decreto Nº 4.072, de 3 de Janeiro de 2002 e Decreto nº 4.851, de 2 de outubro de 2003 – Diferencia cachaça de outras aguardentes e reforça sua exclusividade enquanto bebida específica</p>
---	---	---

Fonte: Desenvolvido pelo autor (2024).

Entre os períodos de 2005 e 2023, destacam-se o estabelecimento da câmara setorial da cachaça, composta por representantes de diferentes organizações que atuam no campo da cachaça, tais como associações de produtores industriais e de alambique, membros governamentais como MAPA e INMETRO, consultores e pesquisadores. Nesta seara, são desenvolvidas frentes de trabalhos institucionais que estabelecem novas regras e normas com enfoque nos aspectos químicos, através da IN 13/2005 MAPA, que esteve em vigência até 2023. Neste momento, algumas polêmicas se estabelecem, como o desenvolvimento deste PIQ considerando padrões internacionais, reflexo da busca pela exportação da bebida, além de uma busca de diferentes grupos em segmentar a cachaça de acordo com o seu modelo de produção, se de alambique ou industrial. Como trabalhos institucionais para a criação destas normas, foram identificados o mimetismo e a alteração de normas e regras.

Quadro 12: Principais Trabalhos de Criação Institucional realizados de 2004 a 2022

Atores Envolvidos	Trabalho Institucional	Principais Impactos no campo
MAPA	Alteração de Normas; Mimetismo;	Instrução Normativa nº 13 de 29 de junho de 2005 - tratava de regulamentos técnicos para a fixação dos padrões de identidade de qualidade para a aguardente de cana e para a cachaça, que iniciou uma nova série de regramentos; Estas normas foram inspiradas em padrões e leis internacionais, na busca por um maior aceite dos impactados.
IBRAC AMPAQ MAPA Câmara Setorial da Cachaça	Alteração de Normas	Instrução Normativa nº 28, de 08 de agosto de 2014 – Alteração no limite de carbamato de etila (de 150 para 210 microgramas).
ANPAQ Câmara Setorial da		Portaria 539 de 26 de dezembro de 2022 – Inserção das diferenciações entre a

Cachaça IBRAC	Alteração de Normas	cachaça de alambique e cachaça industrial.
------------------	---------------------	--

Fonte: Desenvolvido pelo autor (2024).

Por fim, paralelo as legislações, instruções normativas e leis que foram desenvolvidas, outro trabalho institucional foi também realizado: o de certificação de qualidade. Ficou claro ao longo do desenvolvimento deste trabalho institucional para certificação o interesse de construir uma chancela além do que a padronização traria, tendo em vista o interesse em exportar o produto. Como principais atores, identificou-se o INMETRO que a partir das regras trabalhadas em conjunto com o estabelecido pelo MAPA, desenvolveu-se novas regras baseadas também em mimetismo para que uma diferenciação a mais fosse oferecida, considerando não só critérios de qualidade, mas também aspectos relacionados a sustentabilidade ambiental e social do produto. Esta certificação INMETRO não foi muito bem aceita pelos produtores que, de um modo geral, não percebem os benefícios frente a cobrança, o que fez com que esta chancela perdesse força.

Neste sentido, o IMA recebe a chancela do INMETRO para atuar como um organismo também certificador e através do “Certifica Minas Cachaça”, busca trazer e fortalecer esta certificação a nível estadual, como forma de reforçar a cachaça de alambique mineira. Apesar dos esforços, pouco tem sido percebido no campo quanto ao avanço da certificação da cachaça. Destaca-se ainda pouca atenção quanto a diferenciação entre a cachaça industrial e a cachaça de alambique, fato ainda recente para o campo.

Quadro 13: Principais Trabalhos de Criação Institucional para Certificação da Cachaça

Atores Envolvidos	Trabalho Institucional	Principais Impactos no campo
INMETRO	Alteração de Normas; Mimetismo;	Portaria nº126 de 24 de junho de 2005; Portaria INMETRO 276 de 24 de setembro de 2009 e atualizações com a Portaria nº 71/2010 – Estabeleceram o RAC para certificação do INMETRO; Essas regras foram desenvolvidas considerando padrões internacionais de certificação; Baixa adesão pelos produtores;
IMA	Alteração de Normas; Mimetismo;	Busca por uma aproximação com os produtores mineiros; Enfoque em trabalhar a ideia de “cachaça de Minas”; Mesmas regras impostas pelo INMETRO;

		Baixa adesão pelos produtores.
--	--	--------------------------------

Fonte: Desenvolvido pelo autor (2024)

Em conclusão, à medida que se explora os caminhos do trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique, torna-se evidente que este processo é muito mais do que uma simples busca por uniformidade técnica. A história por trás desses esforços revela uma interseção complexa de fatores normativos, regulatórios e socioculturais que moldaram a evolução das regras da bebida. Desde suas origens históricas até os desafios contemporâneos, as orientações normativas e regulatórias desempenharam um importante papel na definição da identidade e qualidade da cachaça, sendo um campo com diversos atores e disputas.

Além disso, a influência sociocultural não pode ser subestimada, pois é intrínseca à relação entre a cachaça e sua comunidade de produtores e consumidores. Portanto, ao considerar os aspectos históricos da padronização e certificação da cachaça de alambique, é essencial reconhecer não apenas os padrões técnicos, mas também as narrativas culturais e as dinâmicas sociais que permeiam os diferentes trabalhos que podem ser realizados, apresentando como destaque a dificuldade e o tempo que se deu em diferenciar a cachaça de alambique da cachaça industrial. Ao avançarmos, é fundamental manter um equilíbrio entre a preservação da tradição e a adaptação às demandas contemporâneas, garantindo assim a continuidade e a relevância da bebida, que possui regramentos construídos ao longo das últimas décadas que são impostos a nível macro organizacional, gerando impactos a no nível micro organizacional, no cotidiano do produtor.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Lília Paula et al. Cachaça sob uma perspectiva histórica, cultural e simbólica. **Revista Gestão em Análise**, v. 7, n. 2, p. 184-201, 2018.

ANJO, José Edemir; BRITO, Mozar José; BRITO, Valéria da Glória Pereira. Quando os autores se organizam para desorganizar: uma revisão integrativa sobre o trabalho de interrupção de práticas institucionalizadas. *Pensamento & Realidade*, v. 35, n. 3, p. 70-86, 2020.

BEUNEN, Raoul; PATTERSON, James J. Analysing institutional change in environmental governance: Exploring the concept of ‘institutional work’. **Journal of Environmental Planning and Management**, v. 62, n. 1, p. 12-29, 2019.

BRAGA, Marcus Vinicius Fernandes; KIYOTANI, Ilana Barreto. A cachaça como patrimônio: turismo, cultura e sabor. **Revista de Turismo contemporâneo**, v. 3, n. 2, 2015.

BRASIL. Decreto n.º 2.314, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento para a produção, circulação e comercialização de bebidas. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 5 set. 1997.

BRASIL. Decreto n.º 4.062, de 21 de dezembro de 2001. Estabelece normas para a valorização e inserção internacional da cachaça, que até então era exportada como "rum" brasileiro. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 24 dez. 2001.

BRASIL. Decreto n.º 4.072, de 3 de janeiro de 2002. Altera o Regulamento aprovado pelo Decreto n.º 2.314, de 4 de setembro de 1997, diferenciando as denominações de aguardente e definindo a cachaça como denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 4 jan. 2002.

BRASIL. Decreto n.º 73.267, de 6 de dezembro de 1973. Regulamenta a produção, circulação e comercialização de aguardente de cana e cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 7 dez. 1973.

BRASIL. Lei n.º 8.918, de 14 de julho de 1994. Estabelece regras para o registro, padronização, classificação, inspeção e fiscalização da produção e comércio de bebidas, incluindo a cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 15 jul. 1994.

BRAUN, Virginia; CLARKE, Victoria. Using thematic analysis in psychology. **Qualitative research in psychology**, v. 3, n. 2, p. 77-101, 2006.

CALBINO, Daniel; BRITO, Mozar José; BRITO, Valéria da Glória Pereira. Reordenação do status da cachaça de alambique: uma abordagem sob a ótica do trabalho institucional. **Revista Eletrônica de Ciência Administrativa**, v. 21, n. 1, p. 37-66, 2022.

CALBINO, Daniel; DE BRITO, Mozar José; DA GLÓRIA BRITO, Valéria. Tradição em disputa: a cachaça artesanal no cenário mineiro. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 29, n. 3, p. 750-776, 2021.

CASCUDO, Luís. **Prelúdio da cachaça**. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2015.

COUGO, Juliano Silva; BRITO, Valéria da Glória Pereira; BRITO, Mozar José de. O processo fiscalizatório de empreendimentos produtores de cachaça no sul de minas gerais.. In: **Anais do Congresso de Administração, Sociedade e Inovação - CASI**. Anais...Volta Redonda(RJ) Universidade Federal Fluminense, 2023.

CZAJKOWSKI, Sérgio; SANTOS, Caroline Coradassi Almeida. O Neo-Institucionalismo e suas Implicações na Constituição do Ambiente Legal das Organizações. *Global Dialogue*, v. 7, n. 1, p. 1-14, 2024.

FURNARI, Santi. Institutional fields as linked arenas: Inter-field resource dependence, institutional work and institutional change. **Human Relations**, v. 69, n. 3, p. 551-580, 2016.

GERK, Andréia et. al. **200 anos - 200 cachaças: a evolução da cachaça, da independência até os dias de hoje, contada em 200 rótulos**. Ed: PCN Comunicação, Campinas - SP, 2022.

GIDLEY, Devon. Creating institutional disruption: an alternative method to study institutions. **Journal of Organizational Change Management**, v. 34, n. 4, p. 810-821, 2021.

GIDLEY, Devon; PALMER, Mark. Institutional work: A review and framework based on semantic and thematic analysis. **M@ n@ gement**, v. 24, n. 1, p. 49-63, 2022.

GUENDUEZ, Ali Asker et al. Institutional work in smart cities: Interviews with smart city managers. **Urban Governance**, v. 4, n. 1, p. 80-90, 2024.

HODGE, Patricia Ayumi; COSTA, Alessandra de Sá Mello da. História oral e pesquisa organizacional: desafios da construção de conhecimento sobre o passado. **Organizações & Sociedade**, v. 28, p. 722-756, 2021.

HORAK, Sven; SUSENO, Yuliani. Informal networks, informal Institutions, and social exclusion in the workplace: Insights from subsidiaries of multinational corporations in Korea. **Journal of Business Ethics**, v. 186, n. 3, p. 633-655, 2023.

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Portaria n.º 126, de 24 de junho de 2005. Estabelece critérios e procedimentos para a certificação da cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 27 jun. 2005.

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Portaria n.º 276, de 24 de setembro de 2009. Altera a Portaria Inmetro n.º 126, de 24 de junho de 2005, que estabelece critérios e procedimentos para a certificação da cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 28 set. 2009.

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Portaria n.º 71, de 28 de janeiro de 2010. Atualiza os critérios e procedimentos para a certificação da cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 1 fev. 2010.

KASALE, Lobone Lloyd; MORROW, Stephen; WINAND, Mathieu. An institutional work perspective to performance management: The case of Botswana National Sport Organizations. **Journal of Global Sport Management**, v. 8, n. 1, p. 95-116, 2020.

LAWRENCE, Judy et al. Adapting to changing climate risk by local government in New Zealand: institutional practice barriers and enablers. **Local Environment**, v. 20, n. 3, p. 298-320, 2015.

LAWRENCE, Thomas B.; BUCHANAN, Sean. Power, institutions and organizations. **The Sage handbook of organizational institutionalism**, p. 477-506, 2017.

LAWRENCE, Thomas B.; LECA, Bernard; ZILBER, Tammar B. Institutional work: Current research, new directions and overlooked issues. **Organization studies**, v. 34, n. 8, p. 1023-1033, 2013.

LAWRENCE, Thomas; SUDDABY, Roy; LECA, Bernard. Institutional work: Refocusing institutional studies of organization. **Journal of management inquiry**, v. 20, n. 1, p. 52-58, 2011.

MINAS GERAIS. Lei n.º 10.853, de 4 de agosto de 1992. Institui o Programa Mineiro de Incentivo à Produção de Aguardentes (Pro-Cachaça) e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG, 5 ago. 1992.

MINAS GERAIS. Lei Estadual n.º 22.926, de 12 de janeiro de 2018. Dispõe sobre as normas para a certificação da cachaça em Minas Gerais e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG, 13 jan. 2018.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n.º 13, de 29 de junho de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 124, p. 3-4, 30 jun. 2005.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n.º 28, de 8 de agosto de 2014. Estabelece os requisitos para o registro de estabelecimentos e de bebidas em geral no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 11 ago. 2014.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n.º 339, de 28 de junho de 2021. Submete à consulta pública a minuta da nova Instrução Normativa sobre o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 30 jun. 2021.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n.º 539, de 26 de dezembro de 2022. Publica o novo Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da cachaça, distinguindo a cachaça industrial da cachaça de alambique. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 28 dez. 2022.

MODELL, Sven. Accounting for institutional work: a critical review. **European Accounting Review**, v. 31, n. 1, p. 33-58, 2022.

PRADO, Agda et al. Teoria Institucional Aplicada ao Agronegócio: Um Estudo Bibliométrico. **Revista FSA**, v. 20, n. 5, 2023.

RAZMDOOST, Kamran; ALINAGHIAN, Leila. Advancing social procurement: an institutional work perspective. **International Journal of Operations & Production Management**, v. 44, n. 7, p. 1354-1375, 2023.

ROWLINSON, Michael; DECKER, Stephanie; HASSARD, John. **A narrative of the historic turn in organization studies**. In: Handbook of Historical Methods for Management. Edward Elgar Publishing, 2021. p. 64-79.

SLAGER, Rieneke; GOND, Jean-Pascal; MOON, Jeremy. Standardization as institutional work: The regulatory power of a responsible investment standard. **Organization Studies**, v. 33, n. 5-6, p. 763-790, 2012.

STACANELLI, Thatiana et al. Criação e desinstitucionalização de práticas produtivas: o trabalho institucional no campo da cachaça mineira. **Gestão & Regionalidade**, v. 39, 2023.

STEWART, Charles J.; CASH JR, William B. **Técnicas de Entrevista: Estruturação e Dinâmica para Entrevistados e Entrevistadores**. AMGH Editora, 2015.

SUDDABY, Roy et al. Rhetorical history as institutional work. **Journal of Management Studies**, v. 60, n. 1, p. 242-278, 2023.

VIEIRA, D. Gradual and Transformative Institutional Change: the influence of stakeholders and advocacy coalitions at the Belo Monte Hydroelectric power plant. **Organizações & Sociedade**, Salvador, v. 28, 2021.

WEI, Qianqian; KANG, Ning. Creating institutions to protect the environment: the role of Chinese central environmental inspection. **Journal of Environmental Policy & Planning**, v. 25, n. 4, p. 386-399, 2022.

ZIETSMA, Charlene; MCKNIGHT, Brent. Building the iron cage: institutional creation work in the context of. **Institutional work: Actors and agency in institutional studies of organizations**, v. 143, 2009.

ARTIGO 2: IMPACTOS DA PADRONIZAÇÃO E CERTIFICAÇÃO NA PRODUÇÃO DA CACHAÇA DE ALAMBIQUE: UMA ANÁLISE SOB A ÓTICA DO TRABALHO INSTITUCIONAL E ESTRATÉGIA COMO PRÁTICA

Resumo: O objetivo deste artigo é investigar os efeitos do trabalho institucional de padronização e certificação sobre as estratégias de produção e de mercado da cachaça de alambique. Para tanto, foi realizada uma pesquisa qualitativa e interpretativa, recorrendo ao trabalho institucional realizado para o processo de padronização e certificação, compreendendo os seus impactos em estratégias cotidianas da produção da cachaça de alambique. Como resultados, foi possível compreender que as práticas de produção informais podem ocorrer de diferentes formas a depender do contexto, sendo empregado o conhecimento tácito e o apego a tradições seculares no processo produtivo, contudo, não é possível garantir a padronização e controle da bebida, considerando aspectos higiênicos, ambientais, físicos e químicos. Já quando observados as práticas produtivas em alambiques padronizados e certificados, estes possuem um maior controle da produção, recorrendo a utilização de equipamentos e práticas que se justificam a partir da busca pela qualidade da cachaça, estando esta produção sob controle das regras institucionais, o que interfere diretamente nas estratégias produtivas e de mercado destes produtores.

Palavras-Chave: Cachaça de alambique; padronização e certificação; trabalho institucional; estratégia como prática.

Abstract: The objective of this article is to investigate the effects of institutional work in standardization and certification on the production and market strategies of artisanal cachaça. A qualitative and interpretative research was conducted, examining the institutional work carried out for the standardization and certification process, and understanding its impacts on the daily production strategies of artisanal cachaça. The results revealed that informal production practices can vary depending on the context, often employing tacit knowledge and adherence to centuries-old traditions in the production process. However, it is not possible to ensure standardization and control of the beverage considering hygienic, environmental, physical, and chemical aspects. In contrast, standardized and certified artisanal distilleries have greater control over production, utilizing equipment and practices justified by the pursuit of cachaça quality. This production is under the control of institutional rules, directly affecting the productive and market strategies of these producers.

Keywords: Artisanal cachaça; standardization and certification; institutional work; strategy as practice.

1. INTRODUÇÃO

A cachaça é um produto genuinamente brasileiro, cujos aspectos produtivos perpassam séculos, podendo-se afirmar que esta bebida representa a brasilidade e tem uma história concomitante ao país. Desde os primeiros registros de sua produção até a contemporaneidade, é perceptível que o destilado consegue desempenhar um papel importante não somente para a identidade nacional, mas também de cunho econômico (BOMFIM et al., 2024).

Durante o período colonial, a cachaça emergiu como uma commodity de significância, embora tenha rapidamente se tornado alvo das primeiras restrições impostas pela Coroa Portuguesa. Frequentemente proibida, sujeita a tributações severas e associada a movimentos rebeldes, a bebida enfrentou uma série de obstáculos que refletiam a desconfiança e a desaprovação das autoridades coloniais em relação a ela. Mesmo após o término do período colonial, durante a transição para a era republicana, a cachaça continuou a ser vista de maneira desfavorável, perpetuando a desvalorização que havia sido estabelecida nos séculos anteriores. Estas barreiras, porém, não foram suficientes para interromper a sua continuidade, contudo fomentaram um campo de produção do destilado com características artesanais e muitas vezes próximas da informalidade (FARIA, 2022; ARAÚJO et al., 2022; BOMFIM et al., 2024).

Ainda que as técnicas produtivas para a cachaça tenham evoluído nos últimos anos, a produção artesanal é popular e muito valorizada como uma bebida autêntica e exclusiva, o que confere muitas vezes força para a produção em caráter informal, considerando o apelo popular que a bebida possui. A informalidade no campo da cachaça de alambique é um fenômeno que persiste em praticamente todo o Brasil, principalmente em áreas rurais e pequenos produtores. Estima-se que 95% da produção do destilado ocorre de maneira informal ou clandestina. O fenômeno pode se manifestar em diferentes aspectos da produção, tais como: a falta de registro e licença, desconhecimento das boas práticas de fabricação, questões econômicas e financeiras, bem como a tradição e cultura local de produção de cachaça (CALBINO; BRITO; BRITO, 2021; COUGO; BRITO; BRITO, 2023).

Nos últimos 40 anos, diversos trabalhos institucionais foram realizados envolvendo a regulamentação e normatização, com interesse de reorganizar o campo da cachaça. Estas regulamentações trouxeram impactos, como a definição de normas e regras para a produção da bebida, através da padronização, bem como a busca por uma valorização e distinção do produto, através de certificações (PAIVA et al., 2018; SANTANNA et al., 2023). Estas regras e normas, porém, encontraram um campo predominantemente informal e dotado de práticas produtivas e comerciais que seguem uma tradição desenvolvidas cotidianamente por produtores e que muitas

vezes representam seu principal diferencial competitivo (PAIVA et al., 2018; ANDRADE; BAETA; PEDROSO, 2021).

Estas práticas produtivas e comerciais baseadas na tradição podem ser estudadas e entendidas sob a perspectiva da estratégia como prática, que têm como interesse compreender e observar as atividades, processos e práticas que integram a construção da gestão cotidiana (RABETINO; KOHTAMÄKI; FEDERICO, 2020; KOHTAMÄKI et al., 2022). Se de um lado, há um processo produtivo que possui suas práticas estratégicas cotidianas e contextuais, do outro, há uma busca por um processo de institucionalização de novas práticas, com a criação de um sistema de padronização e certificação para o destilado.

Neste sentido, **o objetivo deste artigo é investigar os efeitos do trabalho institucional de padronização e certificação sobre as estratégias de produção e de mercado da cachaça de alambique.** Especificamente, o interesse deste estudo é apresentar quais trabalhos institucionais de padronização e certificação encontram-se vigentes; identificar e descrever os impactos destes trabalhos institucionais de certificação e padronização, bem como as práticas de produção e mercado da cachaça de alambique presentes no campo e compreender como as regras criadas para o setor impactam ou podem impactar nas mudanças destas práticas. Para compreender este fenômeno social, buscou-se articular a teoria institucional contemporânea, mais especificamente o trabalho institucional, e a estratégia como prática.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Trabalho Institucional e os impactos da padronização e certificação

Os estudos que se aportam sob a lente do trabalho institucional visam compreender como as instituições podem ser concebidas a partir de práticas intencionais para criar, manter ou interromper instituições. Através da introdução desta ideia, é possível construir uma visão em que padrões podem ser desenvolvidos a partir da agência e atores que se mobilizam para empreender modificações em um campo, sendo perceptível a construção e aplicação de novas normas como um processo de intensa negociação entre diferentes partes (SUDDABY et al., 2022).

Sob a ótica do trabalho institucional, ao se empreender um processo de padronização, pelo menos três aspectos são observados: A definição de normas e regras que serão seguidas, o estabelecimento de redes normativas de apoio e a busca por garantias coercitivas para a perpetuação das normas criadas. Neste sentido, um processo de padronização e certificação, pode ser visto como trabalho institucional, sendo considerado como uma atividade técnica,

preocupada principalmente com a redução da ambiguidade de práticas e a implementação ou perpetuação de práticas padronizadas (SLAGER; GOND; MOON, 2012).

Um processo de padronização e certificação pode ser observado como um produto de um trabalho institucional já realizado previamente, e que o desafio após a construção e desenvolvimento de regras se torna a sua implementação rotineira. No entanto, fortalecer a capacidade regulatória de uma norma através de processos de concepção, legitimação e monitoramento provavelmente envolverá um trabalho substancial que vai além do desenvolvimento técnico, enfrentando muitas vezes práticas já institucionalizadas em um determinado campo.

As organizações contemporâneas atuam em um ambiente que têm exigido cada vez mais o desenvolvimento de processos de controle. Estes processos de controle podem ser estabelecidos de diferentes formas, sejam através de normas e regulamentos estatais, ou mesmo pelo desenvolvimento de organizações normalizadoras, que estabelecem padrões a serem perpetuados em um determinado campo organizacional, sendo apontada como algo complexo, cuja construção de normas se dão também como um ato ou prática social (PAIVA et al., 2018; BRANDALIZE; JUNGES; CATTELAN, 2023).

A padronização e a certificação envolvem a criação e atualização de normas que regulam produtos, serviços e processos em diversos setores, e muitas vezes se apresenta como fundamental para garantir a qualidade e a segurança destes. O fato de ser considerada uma prática social destaca que a elaboração dessas normas não é apenas técnica, mas também envolve a participação e o consenso de várias partes interessadas, como empresas, governos, organizações não governamentais e consumidores. Essa dinâmica torna o processo complexo, pois diferentes interesses e perspectivas precisam ser equilibrados para chegar a um resultado que impacte positivamente a todo um campo (TIMMERMANS; EPSTEIN, 2010; BRANDALIZE; JUNGES; CATTELAN, 2023).

Ao se desenvolver normas e padrões para um determinado setor, estes devem ser vistos não apenas como um conjunto de diretrizes técnicas, mas observados também como um mecanismo de regulação. As normas estabelecidas por um processo de padronização e certificação se caracterizam como instrumentos de controle, não apenas definindo um padrão a ser seguido, mas exercendo também influência sobre os comportamentos e práticas adotadas por atores que estejam sujeitos a um campo organizacional. Deve-se destacar, então, como um processo de padronização e certificação é capaz de, a um nível macro organizacional, influenciar e modificar sistemas de produção, bem como as práticas organizacionais,

considerando um nível micro organizacional (SLAGER; GOND; MOON, 2012; SAUDER; ESPELAND, 2009).

Conforme destacado previamente, a cachaça se apresenta como um destes produtos que têm recebido especial atenção de trabalhos institucionais no que tange ao seu processo de padronização e certificação, com diversas normas e regras que foram desenvolvidas nos últimos quarenta anos que visam garantir os seguintes aspectos a bebida: qualidade e segurança para o consumo, valorização cultural por indicação geográfica, sustentabilidade produtiva e promoção para exportação (SANTANNA et al., 2023).

Estes trabalhos institucionais, porém, têm se apresentado como um desafio para o setor, considerando os aspectos de tradição e informalidade fortemente presentes neste campo, que se tornam muitas vezes legitimados por produtores e consumidores da bebida (MORAIS et al., 2020). Por vezes, estas características artesanais e informais são a principal vantagem que os produtores possuem, sendo vistas inclusive como práticas estratégicas para a produção da bebida, institucionalizadas e enraizadas por todo campo (CALBINO; BRITO; BRITO, 2021).

Um trabalho institucional realizado em um setor na busca por mudanças, porém, pode encontrar resistências para sua implementação e perpetuação, pois a construção de novos padrões e práticas comportamentais a partir de instituições requer um enfrentamento, muitas vezes silenciosos, entre os diferentes atores que compõem um determinado campo organizacional, visando substituir ou interromper práticas e instituições vigentes em um campo (LAWRENCE; SUDDABY, 2006). Neste processo, novas regras formais que busquem a institucionalização de um padrão podem confrontar estas práticas estratégicas, que se apresentam já institucionalizadas de forma histórica em um campo.

2.2 Compreensões sobre a Estratégia como Prática e sua presença no campo da cachaça de alambique

A abordagem da estratégia como prática, visa investigar a dinâmica de formação da estratégica dentro das organizações. Nessa ótica, a estratégia é concebida como um fenômeno socialmente construído e executado por diversos agentes no contexto organizacional. Em contraste com abordagens tradicionais que enfatizam mecanismos planejados e centralizados pela alta administração, a perspectiva da estratégia como prática direciona seu foco para as atividades, processos e interações sociais que constituem o processo estratégico do dia a dia. Isso inclui a análise de práticas muitas vezes informais e não documentadas pelos atores organizacionais (WHITTINGTON; 2017; RABETINO; KOHTAMÄKI; FEDERICO, 2020; JARZABKOWSKI; SEIDL; BALOGUN, 2022).

A abordagem da estratégia como prática implica na necessidade de uma proximidade com os agentes envolvidos, o contexto organizacional em que estão inseridos e uma imersão nas atividades organizacionais que tais agentes desenvolvem no exercício do "fazer estratégia". Essas práticas organizacionais exercem uma influência substancial na concepção, implementação e consequências das estratégias adotadas. Nesse sentido, a estratégia como prática reconhece a estratégia como um resultado de processos deliberativos, e a concebe como um fenômeno multifacetado composto por diversos elementos inter-relacionados. Estes elementos incluem aspectos simbólicos, interações entre os atores organizacionais e influências históricas e contextuais, os quais se entrelaçam dialeticamente e constituem a prática cotidiana da estratégia (VAARA; WHITTINGTON, 2012; GOLSORKHI et al., 2015; SANTOS; TURETA; FELIX, 2021).

Soma-se a isto o poder de agência dos atores, que superam um papel meramente de reprodutores de estratégias postas e assumem um caráter de sujeitos atuantes, capazes de interpretar e dar sentido aos diferentes fenômenos sociais que compõem o cotidiano organizacional, sendo capazes de propor e desenvolver estratégias e práticas cotidianas que façam sentido para a realidade social em que estão inseridos (SAUERBRONN; FARIA, 2011).

O poder de agência não apenas permite a avaliação de cenários e a reflexão sobre as implicações das ações a serem tomadas, mas também envolve uma análise cuidadosa das circunstâncias históricas que moldam o contexto atual, a aplicação de conhecimentos e saberes adquiridos ao longo do tempo e a consideração das preferências individuais e coletivas dos diversos atores organizacionais envolvidos (SAUERBRONN; FARIA, 2011; KORNBERGER, 2017). Assim, o poder de agência na deliberação estratégica não se limita apenas a uma tomada de decisão momentânea, mas sim a um processo contínuo de reflexão crítica e adaptação às demandas em constante evolução do ambiente interno e externo da organização.

Neste sentido, considerando esta capacidade reflexiva junto ao poder de agência dos atores organizacionais, resulta em uma ideia de que as estratégias são socialmente construídas a partir da articulação entre a práxis, práticas e praticantes (WHITTINGTON, 1996; 2017). Quanto as práxis, refere-se à forma concreta como as práticas são executadas no dia a dia, considerando tanto aspectos formais quanto informais. Além disso, inclui-se na práxis uma variedade de arranjos materiais, como manuais de procedimentos, ferramentas e tecnologias, que influenciam a realização das práticas. É através da práxis que o conhecimento teórico se materializa, refletindo as atividades efetivamente realizadas na rotina organizacional (WHITTINGTON, 2006, 2017).

No tocante aos praticantes, estes são os agentes organizacionais responsáveis pela execução das atividades e ações, conduzindo e incorporando as práticas cotidianas, e, por conseguinte, participando ativamente do processo de desenvolvimento estratégico, munidos do poder de agência que lhes confere reflexividade. É fundamental destacar que, além dos indivíduos diretamente envolvidos na formulação e implementação das estratégias, como gerentes e líderes organizacionais, outros atores também exercem influência, de forma formal ou informal, no processo estratégico. Assim, a estratégia é concebida como um processo dinâmico e compartilhado por diferentes agentes (WHITTINGTON, 2006, 2017).

Por fim, as práticas referem-se às ações rotineiras compartilhadas pelos agentes organizacionais, constituindo-se como padrões de atividade inter-relacionados que compõem a práxis cotidiana. Essas práticas englobam conjuntos comportamentais, tradições e normas que se entrelaçam para formá-las. Deve-se ressaltar que a práxis, as práticas e os praticantes são elementos fluidos e dinâmicos, não podendo ser considerados separadamente. A estratégia é desenvolvida pelos praticantes por meio de interações que levam em conta as relações de poder, os significados e as consequências das decisões tomadas no contexto organizacional (RABETINO; KOHTAMÄKI; FEDERICO, 2020).

A produção da cachaça pode ocorrer em formato industrial ou em formato de alambique, sendo este último considerado um formato de produção em caráter mais artesanal. A bebida possui uma forte tradição que reforça a produção artesanal como algo que a valoriza culturalmente, reconhecida também por consumidores (CONCEIÇÃO et al., 2023). Andrade, Baeta e Pedroso (2021) destacam que a produção de cachaça de alambique artesanal está envolta em saberes estratégicos que são construídos a partir de atividades práticas do cotidiano, e que no campo da cachaça estas práticas, por vezes, não estão claras em manuais prescritivos, destoando muitas vezes do que é valorizado frente a produtos industrializados.

Estes saberes tácitos possuem muita valoração na produção do destilado pois é transmitido de maneira não formalizada e intuitiva, baseando-se nas experiências e observações cotidianas. Diversas técnicas de produção artesanal podem ser passadas de geração a geração, incluindo questões como o cultivo e colheita da cana e dos processos de fermentação e destilação da bebida. Destacam-se ainda como pontos altos da produção artesanal, a possibilidade de adaptações de acordo com as adversidades ambientais em que a produção esteja inserida, ajustando as práticas de acordo com as necessidades de produção. Soma-se a isto a possibilidade de tomada de decisões estratégicas com base em suas experiências cotidianas, devido a compreensão que aspectos sutis que fazem parte do processo produtivo.

Estes saberes levam a diferentes formas de se produzir cachaça, o que contribui pela valorização e apelo da bebida no cunho artesanal, sendo considerada a expressão de tradições regionais e identidade local para a bebida (MACIEL et al., 2021).

Deve-se destacar que o conhecimento puramente artesanal é difícil de formalizar e transmitir de forma sistemática. Isso pode dificultar a reprodução consistente dos processos de produção, especialmente quando se trata de treinar novos produtores ou expandir a escala da produção. Isto pode ocorrer frente a subjetividade e às variações individuais de percepção e interpretação levando a inconsistências no formato produtivo, limitando diretamente a escala da produção frente a dificuldades de padronização, controle de qualidade e eficiência (MACIEL et al., 2021).

Por fim, é importante apontar que a produção artesanal não necessariamente observará os aspectos institucionais estabelecidos pela criação de regras e suas perpetuações em um campo, o que pode demonstrar as limitações das estratégias de produção construídas apenas pelo conhecimento tácito e tradicional. Por mais que as estratégias cotidianas de produção possam ser importantes e devem ser reconhecidas para a cachaça de alambique, elas apresentam limitações que possam vir a ser sanadas a partir de regramentos institucionais, como a padronização e certificação da bebida.

3. PERCURSO METODOLÓGICO

Considerando o objetivo a ser atingido por este estudo, bem como a articulação entre os impactos de diversos trabalhos institucionais frente a práticas estratégicas cotidianas, para guiar a pesquisa, foi adotado o posicionamento ontológico e epistemológico do construcionismo social, que reforça um compromisso com as compreensões dos aspectos subjetivos e socialmente construídos no dia a dia organizacional. Há um interesse em compreender as práxis, que podem ocorrer de diferentes formas e nem sempre de maneira prescrita e formalizada (MACHADO et al., 2021).

O posicionamento ontológico e epistemológico vai ao encontro da natureza deste estudo, interpretativo e qualitativo, visando compreender como fenômeno social os impactos dos trabalhos institucionais de padronização e certificação em práticas estratégicas e mercadológicas da cachaça de alambique. Visando atingir estas compreensões, esta pesquisa foi desenvolvida em dois momentos: no primeiro momento, foi realizada uma pesquisa documental e entrevistas semiestruturadas em profundidade com entes estatais de regulação do campo da cachaça. Já no segundo momento foram realizadas visitas *in loco* e entrevistas semiestruturadas em profundidade com produtores de cachaça de alambique.

A pesquisa documental é condizente com o estudo sobre instituições e fortemente presente nos estudos organizacionais de cunho interpretativo. No que tange ao estudo dos trabalhos institucionais de legislações e regras vigentes para o campo da cachaça, a pesquisa documental se apresenta como um método fundamental para se acessar informações como leis, normas, regulamentos e decretos, o que auxilia na compreensão e interpretação seguras, considerando fontes primárias de informação. A partir destes documentos, é possível também compreender as evoluções e contextos históricos para compreender as razões por trás destas normas e regras (SA-SILVA et al., 2009).

Dentre os documentos utilizados para esta compreensão destacam-se: Instrução Normativa 13 de 29/06/2005 e suas atualizações, e a Portaria 529 de 26/05/2022 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que regulamentam a produção da cachaça. Somam-se a estas normas as Portarias 126 de 24/06/2005 e 276 de 24/09/2009 e suas atualizações do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) que apresentam os parâmetros para certificação da cachaça. A partir destas portarias, recorreu-se ao processo de certificação credenciado ao INMETRO, “Certifica Minas” ofertado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), que atua como ente certificador sob as referidas portarias.

As entrevistas semiestruturadas e em profundidade trataram, inicialmente, dos aspectos relacionados às regras institucionais desenvolvidas e seus impactos no campo. Estas entrevistas foram de suma importância, pois adotaram uma abordagem flexível e complementar para compreender os efeitos prescritivos e legais que as regras e normas podem trazer a um determinado campo. Essa metodologia permitiu um aprofundamento com exemplos específicos e detalhamentos sobre as aplicações dessas regras. Também foi possível compreender os contextos em que as normas são estabelecidas e como podem impactar o cotidiano daqueles que serão afetados por elas, como no caso da padronização e certificação da cachaça de alambique. Participaram desta pesquisa atores de entes estatais e associações representativas que atuam no campo da cachaça de alambique, presentes em órgãos como IMA, INMETRO, MAPA, ANPAQ e APACS.

As entrevistas também foram utilizadas como método de coleta de dados junto aos produtores, com o objetivo de analisar suas práticas estratégicas cotidianas. As entrevistas semiestruturadas em profundidade ajudaram a explorar a complexidade de como essas práticas são desenvolvidas e adotadas no contexto organizacional, de forma rica e contextualizada. Considerando que por vezes as práticas não são formalmente registradas, o discurso captado

nas entrevistas facilitou a captura de experiências e percepções dos produtores sobre como a estratégia se manifesta durante a produção da cachaça de alambique. Para a elaboração deste artigo, foram utilizadas 18 entrevistas de um total de 35, sendo a relação dos participantes apontadas no Quadro 14, abaixo.

Quadro 14: Relação de Entrevistados

Participante	Atuação no Campo	Duração	Formato
Entrevistado 3	Consultor/Pesquisador	71:40 min	Online
Entrevistado 4	Membro de Associação Representativa	51:05 min	Online
Entrevistado 5	Consultor/Pesquisador	60:16 min	Online
Entrevistado 6	Agente Estatal	49:27 min	Online
Entrevistado 9	Produtor Certificado	46:40 min	Online
Entrevistado 11	Membro de Associação Representativa	-	Escrita
Entrevistada 14	Produtora Certificada	48:50 min	Presencial
Entrevistado 15	Produtor Certificado	58:06 min	Presencial
Entrevistado 16	Membro de Associação Representativa	52:06 min	Presencial
Entrevistado 17	Membro de Associação Representativa	62:03 min	Online
Entrevistado 19	Membro de Associação Representativa	63:08 min	Presencial
Entrevistado 20	Produtor Certificado	42:20 min	Online
Entrevistada 22	Agente Estatal	63:59 min	Online
Entrevistado 26	Consultor/Pesquisador	56:08 min	Online
Entrevistado 29	Produtor Certificado	62:00 min	Online
Entrevistado 33	Produtor Certificado	47:48 min	Online
Entrevistada 27	Agente Estatal	62:32 min	Online
Entrevistado 34	Membro de Associação Representativa	61:00 min	Online

Fonte: Do autor (2024).

Por fim, ainda como método, e com interesse em observar as práticas desenvolvidas nos alambiques, optou-se por realizar visitas *in loco*, tendo em vista o interesse em acompanhar e compreender o processo de produção da cachaça de alambique, observando aspectos que variam desde o plantio/colheita da cana de açúcar até o engarrafamento da bebida. Incluiu-se nesse processo a observação da moagem, fermentação, destilação e envelhecimento (quando ocorria), o que proporcionou uma compreensão mais aprofundada e detalhada do método de fabricação. Para compreensão das práticas, a visita *in loco* é fundamental, pois permite a contextualização da estratégia, observação das práticas cotidianas, captura de práticas informais, entendimento das dinâmicas sociais, contribuindo para uma compreensão mais completa e holística da prática estratégica dentro da organização, bem como os impactos que uma produção padronizada e certificada possa receber.

Paralelo ao processo de coleta de informações através dos documentos, os dados foram organizados e categorizados no software de análises qualitativas NVivo®, sendo guiados pela Análise de Conteúdo Temática proposta por Braun e Clark (2006). Após a organização dos dados no software, foi realizada uma leitura aprofundada dos dados, seguido da construção de categorias que visassem responder ao objetivo desta pesquisa. As categorias trabalhadas para análise foram: (a) regras vigentes no campo da cachaça para padronização e certificação; (b) práticas de produção em organizações produtoras de cachaça sem padronização e certificação e (c) práticas de produção em organizações sob padronização e certificação. Categorizar estas informações facilitou o processo de construção dos resultados deste estudo, que segue a mesma lógica apresentada, sendo detalhadas a seguir.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 Instituições Vigentes: as exigências de padronização e certificação para o mercado da cachaça de alambique

A cachaça de alambique representa parte da identidade nacional, através de um reconhecimento da mesma como patrimônio cultural do Brasil. Frequentemente ligada a festividade, está sempre presente em diversas festas regionais, demonstrando força especialmente no âmbito do turismo e gastronomia, movimentando a economia (CONCEIÇÃO et al., 2023). Destacam-se ainda o seu apelo de produção artesanal, que considera saberes centenários para produção do destilado, popularmente reconhecida como uma bebida superior frente a versão industrial, contudo, a produção informal ocorre em alta escala o que gera por vezes impactos negativos ao campo, tais como produção desregulamentada e dificuldade em seguir um padrão de qualidade e higiene (OLIVEIRA; BRITO, 2019; ARAÚJO et al., 2022).

Neste sentido, a bebida enquanto produto, vem passando nos últimos 40 anos por um processo de reordenação no seu status, com diversos trabalhos institucionais que se empenham na criação e construção de regras de padronização junto ao programa de certificação da bebida (OLIVEIRA; MELO, 2010; CONCEIÇÃO et al., 2023). Slager, Gond e Moon (2012) apontam que a criação de regras de padronização se apresenta como um trabalho institucional já realizado, cujo desafio torna-se a manutenção destas regras em campo. Os autores destacam estas práticas como parte de um campo organizacional estruturado sob as regulamentações e que este trabalho institucional envolve a criação e implementação de normas que são, em tese, amplamente reconhecidas e aceitas, facilitando a conformidade e a confiança entre produtores, consumidores e entes reguladores.

Os destaques sobre este processo de padronização e certificação desenvolvidos ao longo dos últimos quarenta anos, ganharam mais força a partir da articulação entre entes estatais, tais como MAPA e INMETRO, a nível federal e a nível mais estadual sob a chancela do IMA, produtores e atores do campo produtivo de cachaça de alambique organizados em associações, como a ANPAQ e o IBRAC, que frente a diversas ações conquistaram regramentos importantes para o campo da cachaça, destacando-se os seguintes trabalhos institucionais:

(1) **garantias coercitivas**, sob a Lei Nº 8.918, de 14 de julho de 1994 - Ministério ou ente autorizado como responsável por **fiscalizar** o setor e a sua produção, bem como impor sanções em caso de desacordo ao processo produtivo (importante passo que garantiu ao IMA em meados de 2018 o direito de fiscalização no Estado de Minas Gerais); (2) **Construção Identitária**: A partir do Decreto nº 4.062, de 21 de Dezembro de 2001, a cachaça passa a ser reconhecida como denominação de origem, sendo exclusivamente produzida no Brasil, bem como o reconhecimento da bebida como diferente de outras aguardente, a partir do Decreto nº 4.851, de 2 de outubro de 2003.

No que tange a (3) **construção de normas e regras** para padronização e certificação da cachaça de alambique, somadas as apontadas anteriormente, destacam-se o PIQ da cachaça: a Instrução Normativa nº 13 de 29 de junho de 2005 estabeleceu regulamentos técnicos para a produção de aguardente de cana e cachaça no Brasil, fixando padrões de identidade e qualidade. Ela define parâmetros como a origem da matéria-prima, métodos de produção, teor alcoólico, bem como as exigências para rotulagem, garantindo a autenticidade dos produtos. A normativa padronizou processos de produção e comercialização, valorizando especialmente a cachaça e facilitando seu reconhecimento internacional, contudo, sem diferenciar cachaça de alambique e industrial. Este reconhecimento inicia em 2022, a partir da Portaria 539 de 26 de dezembro de 2022 que revogou a IN 13/2005 e suas atualizações, garantindo esta diferenciação entre a cachaça industrial e a cachaça de alambique, muito importante para os produtores artesanais.

É importante destacar que as normas de padronização contidas na Portaria 539/2022 são os critérios de regulação básicos para se produzir a cachaça, não garantindo nenhuma diferenciação, estes critérios são nacionais e ocupam um nível macro no campo organizacional. Esta diferenciação pode vir a partir da certificação, cujos trabalhos institucionais foram construídos pelo Inmetro, sob as portarias Portaria nº126 de 24 de junho de 2005 e Portaria INMETRO 276 de 24 de setembro de 2009 e atualizações com a Portaria nº 71/2010, que estabeleceram critérios e procedimentos para a certificação da cachaça. Estas portarias garantem também a possibilidade de entes certificadores, sendo esta atividade realizada pelo

IMA em Minas Gerais desde o lançamento da primeira portaria, recebendo maior reforço a partir de 2018, sob a Lei Estadual N° 22.926, de 12 de janeiro de 2018, que estabeleceu o programa “Certifica Minas Cachaça”, que também ocupam um nível macro organizacional de regras a serem impostas no campo, caso algum produtor possua interesse na certificação.

Tanto a Portaria 539/2022 MAPA quanto as portarias 276/2009 e atualizações são complementares para o processo de padronização e certificação da cachaça, porém é importante distingui-las enquanto forças dentro do campo organizacional. Sob a Portaria 539/2022 MAPA, ficam estabelecidos os critérios mínimos e obrigatórios para quaisquer produtores da cachaça formalizados. A certificação, porém, é uma prática voluntária que pode ser acatada ou não por um produtor, considerando o seu interesse. Contudo, para que a certificação Inmetro/IMA ocorra, a produção deve ser totalmente regulamentada pela Portaria 539/2022 MAPA, sendo o indício inicial de que há viabilidade de certificação a cachaça. Todo esse processo é regulamentado por uma série de exigências, considerando a articulação entre as Portarias do MAPA e Inmetro/IMA mais recentes para a produção padronizada a certificada:

Quadro 15: Regras para Padronização e Certificação da Cachaça de Alambique

Requisitos	Exigências
Plantio e colheita da Cana de Açúcar	<ul style="list-style-type: none"> . Defensivos agrícolas que devem seguir a legislação vigente e controlados quanto a periodicidade, quantidade e áreas de aplicação; . Controle de maturidade da cana de açúcar em registros oficiais; . Menor tempo possível entre o corte e moagem da cana, não podendo ser superior a 24 horas.
Saúde e Segurança do Trabalhador	<ul style="list-style-type: none"> . Ao recorrer a mão de obra contratada, garantir o correto seguimento da legislação trabalhista para o campo e indústria; . Fornecer equipamentos de Proteção Individual; . Proibição de fumo no local do trabalho.
Fabricação: Moagem da Cana de Açúcar	<ul style="list-style-type: none"> . Estocagem em área limpa, em superfície livre de contaminantes; . Local coberto, com piso antiderrapante; . Ausência de animais e proibição de tração animal;
Fabricação: Decantação	<ul style="list-style-type: none"> . O mosto (garapa) proveniente da moenda deve passar por um processo de separação das impurezas, com procedimentos que garantam a limpeza do líquido antes de chegar as dornas de fermentação.
Fabricação: Fermentação	<ul style="list-style-type: none"> . Se o mosto gerado passar por correção, deve constar em registros oficiais todos os materiais adicionados, tais como fubá, farelo de arroz, ou outros; . Áreas limpas, ventiladas e com proteções de contaminação microbiológica. . Dornas em aço carbono, aço inox ou outro material similar que não transfira compostos tóxicos à bebida; . As dornas devem ser separadas, permitindo manutenção e adequada higienização
Fabricação: Destilação	<ul style="list-style-type: none"> . Deve ser em equipamentos específicos para cachaça, quando e alambique, especificamente em alambique de cobre; . Controle adequado com instrumentos específicos acerca de pressão, temperatura e graduação alcóolica; . Proibição do uso de madeiras nativas no uso de caldeiras. . Separação de cabeça e cauda do coração do destilado; . Destinação correta do vinhoto, vedado seu descarte em locais que possa causar contaminação.
Armazenamento: Envelhecimento	<ul style="list-style-type: none"> . Devem ser realizados em barris de madeira ou tanques de aço inox. Tanques de diferentes materiais devem possuir laudos que atestem sua segurança para bebidas alcóolicas.
Envase e Rotulagem:	<ul style="list-style-type: none"> . Equipamento para envase (manual ou automático); . Equipamento mecânico para fechamento das garrafas (se for o caso); . Filtros para partículas sólidas e outros equipamentos, de acordo com o processo tecnológico; . Rotuladora e equipamento para marcação de lote (se for o caso); . Rotulação de acordo com a Portaria 539/2022 MAPA – proibido menção artesanal, APENAS EXPRESSÃO DE ALAMBIQUE.

Fonte: INMETRO (2005; 2009; 2010); MAPA (2022); IMA, (2024).

Somadas as exigências acima, que devem seguir todo um protocolo de projeto e planta industrial (mesmo que para produção de alambique), somados a uma série de equipamentos, devem ser observados os seguintes critérios físico-químicos, que devem ocorrer a partir da amostragem e análises laboratoriais, sendo eles estabelecidos por Inmetro (2009; 2010): 1) Grau alcoólico: 38% a 48 % volume a 20° C; 2) Cobre Máximo: 5mg/l de produto; 3) Acidez volátil (expresso em ácido acético): máximo 100mg/100ml (álcool anidro); 4) Ésteres totais (expresso em acetato de etila): máximo 200mg/100ml (álcool anidro); 5) Aldeídos (expresso em aldeído acético): máximo 30mg/100ml (álcool anidro); 6) Furfural: máximo 5mg/100ml (álcool anidro); 7) Álcoois superiores: máximo 360mg/100ml (álcool anidro); 8) Soma dos componentes secundários: máximo 200 a 650mg/100 ml (álcool anidro); 9) Metanol (Álcool metílico): máximo 20mg/100 ml (álcool anidro); 10) Carbamato de Etila: máximo 150µg/l; 11) Chumbo (Pb): máximo 200µg/l; 12) Arsênio (As): máximo 100µg/l; 13) Acroleína (2-propenal): máximo 5mg/100ml (álcool anidro); 14) Álcool sec-butilico (2-butanol): máximo 10mg/100ml (álcool anidro); 15) Álcool n-butilico (1-butanol): máximo 3mg/100ml (álcool anidro); 16) Açúcares (expressos em sacarose): máximo 6 g/l, 17) Açúcares (expressos em sacarose) para cachaça adoçada: maior que 6g/l e inferior a 30g/l.

Estando a produção sob estas conformidades, o produtor interessado pode solicitar um requerimento de certificação, através de formulário específico, submetendo estas informações prévias ao IMA. Em seguida um contrato de prestação de serviços para certificação é assinado entre as partes, há um pagamento de uma taxa inicial de R\$527,00 para a auditoria (valores de 2024, sendo atualizados anualmente). No próximo passo, o auditor é escalado pelo IMA e se dirige a propriedade a ser vistoriada, identificando critérios visuais, entrevistas, coletas de amostras e análise de registros acerca do processo produtivo, sendo observados todos os aspectos relacionados desde o plantio até a armazenagem final do produto engarrafado.

Caso sejam encontradas inconformidades perante as normas do MAPA e Inmetro, o produtor pode realizar o tratamento das não conformidades de acordo com prazos específicos do IMA, considerando todas as ações corretivas que forem apontadas. Há uma nova verificação por auditoria que em caso de inexistências e tratamento correto das inconformidades, o produtor recebe a certificação do produto, devendo solicitar a chancela para o IMA, de acordo com as quantidades que tenha interesse. Todo este processo pode ocorrer entre 60 e 180 dias, a depender da situação de produção, adesão as normas, conformidades e inconformidades e a conclusão do processo. Por fim, anualmente, os produtores interessados na certificação precisam submeter a auditorias de manutenção, que visam observar a conservação de métodos

e práticas exigidas pelas normas MAPA e Inmetro, que em caso de descumprimento das normas impostas, podem sofrer sanções a ponto de inclusive perder a certificação.

Os processos de padronização e certificação possuem um papel relevante na definição de parâmetros específicos que asseguram um padrão de qualidade tanto técnico quanto econômico para produtos e serviços. Esses processos são fundamentais para garantir a consistência, segurança e confiabilidade dos produtos no mercado. Ao estabelecer normas e diretrizes claras, a padronização e certificação ajudam a regular e uniformizar a produção, minimizando variabilidades que poderiam comprometer a qualidade e a integridade do produto, como no caso da cachaça.

Ademais, esses processos de padronização e certificação têm um impacto significativo no reforço do caráter institucional das práticas de produção. Ao introduzir normas que precisam ser seguidas por todos os produtores de um determinado setor, essas práticas contribuem para a formalização e profissionalização do mercado. Isso pode levar à melhoria contínua dos processos de produção e à inovação, à medida que os produtores buscam atender ou superar os padrões estabelecidos, contudo, este processo de institucionalização da padronização e certificação da bebida, pode ser conflitante considerando os aspectos da produção artesanal.

4.2 Práticas de Produção e Mercado da cachaça artesanal informal: uma visão de atores do campo

A cachaça possui raízes profundas na história brasileira, sendo a sua produção em formato artesanal uma prática que se perpetua por vários séculos, através do conhecimento tácito perpassado entre gerações. Considerando estes aspectos, é comum observar diferentes produtores recorrerem a técnicas de produção que envolvam características e práticas locais, na busca por manter viva uma herança cultural, bem como técnicas ancestrais de produção, o que em tese, garantiria características únicas e autenticidade ao destilado (GRANDE et al., 2012).

Deve-se destacar, quem além do caráter cultural e histórico da bebida, sua produção artesanal representa muitas vezes uma fonte de subsistência para famílias de pequenos produtores rurais, cuja atividade de produção e comercialização da cachaça pode representar parte significativa de complementação de renda. Neste sentido, ganha força a produção artesanal de cunho informal, que permite a entrada de produtores no mercado com um custo reduzido, porém, com desafios de cunho legais, qualidade e sustentabilidade, que surgem ao longo do processo produtivo e comercialização da bebida (DANIEL et al., 2016; SOUSA, 2019).

No que tange ao processo produtivo, este possui fases semelhantes a produção que possui padronização e certificação, contudo, diferencia-se em ausências de equipamentos e controles regulamentados, somados a técnicas tradicionais e ao conhecimento tácito aplicados ao processo produtivo. Sousa (2019) aponta que muitas vezes, a decisão de se investir na fabricação da cachaça pode surgir a partir da observação de outros produtores na mesma região, tornando-se uma alternativa para manter-se no mercado, reforçando a renda do empreendimento rural, sendo que produzir cachaça de alambique torna-se uma forma de diversificação de renda, ao reduzir a dependência de outras culturas sazonais.

Quando observado o pequeno produtor rural, a produção de cachaça aparece contextualmente conectada a característica de ser uma fonte secundária de renda, o quê na maioria das vezes, não garante a implementação de um processo produtivo que busque alcançar mercados garantidos pela padronização e certificação. De acordo com publicação do Mapa da Cachaça (2020), os pequenos produtores informais cultivam pequenos canaviais, manejados por mão de obra familiar e com baixo apoio técnico para o processo plantio e colheita, sendo o excedente desta produção utilizado para produção da cachaça. Esta prática é destacada também pelo Entrevistado 15, que acredita ser muito difícil, inclusive, a retirada deste produtor do mercado, frente a suas características:

“No ramo da cachaça é muito difícil dela parar, até porque você tem muita gente que fabrica, tipo, o cara fabrica 1500 litros, é... 800 litros pra consumo próprio, vende alguma coisa e não existe nenhuma irregularidade nisso, né, **se o cara tem lá, um canavialzinho, e ele lá mói, coloca no barril dele, tá produzindo pra ele, não tem comércio oficial, é oficioso o comércio dele, aí você leva, vai levando [...]**” (EXCERTO DE ENTREVISTA – E15).

Apesar de algumas vantagens nesta práxis, em que o próprio produtor e sua família podem reduzir custos ao realizar o processo de plantio e manejo da cana de açúcar para produção da cachaça, a ausência de apoio técnico pode resultar em práticas agrícolas menos eficientes, o que pode impactar, inclusive, na produtividade da própria cachaça. Tendo em vista a falta de mão de obra e apoio qualificado para o plantio da cana, outros fatores podem surgir, principalmente quanto ao uso incorreto de defensivos agrícolas que podem afetar não somente a matéria-prima para a produção do destilado, mas também o solo para plantio futuro da cana ou mesmo outras culturas.

A cana para produção da cachaça passa por um período de maturação até a colheita de cerca de 12 meses, sendo necessário o acompanhamento ao longo do ano para o seu correto manejo, evitando assim doenças e pragas, o que reforça a importância de conhecimento para o

correto cuidado do canavial. À medida que se aproxima o momento de colheita, deve-se observar a maturidade da cana para a colheita. O acompanhamento desta maturação nem sempre ocorre de forma técnica, tendo em vista o interesse produtivo da bebida, sendo destacado que a falta de controle na maturidade da cana de açúcar afetará diretamente no rendimento da garapa, conforme destacado a seguir:

“Fazem muito a maturação no olho e isso afeta a produtividade, corta um pedacinho da cana, acha que tá doce e que então já pode colher, sem olhar ou medir o brix. Se ele faz isso corretamente, ele consegue melhorar a produtividade da cana de açúcar, consegue melhorar o aproveitamento e garantir mais caldo na hora de moer. Muitas vezes, o produtor não tem a menor noção do prejuízo que está tendo.” (EXCERTO DE ENTREVISTA – E16)

O excerto acima ilustra uma abordagem empírica e tradicional que pode se apresentar ineficiente para a produção da cachaça, pois se os produtores confiarem apenas em uma percepção visual ou de paladar para determinar a maturação da cana, correm o risco de colher a matéria-prima antes do ponto ideal, resultando em menor concentração de açúcar e, conseqüentemente, menor rendimento de caldo na moagem. Isso não apenas reduz a produtividade, mas também pode impactar a qualidade da cachaça. Estratégias e práticas cotidianas podem ser aplicadas em processos produtivos artesanais, contudo, deve-se destacar que recorrer a outras práxis para acompanhamento da produção da cana pode contribuir com a melhoria do produto final, em especial no ganho de volume da garapa para posterior produção.

Já no momento de colheita, tendo em vista as características de um canavial de menor tamanho quando comparada a produções regulares, com padronização e certificação, os próprios membros do empreendimento rural, como familiares, fazem parte deste momento, recorrendo a materiais tradicionais, como facões ou podões. Os trabalhadores devem realizar o corte dos colmos rente ao solo, sendo considerado um trabalho intensivo e arriscado, contudo, apesar da intensidade do trabalho, a colheita manual se diferencia da mecanizada por poder ser seletiva e cuidadosa, e ser também um fator facilitador ao se considerar a plantação destes canaviais em terrenos irregulares onde o uso de maquinários pode ser inviável (OLIVEIRA et al., 2021).

Logo após o momento de colheita, a matéria-prima deve ser transportada até o local de produção da cachaça, que por vezes não possui as condições adequadas para que ocorra a produção seguindo os padrões exigidos pelo MAPA e Inmetro/IMA. A cana, logo que cortada, não passando do prazo de 24 horas, o que muitas vezes não é seguido à risca, podendo também impactar diretamente na qualidade do produto, conforme destacado pela Entrevistada 27, Fiscal

do MAPA “[...] por exemplo, a cana o ideal é você colher, cortar, levar e moer no prazo de 24h, tem gente que deixa 72h, fica lá a cana, aí perde açúcar, perde qualidade. Tem que ser protegida, do sol e da chuva”.

Um local adequado visa garantir que o processo produtivo da cachaça não esteja sujeito a acesso de animais ou outros tipos de contaminantes que podem impactar na qualidade final do destilado. Conforme destacado anteriormente, para a produção da bebida, esta deve seguir a legislação básica estabelecida pela Portaria 539/2022 do MAPA. Tendo em vista as exigências e as características da produção de subsistência que podem fazer parte do cotidiano dos produtores, por vezes estes não possuem condições financeiras ou mesmo acesso a linhas de financiamento para a adequação e regularização dos seus alambiques (DANIEL, 2016; DANIEL; 2014; GERK et al., 2022).

Isto, porém, não é um fator impeditivo para a produção informal, que ocorre a despeito das regras institucionalizadas para o setor (MORAIS et al., 2020; SANTANNA et al., 2023). Nesta seara, são destacadas, algumas práticas como a produção de cachaça volante, que em detrimento da matéria-prima ser levada até o local de fabricação da cachaça, o alambique é deslocado para junto do canavial, onde a destilação ocorre, a céu aberto, como aponta o Entrevistado 5 “[...]eu já vi a forma de produção volante de cachaça. Há uma região aqui, onde o alambique se desloca até o canavial. A cachaça é feita onde está o canavial. Imagine o tipo de cachaça que essa moenda vai produzir. Tudo é montado em carro de boi ou puxado por tração animal e vai se deslocando. É a produção ambulante de cachaça”. Em uma fiscalização, o Entrevistado 6, fiscal do IMA aponta a surpresa quando observou esta prática:

“Na época, eu já era fiscal, e estava com um colega na região de Ponte Nova. Do lado da estrada, vimos uma fumaça típica de quem está destilando. Meu colega comentou: "Opa, deve ser ali o alambique. Vamos entrar aqui na estrada e verificar." Chegando lá, encontramos um rapaz sem camisa, no meio do mato, destilando cachaça. Ele tomou um susto, ficou muito assustado. Estava ali, sem registro, sem um local apropriado, no meio do mato, entre algumas árvores, destilando cachaça. Ele nos disse que estava comercializando nos mercados da região.” (EXCERTO DE ENTREVISTA - E6).

Apesar de ser uma forma diferente dentro do campo da cachaça de alambique, onde o produtor informal consegue eliminar a necessidade de transporte da cana a um local fixo de produção da cachaça, esta prática pode levantar questões quanto ao controle sanitário e higiênico da bebida, o que impacta diretamente na qualidade e padronização da cachaça. Destaca-se ainda que, mesmo este processo de produção informal ainda consegue encontrar consumidores, conforme destacado no excerto acima. São levantados também as práticas de

moagem da cana para a obtenção da garapa a ser fermentada para a produção da cachaça de alambique, sendo que muitas vezes, são utilizados maquinários mais rústicos para o processo produtivo, como moendas improvisadas, manuais ou a tração animal.

Recorrer ao uso de moendas, como as de tração animal, representa uma das práticas mais antigas presentes na produção da cachaça de alambique, sendo perpetuada por diferentes produtores no campo, sendo que a depender da localização do alambique, bem como o acesso a tecnologia, esta opção torna-se a única viável para o processo produtivo de extração do caldo da cana, conservando aspectos da tradição produtiva da cachaça (CALIARI et al., 2009; VIANA; SANTOS, 2021). Sob a perspectiva de uma práxis estratégica, a utilização da moenda de tração animal na produção de cachaça de alambique integra tradição e pode agregar valor ao produto final. Esta prática não apenas preserva a herança cultural, mas também se alinha com a informalidade e a agricultura de subsistência presentes em muitas regiões produtoras. Pequenos agricultores e produtores familiares, frequentemente inseridos em economias informais, encontram na tração animal uma alternativa viável e acessível para a moagem da cana-de-açúcar.

Figura 7: Moenda de Tração Animal



Fonte: Reprodução, YouTube – Canal Cana Brasil (2015).

Apesar de suas vantagens, a moenda de tração animal na produção de cachaça de alambique apresenta limitações significativas. Sua baixa eficiência e capacidade de produção limitam a resposta à alta demanda. A dependência de condições ambientais e a vulnerabilidade dos animais a doenças e fadiga podem interromper a produção. Além disso, requer mão de obra intensiva para cuidar dos animais e operar a moenda, aumentando os custos de produção. Em regiões com terreno acidentado, o uso de tração animal é impraticável, e a necessidade de manutenção e cuidado dos animais demanda conhecimentos específicos. Essas limitações dificultam a competitividade com produtores que utilizam métodos modernos, impactando a capacidade de expansão e conquista de novos mercados. Esta visão é apontada a seguir, pelo Entrevistado 16: “Ele pensa que basta moer a cana, fermentar o caldo e destilar a cachaça, sem fazer nenhuma conta. Já percorri muitos lugares e a quantidade de prejuízo causado pela ineficiência dos equipamentos de moenda é absurda. Estamos falando de prejuízos que podem chegar a R\$ 70 mil ou mais por safra”.

Encerrada a práxis de moagem, segue o momento de preparação da cachaça, com relação a fermentação. A garapa deve ser dirigida as dornas para fermentação, sendo que muitas vezes esse trabalho ocorre de forma manual, com equipamentos igualmente rústicos, considerando as disponibilidades de recursos destes produtores. São destacados como materiais presentes para o processo de fermentação na maioria das produções informais caixas d’água de plástico, dornas construídas em alvenaria, com o uso de cimento ou argila, dornas de diferentes pedras, dornas de madeira ou dornas de metais. Estas práticas são relatadas por diferentes atores, bem como as possíveis desvantagens que elas podem trazer, conforme apontado pela Entrevistada 22, fiscal MAPA: “Fui fiscalizar 11 engenhos em uma região, onde a fermentação era feita em grandes dornas de cimento. O cimento deixava um cheiro forte e desagradável. Normalmente, ao entrar em uma sala de fermentação de cachaça, o ambiente tem um aroma agradável”. O Entrevistado 34 aponta ainda diferentes lugares de fermentação, conforme destacado:

Existem diferentes tipos de fermentação. Em cochos de madeira é uma delas. Depois, fermentação em bruaca de couro, fermentação em pneu de trator. Você está entendendo? Olhe, eu já vi coisas que são difíceis de acreditar. Então, já vi coisas, meu irmão, que são difíceis de acreditar agora, e fermentação nesses tanques de cimento quadrados não é brincadeira. Também vi fermentação em pedra de ardósia, mas tenho minhas dúvidas se, do ponto de vista do controle microbiológico, é realmente seguro. (EXCERTO DE ENTREVISTA – 34).

Apesar da tradição que permeia as práxis, produtores que recorrem a estes equipamentos podem enfrentar desafios de controle de qualidade e segurança alimentar. A porosidade desses

materiais pode favorecer a contaminação microbiológica, comprometendo a higiene e a pureza da fermentação. Além disso, a dificuldade em manter a temperatura ideal ao longo do processo pode resultar em fermentações inconsistentes e em produtos de qualidade variável. A durabilidade dessas dornas também é uma preocupação, já que materiais como cimento, pedra e madeira podem deteriorar-se com o tempo, exigindo manutenção frequente e potencialmente aumentando os custos de produção (BARBOSA; VALENTINI; FARIA, 2016; GONÇALVES et al., 2016).

Outra prática presente no momento de fermentação, relaciona-se com a escolha e uso de fermentos que irão transformar a garapa nas dornas no vinho para a posterior destilação da cachaça. Assim como as outras práticas, recorrer a fermentação de forma tradicional é visto como um diferencial para a produção da cachaça de alambique, sendo encontradas diversos produtores, em especial os pequenos, que recorrem a esta práxis como uma estratégia produtiva. A prática consiste em utilizar fermentos produzidos artesanalmente, baseados em materiais como milho, fubá, arroz ou outros que auxiliem no processo fermentativo da garapa. Há uma percepção que a partir deste processo, já se consiga uma cachaça com sabor diferenciado, sendo observado também o baixo custo e acessibilidade do produtor ao recorrer ao fermento caipira. Esta prática, porém, pode ser um fator desafiador, conforme destacado a seguir, pelo Entrevistado 26, pesquisador que atua na área de fermentação:

[...] "**ah, meu pai usa fubá, põe um biscoito creme craque, caldo de limão, não sei o que**",,. Isso só com a ajuda divina para que você tenha um troço padronizado. Isso vai ter um impacto importante na bebida [...] O japonês sabe há 30, 50 anos que se você botar uma levedura que faz mais determinado tipo de substância vai ter um produto desse tipo... Outra mais frutado vai ter um produto outro... Então porque a gente não faz isso não aqui. Aqui não... **O segredo é o fubá, é a tradição da família**, toca aquele negócio de qualquer maneira, faz aquela fermentação espontânea e aí seja o que Deus quiser. Qual é o resultado disso? O resultado disso é que o mercado não paga variações. (EXCERTO DE ENTEVISTA – E26)

No excerto acima, destacam-se as dificuldades em se manter um produto padronizado ao se recorrer ao fermento caipira. São apontados na literatura outros pontos da prática, como o controle impreciso da fermentação devido à presença de uma variedade de micro-organismos, o que pode resultar em processos fermentativos inconsistentes e na qualidade variável do produto. Além disso, há o desafio de lidar com o risco de contaminação por micro-organismos indesejados, o que demanda um rigoroso controle de higiene e sanitização durante todo o processo. Outra dificuldade é o tempo prolongado de fermentação necessário para que os micro-

organismos naturais alcancem níveis adequados de atividade, o que pode afetar a eficiência e a produtividade da produção de cachaça (GABRIEL, 2010; OLIVEIRA et al., 2021).

Em seguida, a destilação ocorre em alambiques, que podem ser os de cobre, mas também improvisados, a depender do processo adotado pelo produtor. Este momento é importante e deve ser acompanhado com atenção, pois a partir dele é que se gerará a cachaça. O uso do alambique de cobre é essencial para a produção da cachaça de alambique, sendo também uma prática centenária que faz parte da tradição da bebida. Neste momento, a separação da cabeça, coração e cauda da bebida devem ocorrer, tendo em vista a extração da boa cachaça. Porém, produtores que não seguem um processo padronizado nem sempre realizam esta separação, pois é uma etapa que, além de exigir conhecimento técnico, também faz com quem exista uma perda significativa de tudo o que foi destilado. Esta prática fica clara na fala do Entrevistado 19, que aponta como um risco, inclusive a saúde das pessoas:

“(esta prática é) Gravíssima! Onde não há fiscalização há um descontrole nela... e aí eu volto a te dizer... Nem tanto porque eles não têm a vontade de fazer um bom produto. Quando essa vontade possa existir. Não é via de regra... mas então eles fazem aquilo, com peito e na raça, **que na maioria dos casos não há uma separação da cabeça, que é a primeira parte da cachaça, elaborada, do coração e da cauda... aquilo vai tudo!** Então ali vão os álcoois superiores, metanol, vai tudo isso... Substâncias nocivas à saúde e que provocam doenças (EXCERTO DE ENTREVISTA – E19).

Além disto, há uma crença que a parte superior da cachaça (cabeça) seria uma das partes mais apreciadas, devido ao teor alcoólico e sabor mais forte. Contudo, este mito da tradição é um risco aos consumidores, pois na cabeça, a primeira fração da destilação, pode conter compostos voláteis como metanol, que é tóxico e de sabor desagradável, devendo ser removido para evitar contaminação da cachaça. No que tange a cauda, a fração final da destilação, contém compostos que podem afetar negativamente o sabor da cachaça, devendo ser separada para garantir a pureza e a qualidade do produto (BARBOSA, 2014).

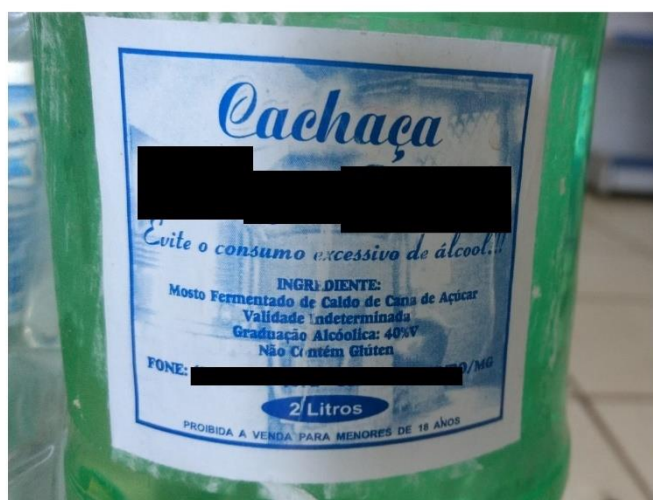
Encerrado o momento de destilação, chega-se ao momento de envase do produto. Por vezes, os produtores informais não possuem os equipamentos necessários para um processo mais automatizado na realização desta práxis, sendo os recipientes adotados para o armazenamento do destilado, garrafas pets reutilizadas. Esta práxis passa por um processo de seleção de garrafas pet que devem ser higienizadas. O destilado proveniente do alambique é filtrado, com uso de peneiras ou tecidos que garantam o mínimo possível de passagem de resíduos para a garrafa, sendo utilizado também funis para que o líquido seja envasado. As tampas para vedação são as da própria garrafa pet, ou mesmo que sejam compatíveis (JESUS;

VALE, 2021). O Entrevistado 11, destaca estas práticas em parte da região da Zona da Mata, em Minas Gerais:

Os supermercados e vendas das pequenas cidades na nossa região vendem cachaça em garrafas plásticas de dois litros. A maioria reaproveita as pets de guaraná com pequenas etiquetas coladas na garrafa. É comum que estas etiquetas sejam de papel, com o nome da cachaça reproduzido em máquinas de xerox, escritas a mão ou datilografadas. (EXCERTO DE ENTREVISTA - E11).

Para Barbosa (2022) o uso de garrafas pet, embora muito comum nas práticas produtivas de cachaça, pode apresentar impactos na composição do produto, sendo destacadas alguns pontos, tais como nas características organoléticas da bebida, com possíveis alterações na coloração e sabor da cachaça produzida, devido a interação entre o plástico e o álcool. Destaca-se também outros impactos, como possíveis reações químicas entre o álcool presente no produto e a embalagem, podendo ser liberadas substâncias nocivas no produto armazenado. Além disso, o contato prolongado entre a plástico e a bebida podem degradar a garrafa, liberando ainda mais substâncias. Além destes aspectos, a proveniência das garrafas nem sempre possui confiabilidade, sendo que a higienização dos vasilhames poderá ocorrer de forma incorreta.

Figura 8: Cachaça em Garrafas PET e Rótulos Improvisados



Fonte: Do autor, dados da pesquisa (2024).

Por fim, no que tange a inserção comercial destes produtores, devido à falta de registro, fica a nível local no momento de venda e escoamento de sua produção. A cachaça, como

apontado, possui um setor altamente regulamentado, sendo que a fiscalização vem aumentando nos últimos anos, a partir da parceria MAPA/IMA para a realização desta função. Quando a produção opera a margem desses regramentos, limita o alcance destes produtores, impactando as formas de comercialização, bem como a distribuição do produto. Neste sentido, um ator também pode surgir para realizar a ligação entre o produtor da bebida e o consumidor final, tratado como um atravessador, conforme destacado pelo Entrevistado 16: “... a maioria deles vende a cachaça barata, não sabem vender, **vende para atravessador**, e não tem grana para fazer essa mudança...”

No mercado informal da cachaça, os atravessadores surgem como uma solução para as limitações que pequenos produtores enfrentam em termos de distribuição e alcance de mercado. Muitas vezes, os produtores informais não possuem os recursos financeiros ou a infraestrutura necessária para transportar e comercializar seus produtos em mercados mais amplos. Os atravessadores, então, preenchem essa lacuna, utilizando suas próprias redes de distribuição e conhecimento do mercado para fazer a cachaça chegar a uma base de consumidores mais ampla. Isto, porém afeta a lucratividade deste produtor, que por vezes poderá vender este produto de forma mais barata, muitas vezes nem cobrindo os seus próprios custos de produção.

Em conclusão, é perceptível que mercado informal da cachaça apresenta diversas vantagens e desvantagens. Entre as vantagens, destacam-se a flexibilidade e a agilidade na produção e comercialização, permitindo que pequenos produtores acessem o mercado sem a necessidade de cumprir com complexas regulamentações e custos associados. Isso pode resultar em preços mais baixos para os consumidores e em maior diversidade de produtos artesanais, preservando tradições culturais e regionais.

Por outro lado, as desvantagens do mercado informal são significativas. A ausência de regulamentação pode comprometer a qualidade e a segurança do produto, expondo consumidores a riscos sanitários. Além disso, os produtores informais frequentemente enfrentam dificuldades em acessar financiamento, tecnologias e mercados mais amplos, limitando seu potencial de crescimento. A informalidade também implica em perda de arrecadação fiscal para o governo, o que poderia ser revertido em benefícios para o setor. Em resumo, enquanto o mercado informal da cachaça oferece uma via de subsistência e preservação cultural para muitos pequenos produtores, ele também impõe desafios significativos em termos de qualidade, segurança e sustentabilidade econômica, situações que se diferem em uma produção sob a padronização e certificação, apresentada a seguir.

4.3 Práticas de produção e mercado em alambiques padronizados e certificados

Nesta seção, serão apresentadas as práticas estabelecidas em diferentes alambiques que possuem a padronização em suas produções, ou seja, estes produtores estão regulamentados, seguem a padronização e todas as exigências quanto a boas práticas de fabricação, sob CNPJ e inscrição estadual, de acordo com as exigências do MAPA e Inmetro/IMA. A produção da cachaça de alambique envolve aspectos culturais e de saberes, sendo valorizada por possuir uma qualidade superior quando comparada a produção industrial. Estas características são perceptíveis principalmente com relação aos aspectos sensoriais que ocorrem a partir da produção em alambique, somadas as técnicas de envelhecimento e armazenagem que podem adicionar aromas e sabores que reforçam este caráter de produção como um produto que possui diferenciação e superioridade.

Paiva et al., (2018) apontam que uma produção padronizada e certificada vai ao encontro do discurso de qualidade produtiva, sendo que um produto ao receber um selo de certificação tem também o atestado de que atende a rigorosos critérios de qualidade, não apenas limitados as questões químicas, mas a todo processo produtivo que se inicia no momento de seleção de matéria-prima até o engarrafamento do destilado, estando todo processo sob controle e gestão pelos produtores. Este trabalho, bem como os impactos na gestão são relatados pelo Entrevistado 9:

“A gente hoje tem um plano de manejo e produção, que todo ano eu atualizo a versão do plano de manejo, que é um caderno que fica no alambique, quem cuida dessas anotações é meu pai que acompanha a produção e no final da produção eles me entregam o caderno e eu digitalizo e analiso tudo as anotações. Que é o que o IMA usa pra me auditar. Todo ano nós somos auditados.” (EXCERTO DE ENTREVISTA – E9).

Destaque-se os seguintes passos para produção que precisam ser documentados: (1) plantio da cana de açúcar, (2) colheita da cana, (3) processo de moedura e extração de garapa, (4) filtragem e decantação da garapa, (5) fermentação em dornas, (6) destilação em cobre, (7) separação de cabeça, coração e cauda, (8) armazenamento e envelhecimento (9) envase e rotulagem, cujas práticas de produção são guiadas de acordo com os requisitos estabelecidos pela Portaria 539/2022 MAPA, além da Portaria 276/2009 e complementares exigidas pelo Inmetro e IMA através do programa Certifica Minas Cachaça, que estabelecem as boas práticas de fabricação e certificação para cachaça de alambique.

4.3.1 Práticas de Produção: Plantio, Manejo e Colheita da Cana de Açúcar

A produção da cachaça de alambique se inicia no momento do preparo do solo em paralelo a escolha da variedade da cana de açúcar. O Brasil hoje é o maior produtor de cana do mundo, recebendo destaque pelos programas de melhoramento de qualidade, presentes em diferentes frentes para o avanço desta cultura, ocorrendo em Universidades e instituições como a EMBRAPA e a EPAMIG. Sendo o enfoque do plantio da cana a produção de cachaça padronizada e certificada, alguns aspectos devem ser observados, conforme estabelecidos nas Portarias MAPA e Inmetro/IMA, sendo elas: a preparação do solo para o cultivo da cana, a escolha de uma variedade de cana que seja compatível com o solo e forneça boa produtividade, o correto plantio da cana de açúcar, identificação do ponto de maturação e por fim, a colheita para a produção da cachaça. No excerto a seguir, o Entrevistado 5 pesquisador e consultor na área de produção de cachaça destaca os seguintes aspectos que devem ser observados para um plantio sob certificação:

A sanidade do canavial e o conhecimento adequado sobre ele são fundamentais. É necessário evitar qualquer uso indiscriminado de produtos químicos e manter o canavial afastado de currais, galinheiros e pocilgas, além de distanciá-lo de estradas para evitar a poeira. Um canavial bem cuidado não deve conter cana danificada, tombada, ou com sinais de doenças como florescimento fora de época, flechas, ou infestação de pragas (EXCERTO DE ENTREVISTA – E5).

O processo de plantio de cana de açúcar para a produção de cachaça recebe atenção durante todos os meses do ano, a depender dos critérios de solo, variedade da cana e necessidade de produção do alambique. A preparação do solo é algo fundamental para que haja sucesso na produção certificada, sendo necessário um conhecimento prévio sobre a qualidade deste. Recomenda-se que haja uma escolha criteriosa sobre a seleção do terreno onde ocorrerá o plantio, pois o solo precisa ser fértil, com boa drenagem, bem como uma incidência solar adequada para o desenvolvimento da cana de açúcar (MACEDO et al., 2012).

Quando questionados sobre a preparação do solo, os produtores destacam que se faz necessário a compreensão de três aspectos básicos que envolvam critérios químicos, biológicos e físicos para uma produção de qualidade. A importância deste momento se estabelece de forma muito enfática na seguinte explicação apontada pelo Entrevistado 29, produtor padronizado e certificado, que destaca o seguinte:

“Com a análise de solo em mãos, **na parte química**, podemos fazer recomendações adequadas para a correção, o que é um momento fundamental, pois permite incorporar essas correções de maneira eficiente. Certas operações devem ser realizadas no momento

adequado, e a correção do solo é uma dessas etapas [...] **O segundo fator é o biológico.** Precisamos identificar se há pragas no solo, a intensidade da infestação e quais espécies estão presentes. Essas informações nos ajudam a decidir se é necessário um preparo convencional mais intenso para eliminar as pragas. [...] **igualmente importante, é a parte física do solo.** Precisamos conhecer o solo e identificar se há alguma compactação, principalmente na subsuperfície. Este é o momento para agir e tentar corrigir essa compactação, desta forma preparamos o solo de acordo com as características específicas (EXCERTO DE ENTREVISTA – E29).

O excerto acima destaca a importância de uma abordagem abrangente, mas que envolva conhecimento técnico na preparação do solo para a produção da cachaça, triangulando conhecimentos agrícolas de manejo que podem impactar diretamente a produtividade da matéria-prima básica. Esta prática integrada de conhecimento e preparação prévia do solo permite condições favoráveis para a produção da cana, impactando diretamente na qualidade da cachaça. É uma preparação que exige conhecimento e apoio de assistência técnica, quando ocorre o desconhecimento do processo produtivo de preparo do solo. Somado a este preparo, deve-se destacar as exigências do Inmetro/IMA, como emprego correto de defensivos agrícolas, controle das áreas e a periodicidade de aplicação. É um momento ainda básico, porém repleto de práticas controladas para que a produção da matéria-prima já tenha um controle otimizado.

Paralelo ao momento de preparo de solo, a seleção da variedade de cana a ser plantada deve ser observada. É importante destacar que cada solo e região possuem diferentes características físicas, químicas e biológicas, sendo reforçado pela literatura da área que diferentes características locais e geográficas podem impactar na produtividade da cana de açúcar. Macedo et al. (2013) destacam como características básicas que devem ser observadas para a escolha da variedade da cana os seguintes aspectos: máximo de produtividade em colmo e sacarose; adaptabilidade a solos e clima; desenvolvimento inicial rápido; despalha espontânea; teor de fibra baixo, pois permite maior extração de caldo; tolerância a pragas e doenças e baixo índice de tombamento. Neste sentido, o Entrevistado 20, produtor de cachaça há mais de 30 anos e sob certificação, destaca a importância do conhecimento sobre as variedades da cana de açúcar para a produção da cachaça, bem como o seu correto manejo:

[...] é muito importante entender que cada região vai ter uma cana e vai se dar melhor nessa região... é uma variedade na região norte, vai ser uma variedade na região sul, vai ser outra no centro, e até à questão do solo, na chuva, em inclinação do terreno... isso tudo vai influenciar na qualidade da cachaça. [...] **o ideal seria se buscar na região ali as variedades mais plantadas que dão certo e também buscar plantar lotes pequenos** e ver o resultado que vai dar a gente aqui na fazenda de começou com seis variedades diferentes de cana dessas seis selecionou

duas e ao longo do tempo a gente produziu mais uma que a gente ficou sabendo que é muito boa (EXCERTO DE ENTREVISTA – E20).

Sob a perspectiva do Entrevistado 20, inicialmente, experimentar variedades, permitiu uma avaliação abrangente das características de cada uma das canas, incluindo resistência a pragas, adaptação ao solo e clima, bem como rendimento. Ao selecionar as duas melhores variedades a partir de um grupo de seis, a fazenda conseguiu focar seus esforços nas opções mais promissoras, o que resultou em uma produção mais eficiente e de melhor qualidade. Além disso, ao incorporar uma nova variedade que demonstrou ser produtiva, a fazenda mostrou flexibilidade. Essa prática de atualização constante com novas informações e variedades pode contribuir significativamente para a melhoria contínua da produção, garantindo que se mantenham competitivos e adaptáveis às mudanças ambientais e de mercado. Essas práticas estratégicas não só otimizou a produtividade, mas também ajuda a assegurar a qualidade do produto final, a cachaça.

Ao selecionar as variedades mais adequadas, a fazenda pode garantir que a cana-de-açúcar cultivada possua as características ideais para a produção de cachaça, resultando em uma bebida de alta qualidade. Com relação a estes aspectos, a cana pode apresentar variações significativas em suas características de acordo com a localização de seu cultivo. Questões como a temperatura e luminosidade podem afetar o acúmulo de sacarose, locais com maior índice de chuvas podem apresentar uma maior diluição do caldo extraído da cana. Compreender, portanto, os fatores que podem impactar o seu processo produtivo auxiliam na escolha da melhor variedade para produção (ROCHA et al., 2023).

Preparado o solo e escolhida a variedade de cana, ocorre o momento de plantio. O plantio da cana de açúcar pode ocorrer de forma mecanizada ou de forma manual. O processo descrito nesta seção considera as plantações através do formato manual, tendo em vista ser uma prática mais antiga em técnicas remanescentes do período colonial. A cana de açúcar para produção da cachaça é plantada a partir de mudas da variedade selecionada e que melhor se adaptam a região, provenientes de canaviais com até 1 ano de plantio. Destes canaviais, são retiradas as mudas para a realização do plantio de produção para a cachaça. Destaca-se aqui um trabalho cíclico, no qual o canavial plantado no presente, também resultará em novas mudas futuras para novos canaviais. Como prática de proteção das mudas, o Entrevistado 20 destaca que prefere deixar a palha da cana junto as mudas, para que os “gominhos” onde o broto da cana nasce não sejam danificados, garantindo assim, uma maior produtividade da cana.

[...] a gente sempre corta essa cana para fazer o plantio, que a gente chama de cana planta, é a cana do primeiro ano com 10 meses que ela

foi plantada essa cana que vai garantir a maior produção. Essa muda ela pode ser trazida para ser plantada já com a palha para evitar que as gemas... os gominhos... que é onde dá o brotinho, né, que vai nascer se machuquem... se eu tirar a palha corre o risco de machucar e aí a brotação daquele canavial vai ser menor né[...] (EXCERTO DE ENTREVISTA, E20).

Somado a este processo, o produtor destaca ainda que recorre a duas práticas de plantio de cana em sua propriedade: a “cana de um ano” e a “cana de um ano e meio”. A produção da cana de um ano, geralmente plantada em outubro, garantirá matéria-prima para a produção no mesmo mês do ano seguinte. Já a produção de cana de “um ano e meio” permitirá a colheita em março, o que permite uma maior flexibilidade e proveito na mão de obra empregada para produção da cachaça, que pode atuar nos diferentes momentos de produção da bebida, tratando tanto dos aspectos de manejo, até a produção final cachaça, da baixa safra até a alta safra de cana e que impacta também na produtividade do alambique.

O plantio pode variar de acordo com a localização e variedade da cana, mas de um modo geral, os meses entre setembro e novembro são os ideais para o início da plantação da cana de açúcar devido ao início do período de chuvas. Já na consumação do plantio, deve-se destacar a importância dos conhecimentos técnicos e práticos desta atividade. A depender do solo e sua inclinação, recomenda-se a abertura de “ruas” que tenham entre um metro e um metro e meio, no máximo. Estas aberturas de ruas são importantes para que haja espaço para o trabalho posterior, como o tratamento e manutenção dos canaviais, bem como a colheita (MACEDO et al., 2012; MACEDO et al., 2013). Esta prática é destacada como muito importante para o Entrevistado 09, que ainda aponta este momento de preparação das ruas como um momento para também evitar o crescimento de ervas que podem prejudicar a produtividade da cana:

[...] a nossa região aqui, como a região é mais montanhosa, a gente aproxima, né, mais a rua uma da outra e trabalha com espaçamento de um metro. Para quem tem uma região mais plana para trabalhar e com média de um metro e quarenta (cm), né, um metro e vinte (cm) de espaçamento entre as ruas... e o objetivo desse espaçamento então, nas ruas é com que a cana ao crescer, ela fechar e abafar o mato de forma que vai controlar o crescimento de ervas, né, de mato ali que pode prejudicar o crescimento da cana (EXCERTO DE ENTREVISTA, E9).

Seguida a prática de abertura de ruas para o plantio, segue-se a prática aberturas de sulcos de cana de açúcar, que devem possuir entre 20 e 30 centímetros de profundidade. Esta prática representa um dos momentos cruciais de plantio, pois a profundidade correta permite a acomodação das mudas (ou toletes, como popularmente chamadas), que devem ser acomodados com as gemas (brotos) para cima e o correto enraíze da cana de açúcar. Neste momento, os brotos da cana também devem ser tratados com os defensivos permitidos pela legislação

ambiental, evitando pragas e garantido a boa produtividade do canavial. Seguindo estas etapas, é possível evitar um problema recorrente em canaviais, chamado acamamento (ou tombamento). O acamamento pode ser um dos problemas ocorridos devido a uma profundidade menor dos sulcos de plantio, pois os colmos maduros da cana de açúcar podem superar a capacidade de sustentação das raízes, causando tombamento das plantas. Isto fica claro no relato do Entrevistado 09, que destaca os impactos que este momento de plantio pode trazer:

Algumas variedades enfrentam problemas com a broca, e a questão do tombamento também é um problema significativo. **Cana que tomba com frequência só pode ser colhida manualmente. Na fábrica, procuramos trabalhar com variedades que não tombem muito**, pois isso pode causar sujeira e complicações adicionais, como a necessidade de lidar com barro, exigindo mais atenção na produção. (EXCERTO DE ENTREVISTA – 09)

Em seguida, os sulcos são cobertos e o processo de plantio está concluído, seguindo para a prática de manejo da cana. Este processo está relacionado com o cuidado da planta, que se inicia no período de plantio, até a época de corte, a depender do índice de maturidade da cana de açúcar (SILVA 2021). Estão relacionados neste momento o cuidado com o seu crescimento, que envolve práticas como adubação e trato de doenças e pragas. O processo de adubação para o crescimento saudável da cana de açúcar ocorre já no início de preparação para o plantio. Após a análise de solo, deve-se observar qual a sua composição e quais são os tipos de adubos que podem compor aquela cultura, considerando as necessidades que o solo possui.

Figura 9: Plantio da Cana de Açúcar



Fonte: Do autor, dados da pesquisa (2024).

Destacam-se como fertilizantes necessários para a cultura de cana, os fertilizantes do tipo NPK, que em sua fórmula contam com (a) nitrogênio, (b) fósforo e (c) potássio. Martins e Jorge (2021) apontam que estes nutrientes são necessários, pois auxiliam em diferentes momentos do crescimento da cana. Quanto aos benefícios destes fertilizantes, aponta-se o seguinte: (a) nitrogênio (N): Essencial para o crescimento vegetativo, formação de folhas e colmos, desenvolvimento das raízes e produção de clorofila. A deficiência de nitrogênio resulta em plantas com crescimento lento, folhas amareladas e menor teor de açúcar no caldo. Quanto ao (b) fósforo (P): Fundamental para o desenvolvimento do sistema radicular, floração, frutificação e maturação da cana. A deficiência de fósforo causa fraqueza nas raízes, menor crescimento, maturação atrasada e menor teor de açúcar. (c) Potássio (K): Atua na ativação de diversas enzimas essenciais para o metabolismo da planta, fotossíntese, transporte de água e nutrientes, controle da abertura e fechamento dos estômatos e resistência a doenças. A deficiência de potássio leva à clorose nas bordas das folhas, menor teor de açúcar, acamamento da cana e maior suscetibilidade a pragas e doenças, conforme apontado no excerto a seguir:

Para o cultivo de cana não orgânica, como é o meu caso, utilizamos a adubação NPK. A adubação de plantio deve ter um percentual menor de nitrogênio e maior de fósforo e potássio. Isso ocorre porque, ao ser plantada, a cana ainda não possui raízes, e essas demoram cerca de um mês para se desenvolver. A profundidade das raízes da cana é relativamente rasa, o que a torna suscetível a tombamento. Aproximadamente 80-90% das raízes da cana se formam no primeiro metro do solo, já precisando da adubação no momento de plantar a cana (EXCERTO DE ENTREVISTA, E20).

A prática de adubação deve seguir recomendações técnicas, em dosagens e épocas recomendadas, geralmente sendo aplicado junto ao sulco no momento de plantio. Ao longo dos meses de cultura, outros formatos de adubos, como os que são provenientes de matéria orgânica, tais como palha seca, esterco ou compostagem pode melhorar a nutrição e fertilidade do solo. Este momento, inclusive, pode aproveitar os próprios subprodutos de produção da cachaça, conforme destacado pelo Entrevistado 15, que faz utilização do próprio vinhoto, resíduo que ocorre no momento de separação entre cabeça e cauda da cachaça, que seria rico em potássio e matéria orgânica que garante uma nutrição para a planta.

O vinhoto é rico em potássio, então nós o usamos na adubação da cana. À medida que cortamos o canavial para produzir cachaça, aplicamos o vinhoto, o que reduz a necessidade de adubação potássica no canavial que recebeu o vinhoto. Isso realmente contribui de forma positiva, pois estamos lidando com o descarte do vinhoto e, ao mesmo tempo, utilizando um excelente adubo na nossa plantação. Ao usar o vinhoto na adubação, estamos abordando duas questões importantes: a sustentabilidade, evitando danos ao meio ambiente, e a

melhoria da qualidade do adubo aplicado à cana. Além disso, o bagaço da cana também pode ser usado no canavial em alguns casos, contribuindo ainda mais para a eficiência e sustentabilidade da produção (EXCERTO DE ENTREVISTA, E15).

Somado a vantagem de se ter um material altamente rico em potássio para adubação, o produtor ainda destaca outro aspecto que deve ser observado ao longo do processo produtivo de uma cachaça padronizada e certificada: o cuidado com o meio ambiente. Sendo o vinhoto um material que se descartado em local incorreto pode gerar danos ambientais, o que vai contra as regras de padronização e certificação IMA/Inmetro, dar destinação como adubo resulta em uma estratégia de produção da cana. Há ainda o destaque para o uso do bagaço da cana, outro resíduo que sobra da cana de açúcar no momento de produção da cachaça, que também pode receber a mesma destinação, trazendo um caráter menos químico e mais artesanal ao processo produtivo. Martins e Silva (2021) apontam que a produção de cana de açúcar possui um ciclo ambiental positivo no que tange ao aproveitamento dos subprodutos e resíduos, o que auxilia a um processo produtivo mais limpo e ambientalmente sustentável, características essas que podem ser trabalhadas junto a divulgação da certificação para a cachaça.

Paralelo a este acompanhamento, ocorre também o trato e cuidado da cana quanto a doenças e pragas que podem surgir, que podem ser várias a depender da região e período do ano em que a cultura estiver em processo de produção. O Entrevistado 33, produtor certificado, busca trabalhar com uma produção de qualidade e realiza uma prática de controle destas pragas de maneira manual e com defensivos biológicos, o que para o produtor é algo mais custoso, porém, o resguarda enquanto um produtor orgânico frente aos seus consumidores:

Como eu te falei, Raphael, não é brincadeira, não é fácil. O custo de produção para um produtor de alambique é muito maior. Usar defensivos agrícolas em um canavial pra fazer 5l é simples e rápido; em um dia você consegue aplicar em toda a área que precisar. Mas sair com enxadão e enxada para limpar cada planta manualmente, inspecionar cada uma e usar produtos biológicos para controlar pragas é um trabalho completamente diferente. É óbvio que o custo de produção de alambique é maior do que o da produção tradicional. No entanto, as vantagens em termos de segurança, garantia, respeito e reciprocidade do público para com o seu produto são impagáveis. (EXCERTO DE ENTREVISTA, E33).

Figura 10: Canavial em período de maturação



Fonte: Do autor, dados da pesquisa (2024).

Na visão do entrevistado, produzir cana-de-açúcar para cachaça de alambique é significativamente mais caro e trabalhoso do que a produção tradicional. Enquanto a aplicação de defensivos agrícolas químicos é rápida e eficiente, métodos manuais como o uso de enxadão e enxada para limpar e inspecionar cada planta individualmente, além do uso de produtos biológicos para controlar pragas, demandam muito mais tempo e esforço. No entanto, essas práticas garantem um produto mais seguro e de alta qualidade, valorizado pelos consumidores preocupados com a sustentabilidade, na visão do produtor. Estas práticas trariam o respeito e a reciprocidade do público, além da imagem positiva da marca, que justificariam o custo no processo produtivo. Focar em mercados que valorizam produtos sustentáveis e investir em treinamento e certificação podem ajudar a maximizar as recompensas dessa estratégia de produção padronizada e certificada.

Com o crescimento do canavial, deve ser acompanhado a maturação da cana de açúcar, para que a colheita ocorra no período que garanta uma maior produtividade e aproveitamento da matéria-prima para produção da cachaça. A safra na região sul e sudeste ocorre a partir de maio e vai até outubro, porém, pode variar de acordo com a região do país (SILVA, 2021). Em produções padronizadas e certificadas, os produtores recorrem a prática de cálculo de brix, que é uma análise química que indica a concentração de açúcares no caldo de cana. Para realizar este cálculo existe um aparelho denominado “refratômetro de brix”, sendo recomendado que o produtor escolha algumas canas de açúcar em diferentes pontos do canavial, retire amostras e realize o cálculo de maturidade da cana, conforme descrito pelo Entrevistado 3, consultor na área de produção de cachaça:

Para calcular o eixo de maturação, a gente colhe as canas, primeiro pega uma amostra da ponta de cima, do topo da cana, e com a ajuda de um espremedor, espreme o líquido da ponta de cima da cana dentro do refratômetro (B1). Espremeu dentro do refratômetro, fecha ele e vai dar o resultado no visor do aparelho. Depois, a gente pega uma amostra da base da cana (B2), espreme também no refrator, que já limpou, e faz o mesmo processo. Vamos supor que a primeira parte, a de cima (B1) deu brix 14 e a segunda, da base (B2) deu brix 21. A gente pega e vai dividir então o valor do topo com o valor da base (B1/B2), 14 dividido por 21, que dá 0,66, que mostra que essa cana não tá madura pra produzir. Não é uma cana pra colher e começar a moer. Quanto mais próximo o cálculo do brix der de 1, é o melhor pra poder colher e extrair o caldo (EXCERTO DE ENTREVISTA – E3).

Os índices de maturação da cana, considerando o cálculo de brix são os seguintes: cana verde, quando o índice dá abaixo de 0,60; cana em maturação, quando o índice apresenta resultados entre 0,60 e 0,85; cana madura, entre 0,85 e 1, e cana velha, quando acima de 1. Quanto mais próximo do 1, demonstra um melhor nível de sacarose, o que garantirá uma produtividade superior na extração de caldo para a produção da cachaça.

Varella, Barros e Baesso (2012) apontam que recorrer ao uso do refratômetro de brix como uma prática na produção de cana facilita o processo de análise de maturação, auxiliando na tomada de decisão para colheita e qualidade da matéria prima, que dependerá diretamente de um manejo controlado, considerando aspectos de adubação e controle de pragas. Andrade (2021) e Andrade; Baeta e Pedroso (2021) apontam que o uso de artefatos tecnológicos pode contribuir com as práticas estratégicas cotidianas, sendo o refratômetro um importante componente deste momento da práxis de maturação da cana de açúcar.

Após todas as práxis que envolvem a preparação do solo, o plantio da cana e seu manejo, chega-se ao momento de colheita da cana de açúcar. Todo este cuidado, como já apontado, visa garantir o crescimento sadio da planta e evitar o processo de acamamento, que interfere diretamente no formato de colheita, sendo parte do plano de manejo do plantio da cana, havendo a necessidade de registro por parte dos produtores que possuem a certificação IMA/Inmetro. Nestes alambiques que possuem padronização e certificação, os produtores recorrem ao método mecanizado de corte da cana de açúcar, a partir da colhedora de cana (ou colheitadeira), que devido a mecanização, dispensa a queima prévia da cana de açúcar, garantindo mais uma vez a sustentabilidade ambiental exigida pelas certificadoras.

Para início deste momento, o responsável pela colheita precisa realizar uma inspeção da colheitadeira, para que não haja problemas ao longo do processo produtivo, sendo também realizado os ajustes de sensores. Há um processo de mapeamento da área de plantio a ser colhida, que auxilia o equipamento a realizar ajustes ao longo do processo de corte de cana,

ofertando uma maior uniformidade e evitando danos à plantação. A colheitadeira é composta de lâminas ajustáveis e com alta precisão, realizando o corte do topo da cana, e o corte do colmo, deixando os brotos que serão manejados para a próximo ciclo. Este formato de colheita também garante um contato mínimo com terra e outros subprodutos que possam estar presentes no momento de corte, contribuindo para maior sanidade do processo produtivo da cachaça. Os Entrevistados 9 e 33 apontam as vantagens de recorrer a esta prática no processo de colheita:

"Olha, vou te contar, a gente aqui sempre sofreu pra achar gente pra cortar cana na mão, era difícil demais! Mas depois que comprei a colhedora de cana, nossa, mudou tudo. Agora, a colheita é rápida e sem aquele estresse de ficar correndo atrás de mão de obra. A máquina faz o trabalho pesado e a gente consegue se concentrar em outras coisas." (EXCERTO DE ENTREVISTA – E9) "[...] esse negócio de colher cana na mão era um caos, pouca produtividade e uma sujeira danada. Mas depois que colocou a colhedora, a produtividade aumentou demais, a máquina é rápida e eficiente. Além disso, a cana sai limpa, sem aquelas impurezas todas" (EXCERTO DE ENTREVISTA – E33).

Considerando que os processos de padronização e certificação buscam implementar práticas que aumentem a produtividade, recorrer a tecnologia para colher a cana de açúcar traz várias vantagens significativas, tais como o aumento da eficácia, já que as colhedoras podem colher uma quantidade maior de cana, reduzindo o tempo necessário para colheita em grandes áreas, quando comparada a colheita manual. Junto a isso, como vantagem, há uma matéria-prima colhida com maior higiene e livre de impurezas. Destacam-se também a diminuição da dependência de mão de obra para colheita manual, que como apontado no excerto do Entrevistado 9, era um empecilho ao processo, o que resulta também na segurança dentro do canavial, pois, o uso da colhedora reduz os riscos do trabalho manual de corte da cana. Por outro lado, há a importância de uma mão de obra mais especializada e que tenha conhecimento e treinamento técnico para operar o equipamento, garantindo assim uma efetividade no uso do maquinário e garantindo uma prática produtiva de qualidade.

4.3.2 Práticas de Fabricação: Moagem e Decantação

Após toda a prática de plantio, manejo e colheita com suas respectivas práxis, chega-se ao momento inicial de fabricação da cachaça de alambique. Neste primeiro momento, ocorre o início do processo de moagem, cujas regras de padronização e certificação trazem como exigências básicas, a princípio, a proibição do transporte da cana colhida através de tração animal, bem como o seu armazenamento em instalações que sejam cobertas, com pisos resistentes, impermeáveis, antiderrapantes, cujas superfícies sejam totalmente livres de quaisquer contaminantes, sem acesso à entrada de insetos e outros animais, bem como a

localização em instalações com ergonomia e bom espaço para o processo produtivo (SEBRAE, 2020). Neste momento, são exigidos os seguintes equipamentos: moenda, tubulações, decantador e refratômetro. A figura a seguir simula um projeto tratando desta parte inicial do processo produtivo:

Figura 11: Representação de área de moenda



Fonte: Alambiques Santa Efigênia, reprodução.

Estas exigências são solicitadas devido a necessidade de garantir um processo de produção mais eficiente e higiênico, sendo a cachaça considerada um alimento de acordo com a legislação que a regulamenta. O Entrevistado 4, aponta a necessidade de uma organização prévia de sua planta produtiva para a prática de moer a cana para produção da cachaça de alambique, destacando aspectos como a busca por padrão de qualidade, realizando a adaptação de seu alambique, de acordo com as exigências legais e de certificação:

“Nós tínhamos uma área de moagem aqui que não era pavimentada. O piso não era revestido e a estrutura era muito antiga e inadequada para a produção de alimentos. Realizamos uma grande reforma e, há mais de um ano, corrigimos totalmente esse problema. Fomos estimulados a fazer essa mudança para garantir que o produto **atenda aos padrões de qualidade mencionados**. Portanto, acredito que essa reforma foi essencial e faz todo o sentido.” (EXCERTO DE ENTREVISTA – E4).

A moagem da cana de açúcar é o primeiro processo produtivo que garantirá matéria-prima para a cachaça, sendo realizada na moenda (muitas vezes também chamada de engenho). A moenda é um equipamento essencial, operacionalizado por mão de obra específica, e consiste em cilindros de metal dispostos em trios que trabalham de forma sincronizada, sendo esta moenda elétrica. Há outros tipos, como a moenda manual ou a moenda por tração animal, sendo que a moenda manual exige maior esforço no processo de extração do caldo da cana e a moenda

de tração animal é proibida no processo produtivo de cachaça de alambique padronizada e certificada.

O início da práxis de moagem ocorre com a chegada da cana de açúcar recém cortada ao espaço de fabricação da cachaça, nos alambiques. Cabe ressaltar que há uma exigência do Certifica Minas para a cachaça de que a colheita da cana deverá ocorrer em, no máximo, 24 horas antes de passar pelo processo de moagem para extração da garapa, não sendo adequado o uso da cana após este período, devido a possibilidade de interferências na qualidade da matéria-prima, conforme destacado no excerto do Entrevistado 5, “[...] a cana deve ser processada no mesmo dia ou, no máximo, dentro de 12 horas. Um intervalo de 4 a 8 horas entre a colheita e o processamento já é um tempo adequado, sem sofrer estresses térmicos e químicos”.

Após a chegada da cana, esta é introduzida na moenda, sendo esmagadas pelos cilindros, resultando na extração do caldo (garapa). O caldo é coletado através das tubulações e enviado ao decantador, sendo que desta etapa, resulta o bagaço da cana de açúcar, que pode ser utilizado para adubação (como já apontado nas práxis de plantio da cana) ou mesmo como combustível para as caldeiras de destilação da cachaça. Além disso, a moenda pode ser composta de outras etapas múltiplas de moagem, com cilindros mais pressurizados para uma melhor extração do caldo da cana, levando a um melhor proveito. Andrade (2021) aponta que o uso de moendas são extremamente necessários e garantem uma melhor produtividade para a fabricação da cachaça em alambique, sendo uma prática importante no processo produtivo e que exige conhecimento para o aproveitamento máximo da matéria-prima. Recorrer a um processo de fabricação que seja adequado às boas práticas e possua padronização para a prática produtiva garante a oportunidade de encontrar e desenvolver estratégias que maximizem esta produção, como relatado a seguir, pelo Entrevistado 20:

“Eu comecei a fábrica apenas com uma moenda antiga, manual e difícil de mexer; no início, eu moía a cana inteira de uma só vez, mas ao perceber as dificuldades, pela padronização que eu tinha, decidi mudar o processo. Adquirit essa outra moenda mais nova. **Agora, passo a cana duas vezes pela moenda: a primeira vez, o bagaço vai para o caminhão e, na segunda vez, o caminhão retorna para moer o bagaço mais duas vezes. Para ilustrar, só a economia gerada ao passar o bagaço pela moenda uma terceira e quarta vez já cobre a conta de luz em apenas cinco dias, sem precisar calcular o prejuízo que evitamos (EXCERTO DE ENTREVISTA, E20).**

Ao adaptar as práxis de moagem, o produtor pôde adequar suas estratégias de produção, ganhando mais otimização na extração do caldo da cana de açúcar, impulsionando assim a eficiência e a rentabilidade de sua planta produtiva de cachaça de alambique. Além disso, há

um destaque aos impactos financeiros indiretos, como por exemplo a economia na conta de energia, conquistada a partir da aplicação de um conhecimento vivido no cotidiano organizacional, mas realizados seguindo o padrão de produção exigido.

Encerrado o processo de moagem, segue-se as práticas de filtragem e decantação da garapa. O momento de decantação e filtragem tem como objetivo a eliminação de impurezas do processo de moedura da cana de açúcar, podendo estar presentes resíduos de bagaços triturados, partículas de folhas e outros relacionados a cana. O decantador é produzido em material inox, conforme recomendado pelas Portarias MAPA e Inmetro/IMA, possui 5 repartições, responsáveis por eliminar e clarificar o caldo da cana, à medida que ele passa pelos diferentes compartimentos. No primeiro compartimento, há uma peneira que segura resíduos maiores, já nos outros compartimentos, há uma preocupação em segurar resíduos menores. A cor do caldo de cana, após passar por todo processo de decantação, vai ficando mais translúcida, tendo em vista a retenção dos resíduos. Este momento antecede ao envio das dornas de fermentação, recebendo destaque como importante para garantir o padrão produtivo com qualidade, conforme pode ser observado no relato do Entrevistado 20, a seguir:

“o caldo é coletado para ser enviado para as dornas, e o decantador desempenha um papel importante na produção de cachaça, limpando todas as impurezas retidas. Não se pode mandar essa sujeira para a diluição e para a fermentação, porque afetaria negativamente a qualidade final da cachaça. O decantador é responsável por separar e reter as impurezas provenientes da moagem, garantindo que apenas o líquido limpo siga adiante. É importante descartar essas impurezas retidas ou, se possível, aproveitá-las de alguma maneira, eu aproveito como adubo, na compostagem e uso também na plantação (EXCERTO DE ENTREVISTA, E20).

Somadas as características e importância da prática de decantação para garantir qualidade e padronização a cachaça que será produzida, o entrevistado ainda demonstra mais uma busca por um melhor aproveitamento dos resíduos da filtragem, aplicando os subprodutos em adubação, apresentando práticas em diferentes momentos do processo produtivo, mas que estão interligadas a outras práticas produtivas da cachaça. Findo o processo de decantação, o próximo passo é o escoamento do caldo para a dorna de diluição, que precede a preparação do mosto fermentado, em dornas de inox, sendo estas práticas aprofundadas no tópico a seguir.

4.3.3 Práticas de Fabricação: Diluição, Fermentação, Destilação e Separação da Cabeça, Coração e Cauda

Na sequência do processo produtivo ocorrem os momentos de diluição, fermentação, destilação e separação das frações do vinho (cabeça e cauda) da cachaça (coração). Para realizar

estas práticas produtivas, são exigências de padronização da Portaria 539/2022 MAPA em conjunto com a Portaria 276/2009 Inmetro/Certifica Minas – IMA, as seguintes características para o processo produtivo: Local coberto, com teto em material liso, impermeável, lavável e inócuo, claro. Deve possuir paredes em alvenaria, revestimentos lisos, laváveis, impermeáveis e claros. Deve haver espaços suficientes para as dornas de diluição, fermentação, bem como as operações que envolvam as atividades produtivas e de limpeza, junto a cuidados com entrada de quaisquer insetos ou animais.

Exige-se ventilação e iluminação adequadas, junto a piso com impermeabilidade e inclinação que auxilie o escoamento de água. Para o desenvolvimento destas etapas, são exigidos além dos aspectos estruturais, os seguintes materiais: Dornas preferencialmente em aço inox ou outro metal que não transmita compostos à bebida, sacarímetro de brix e termômetro. Há um destaque estrutural para o uso de materiais predominantemente em inox, tendo em vista reforçar a limpeza no processo produtivo, conforme destacado pela Entrevistada 27, fiscal do MAPA “a gente pede as dornas de fermentação de inox, coletor de inox, tem o decantador né, de inox... Tem que ter uma estrutura mínima, sala de fermentação, tem que ter paredes impermeabilizadas, o chão impermeabilizado, então, a grande maioria tem que adaptar, para garantir higiene”.

As dornas de diluição e fermentação para produção de cachaça, possuem formato cilíndrico, de fundo cônico que visa facilitar a retirada de resíduos e limpeza, que se não realizada corretamente pode afetar a composição final da cachaça. Estas características podem ser observadas na figura a seguir, que representa o projeto de uma área de diluição e fermentação para produção da cachaça de alambique:

Figura 12: Salas de Diluição e Fermentação



Fonte: Alambiques Santa Efigênia, reprodução.

Encerrado o processo de decantação e filtragem, o caldo extraído da cana de açúcar recebe vazão através dos tubos para a primeira dorna em inox, chamada Dorna Diluidora. Esta dorna, além do tubo em que escoo o caldo da cana, possui um segundo tubo que traz água e realiza o processo de diluição. Soares, Silva e Schwan (2011) apontam que após a extração do caldo de cana, este apresenta uma alta concentração de sacarose, que deve ser diluída para que o processo de produção ocorra e siga um determinado padrão de produção.

É um procedimento cuidadoso que exige atenção por parte dos envolvidos neste momento, geralmente realizado pelos mestres alambiqueiros, que observam o processo de adição de água no caldo da cana, de forma controlada para que não haja uma diluição excessiva do caldo, que pode resultar numa produtividade menor. As práticas presentes neste processo envolvem o uso do sacarímetro para identificar a concentração de açúcar na garapa. Em seguida, deve-se calcular a quantidade de água que deverá ser adicionada, a depender da concentração de açúcares identificado no sacarímetro.

Adiciona-se água até que se forme uma mistura homogênea entre a garapa e água, seguindo de uma nova análise através de sacarímetro da concentração de açúcares presentes na mistura, que de acordo com Soares, Silva e Schwan (2011), deve variar entre 14 e 18%. Além disto, os autores reforçam a necessidade de um controle constante e profissionalizado, pois aspectos como a qualidade da água e a temperatura da garapa podem afetar negativamente o próximo passo, que é a fermentação. Além disto, é neste processo de diluição, após a mistura atingir a concentração entre 14 e 18% na concentração de açúcares é que o caldo recebe o nome de mosto. O excerto a seguir destaca a importância desta prática no processo produtivo, com enfoque em ganho de padronização e qualidade de produto.

“quais são as condições pra diluição? Olhar o PH, o Brix, a temperatura pra não deixar cair um mosto muito frio na dorna e por último temperatura e limpeza de caldo, que já passou no decantador. Nessa fase preliminar eu monitoro higiene, temperatura, PH e diluição. Lembrando que a diluição tem que ser com a água comprovadamente potável. Eu monitoro isso para que eu tenha um mosto nos padrões ideais para a minha levedura, garantido sempre padrão de produção e qualidade.”
(EXCERTO DE ENTREVISTA, E20).

Além da prática de diluição, bem como a sua importância para garantir o padrão de produção, o entrevistado destaca o momento de iniciar a fermentação, para o uso de leveduras que garantam uma produção de qualidade. A produção da cachaça de alambique, de cunho artesanal, recorreu por muito tempo (e ainda recorre) a utilização de fermentos artesanais (também conhecidos como caipiras). Estes fermentos possuem importância cultural, porém,

podem prejudicar a padronização da produção, afetando outras frentes de qualidade do produto, conforme destacado a seguir:

“Antigamente usava fubá, usava outros, arroz, fubá, outros tipos de produtos aí pra poder teoricamente ajudar na fermentação, só que é muito mais difícil manter padrão de produto usando isso. Então a gente acaba mudando a prática de produção ali da fermentação para uma, para uma fermentação que só usa mesmo as leveduras e a própria cana-de-açúcar. A gente começa a se preocupar com a idade do fermento, porque o fermento velho, fermento ruim, ele vai... conferir é, é componentes ali que não são desejáveis, que vão ser identificados lá na frente, nas análises.” (EXCERTO DE ENTREVISTA, E4).

O excerto reflete a transição de práxis tradicionais de fermentação para métodos modernos na produção de cachaça, destacando a importância da padronização e controle de qualidade. A substituição de substratos variados, como fubá e arroz, por leveduras selecionadas e caldo de cana puro visa garantir consistência e eficiência na fermentação. Há uma ênfase em práticas de processos padronizados para manter a qualidade, monitoramento contínuo e melhorias constantes. Essa abordagem estratégica busca minimizar variabilidades, assegurar a excelência do produto, promover a inovação e garantir uma vantagem competitiva sustentável no mercado, além de atender as portarias e legislações vigentes para produção do destilado.

Carvalho (2021) aponta que recorrer a leveduras de qualidade em detrimento de fermentação tradicional contribui com a melhoria do processo produtivo e aumento do aproveitamento da produção da cachaça de alambique. Nas práticas de fermentação informadas, os produtores apontam que na produção padronizada, o uso de leveduras auxilia no processo produtivo, sendo observados os seguintes aspectos: capacidade fermentativa da levedura, que deve ser capaz de converter o açúcar em álcool, tolerância do fermento ao etanol, tolerância do fermento ao avanço do processo produtivo e consistência de resultado, garantindo ao produtor o que se espera do tipo de levedura utilizada. Estas leveduras passam pela inoculação, podendo ser compreendida como uma ativação para o início da fermentação.

O mosto da cana é transferido para as dornas de fermentação em inox em conjunto com as leveduras ativadas. Destacam-se nesta práxis o controle adequado de temperatura, que deve ficar entre 25 e 30 graus celsius. As dornas de inox possuem este controle através de termômetros, o que facilita o acompanhamento do processo de fermentação nas dornas. Além da temperatura, devem também ser controlados o pH, que precisa ficar entre 4,0 e 4,5, mantendo acidez para o processo de fermentação. O Entrevistado 4 aponta que “a fermentação completa ocorre entre 24 horas e 72 horas, a depender do volume que você for produzir, transformando as partículas de açúcar presentes no mosto em álcool, tornando-se um vinho”, destacando 4

pontos principais desta etapa que deve ser monitorada pelo mestre alambiqueiro: (1) Adaptação da levedura no mosto e início da sua multiplicação; (2) crescimento de leveduras e fermentação alcóolica máxima; (3) pico de fermentação e diminuição do processo fermentativo e (4) fim da fermentação, sendo o açúcar convertido em álcool.

Cada uma destas dornas em que houve a fermentação, haverá uma “alambicada”, ou seja, para cada dorna, há uma destilação para produção de cachaça, o que demonstra diferenciação do entre a produção em alambiques de produção industrial em colunas de inox contínua. O controle do momento de fermentação é uma práxis que exige atenção e conhecimento aprofundado, pois pode afetar diretamente a qualidade da cachaça (SOUSA, SILVA; SCHWAN, 2011). Em encerramento a este processo, o mosto fermentado (vinho) segue para a dorna volante, equipamento auxiliar no processo de fermentação que precede o envio do mosto fermentado de cada uma das dornas de fermentação ao alambique de cobre, para início da destilação.

O processo de destilação de cachaça de alambique, obrigatoriamente de acordo com as Portarias MAPA, Inmetro e IMA, precisa ocorrer em alambique de cobre. Para a área de destilação, são exigidos os seguintes aspectos: áreas cobertas, com paredes de alvenaria e revestidas, com piso impermeável e que facilite escoamento de água. Há necessidade de ventilação e iluminação adequadas, bem como a proteção contra insetos e outros animais. Como equipamentos, exige-se o alambique, a caixa de recepção de cachaça, termômetros e alcoômetros.

Este é um equipamento tradicional e muito valorizado culturalmente para o processo produtivo da cachaça, tendo sido mantido até a contemporaneidade, reconhecido o seu auxílio em reações no processo de destilação. Compõem os alambiques de cobre a caldeira (ou panela), onde o mosto fermentado (vinho), é aquecido, a coluna de destilação, o capelo (ou cabeça de alambique), sendo a parte superior da caldeira e que auxilia na coleta de vapores alcólicos. Junto ao alambique, há também uma dorna de inox para resfriar a cachaça que, ao final do seu processo de destilação é armazenada na caixa de recepção, também em inox.

Esta prática é essencial para a produção da cachaça de alambique e envolve um momento de extrema importância e cuidado: a práxis de separação entre as três frações presentes no processo de destilação, sendo elas: cabeça, coração e cauda (MELO et al., 2021). À medida que o vinho é adicionado na caldeira do alambique de cobre, há o início do processo de fervura deste vinho, controlado a até 90 graus celsius. A medida em que o vinho ferve, a

condensação de álcoois vai ocorrendo no capelo do alambique, sendo escorrido através de tubos para o resfriamento.

Figura 13: Áreas de Destilação em Alambiques de Cobre



Fonte: Do autor, dados da pesquisa (2024).

A partir disto, ocorre a separação das frações. Na primeira fração, denominada cabeça, encontram-se compostos químicos com concentrações acima do permitido no produto final, destacando-se aldeídos, ésteres e metanol. Esta fração representa cerca de 4% do vinho fermentado. Na segunda fração, o coração do destilado, é onde se encontra a parte que deve ser utilizada para cachaça, representando cerca de 16% do total do vinho ou 80% de tudo o que é destilado em alambique. Por fim, na terceira fração, a cauda, encontra-se principalmente, ácido acético, que acentua a acidez da bebida, sendo necessário também a sua separação. A última fração representa cerca de 3% do vinho fermentado. Sobram do processo de destilação o vinhoto, também não aproveitado diretamente no produto. A compreensão sobre as porcentagens é importante, pois os alambiques podem possuir capacidades diferentes de destilação, o que impactará em volume de frações retirados, referente a cabeça e cauda (MELO et al., 2021). Esta práxis é representada a partir do relato do Entrevistado 20, a seguir:

“[...]a gente vai monitorando em um balde medidor, a quantidade de cabeça que aquela alambicada vai ter, considerando o tamanho do alambique. Eu identifico no balde a quantidade que tem que ser retirada, e a gente vai medindo com o alcoômetro. Na hora que termina, eu uso a cachaça da cabeça para produzir álcool, então eu armazeno ele lá no alambique do álcool que pode ser aproveitado como etanol. Ai, antes de colocar o caninho na caixa receptora de cachaça, eu faço a medição de novo do álcool. A cabeça tem concentração alta, já o coração tem

que ter a concentração dentro dos padrões, até no máximo os 48% de grau alcóolico. A cabeça e a cauda têm que ser tirada, porque é questão de saúde e qualidade do meu produto, porque tem muito metanol e outras coisas ruins (EXCERTO DE ENTREVISTA, E20)”.

A práxis relatada acima acerca das frações da cachaça enfatiza o controle de qualidade rigoroso, utilizando medições precisas para separar frações do destilado, garantindo a segurança e a qualidade do produto. O conhecimento tácito do produtor, é importante para identificar e ajustar a concentração alcoólica adequada. A práxis de usar a cachaça da cabeça para produzir etanol demonstra ainda a busca eficiência e sustentabilidade. O alinhamento com normas regulamentares e a preocupação com a saúde do consumidor reforçam a responsabilidade e a reputação do produto. Essas práticas cotidianas formam a base da estratégia de produção, garantido a conformidade com as exigências de padronização e certificação.

Reforça-se ainda que os participantes desta pesquisa, em especial os produtores com certificação, possuem conhecimento sobre questões relacionados aos componentes secundários que podem aparecer durante a produção da cachaça, sendo destacados em diferentes momentos, principalmente, o metanol e o carbamato de etila. A busca por uma produção padronizada e certificada auxilia na qualidade superior do produto, além de uma busca constante na atualização das práticas de fabricação em busca de sustentabilidade econômica e ambiental, o que se torna ao longo do processo produtivo e de comercialização, narrativas que reforçam as estratégias cotidianas das cachaçarias (SANTANNA et al., 2023). Encerrada a destilação, a cachaça é armazenada, a princípio no caixa receptora, seguindo para a próxima etapa: armazenamento, envelhecimento e engarrafamento da cachaça.

4.3.4 Práticas de Armazenagem, Envelhecimento e Engarrafamento

Concluída a produção, que se inicia no momento de preparação do solo para plantio da cana até a destilação da cachaça, são iniciados o processo que envolvem a armazenagem, envelhecimento e engarrafamento do destilado. A cachaça, ao encerrar o processo de destilação, seguindo todas as regras de boas práticas de fabricação, exigido através das Portarias MAPA, Inmetro/IMA, já está pronta para ser armazenada, considerando a sua versão original, sem considerar as regras de envelhecimento para a produção que for destinada a tal opção de comercialização.

Assim como nas outras etapas produtivas, exige-se instalações e maquinários mínimos para a correta execução das práticas de armazenagem, envelhecimento da bebida, sendo os seguintes: No que tange as instalações, estas devem ser cobertas, com piso impermeável, com inclinação para escoamento de água, paredes em alvenaria (sem obrigatoriedade de

revestimento), espaço suficiente para manutenção, operação e abrigo de tonéis e dornas, bem como a eliminação de acesso por insetos e outros animais. Ademais, exige-se instalações que garantam baixa incidência de luz e controle de temperatura e umidade. Quanto aos objetos e maquinários para estas ações, destacam-se os tonéis ou barris de madeira, dornas de inox ou polietileno, desde que este último material possua laudo autorizando o armazenamento de bebidas alcólicas.

Há uma diferença quanto a cachaça armazenada e a cachaça envelhecida, no qual ambas possuem práxis diferentes para serem trabalhadas. No fim da destilação, é possível acessar a cachaça pronta, sendo esta reconhecida como cachaça branca ou cachaça prata. Esta não passa pelo processo de envelhecimento, sendo geralmente armazenada em dornas de inox, tonéis de madeira sem ação de envelhecimento ou mesmo nos tanques de polietileno. Esta cachaça é reconhecida como uma bebida mais próxima ao sabor natural, mantendo sua coloração clara e já pode ser envasada a partir do seu armazenamento (SIMONCINI, et al., 2023).

Quanto a cachaça envelhecida, os autores apontam com base nos critérios legais e normativos impostos pelas regras de padronização e certificação, é aquela que passou por um período de maturação em barris de até 700 litros por pelo menos um ano, quando então adquirirá características organolépticas de cor, aroma e sabor, provenientes do contato da madeira. Destaque-se ainda que, em caso de a cachaça ser alocada em algum barril que tenha capacidade acima de 700 litros, a cachaça será considerada armazenada.

Figura 14: Armazenamento e Envelhecimento de Cachaça



Fonte: Do autor, dados da pesquisa (2024).

Quando tratados os aspectos de armazenamento e envelhecimento, há o reconhecimento desta prática como importante por diferentes participantes da pesquisa, sendo apontada como

uma estratégia que valoriza significativamente o destilado, trazendo inclusive o reconhecimento como um produto de qualidade superior, em especial no que tange as qualidades de aroma e sabor adicionadas, que são adicionados a bebida a partir deste processo de armazenamento. Neste sentido, o entrevistado 15 aponta que em sua produção há quatro processos de envelhecimento e que, esta práxis garante a possibilidade de diferenciar a cachaça de acordo com os aromas, em simples tarefas do cotidiano:

A cachaça, eu não bebo, muito raro, na verdade quando insistem eu posso tomar um copo de vinho, mas a cachaça por uma questão de lógica eu sou obrigado a degustar... mas eu degusto muito pouco, **mas hoje eu já percebo pelo cheiro como é que ela tá, se ela tá envelhecida no ponto que eu esperava, pra poder envasar, a gente tem quatro níveis de envelhecimento, então pelo cheiro**, as vezes eu tô carregando o garrafão, no calor, o álcool expande e joga fora a tampa, aí **pra descobrir qual a cachaça que é qual eu sinto o cheiro dela.** (EXCERTO DE ENTREVISTA – E15).

O excerto evidencia a práxis de envelhecimento da cachaça como uma atividade imbricada em rotinas e conhecimentos tácitos que são presentes para a produção. O entrevistado, um produtor experiente, descreve seu envolvimento direto e sensorial com o produto, indicando que, apesar de consumir pouco da bebida, ele utiliza seu olfato para monitorar o processo de envelhecimento. Esta prática reflexiva é um componente central da estratégia, onde o conhecimento adquirido através da experiência prática permite a tomada de decisões críticas sobre o momento ideal para envasar a cachaça. Assim, a estratégia aqui é vivenciada através de ações cotidianas e intuitivas que garantem a manutenção da qualidade e autenticidade do produto final. Considerando esta autenticidade e qualidade, o excerto a seguir também aponta como a prática pode valorizar em diferentes frentes de comércio, como a financeira:

[...] “a cachaça no barril de madeira gera novos sabores, aromas e cores devido à interação da cachaça com a madeira, por isso que ela é bem mais valorizada. O álcool da cachaça extrai taninos das paredes do barril, e também reage com a lignina e a celulose da madeira, produzindo compostos como vanilina e eugenol, que conferem aromas e sabores de especiarias. [...] Para cachaça geralmente se usa o carvalho e madeiras brasileiras, como umburana para envelhecer a bebida, mas imagina o potencial de usar outras madeiras para a cachaça?” (EXCERTO DE ENTREVISTA – E3).

Neste excerto, destaca-se que a práxis envolvida no envelhecimento da cachaça é visto não apenas como uma técnica, mas como uma prática estratégica que envolve experimentação e adaptação contínua. A interação da cachaça com diferentes tipos de madeira, como carvalho e umburana, é fundamental para desenvolver sabores e aromas únicos, conferindo valor e

distinção ao produto. A exploração de novas madeiras pode sugerir uma estratégia de inovação dentro da prática tradicional, mostrando, na visão do entrevistado, como o conhecimento tácito dos produtores pode ser expandido para novos perfis de sabor e conquistar nichos de mercado diferenciados. Há sempre um reforço dos aspectos de valorização da qualidade, aroma e sabores quando tratadas as práticas de armazenamento e envelhecimento da cachaça, representando uma prática que elevaria o status do produto para um nível de excelência.

Encerrados o processo de envelhecimento, a bebida segue para envase, que também deve ser em local adequado, observando aspectos de higiene da sala de envase, recorrendo a equipamentos para lavagem das garrafas, equipamento de envase com filtro e fechamento das garrafas, que passam pelo processo de rotulação, que exige cerca de 24 características para que esteja de acordo com os conformes de venda, incluindo na rotulação a identificação de lote de produção. Destes lotes são retiradas amostras, para análise físico-químicas, onde são verificadas se a cachaça atende aos critérios exigidos de padronização, a fim de receber o selo de certificação.

4.3.5 Práticas de Comércio e Mercado

A cachaça padronizada e certificada possui autorização para sua comercialização, ganhando espaço em diferentes meios de distribuição, estando presente em supermercados, lojas virtuais, lojas próprias, empórios, bares, restaurantes e até mesmo inserida no mercado internacional, sendo exigida a emissão e fornecimento de notas fiscais, conforme destacado pelo Entrevistado 9: “nosso contexto municipal, a gente tem outros alambiques que produzem cachaça ilegalmente e vendem mercado ilegal a granel, pra gente não é impasse, porque hoje a gente só vende nossa cachaça pra cliente que comprem cachaça com nota fiscal, que é supermercado, restaurantes, e nesse mercado a cachaça ilegal não entra.”

O excerto reforça as vantagens comerciais da cachaça padronizada e certificada, colocando inclusive como um diferencial para sua inserção em diferentes lugares, sendo inclusive observado a chancela da padronização como um fator que retira do mercado as cachaças que não possuem o mesmo reconhecimento. Apenas o processo de padronização, que devem ser observados a partir das regras institucionalizadas pela Portaria 539/2022 MAPA já garante este acesso ao mercado, o que permite a inserção da cachaça em diferentes frentes comerciais. Quando somado o selo de certificação para a bebida, há uma busca por uma maior valorização do destilado, o que busca gerar uma distinção no seu processo produtivo, frente as cachaças apenas padronizadas.

Enquanto estratégia organizacional, recorrer as práticas de padronização e certificação para a cachaça, reforça através do selo de qualidade, a imagem do produto na busca por

apresentar uma bebida com status diferenciado frente ao usual. Há também uma busca por demarcação de espaço, enquanto produto no mercado, frente a produção industrial, mas principalmente frente a produtos informais, a partir da chancela recebida via certificação, que se torna também uma ferramenta de marketing utilizada pelos produtores do destilado (BRANDALIZE, JUNGES, CATTALAN, 2023). Esta percepção é reforçada pela Entrevistada 14, que aponta os seguintes aspectos sobre uma produção certificada:

“Será que ele já descobriu a fonte que ele tem na mão? Qual o olhar dele sobre o produto... Porque nós somos apaixonados pelo que fazemos... nós gostamos de apresentação, nós gostamos de rótulo, nós gostamos do selo, do bom! Gostamos de tentar fazer sempre essa busca [...]Se tenho os apoios, o material, o rótulo como o selo que mostra que eu sou bom, aquilo valoriza o meu produto e não deixa mais passar o que é ruim. Só quem quer, quem tem essa... vontade desse desejo de tá no mercado, de ter um produto e de levar, é que procura realmente ir atrás... (EXCERTO DE ENTREVISTA – E14).

A partir do excerto, é possível perceber uma valorização das regras exigidas para a produção certificada, que abordam as questões da importância da apresentação do produto para a percepção do consumidor, com reforço da imagem e credibilidade. A ênfase na qualidade e apresentação, a busca contínua por melhorias, o uso estratégico da certificação e o rigoroso controle de qualidade são práticas que não apenas aumentam o valor do produto, mas também asseguram uma posição competitiva forte no mercado. Brandalize, Junges e Cattalan (2023) apontam que estas características são essenciais para a uma implementação bem-sucedida da estratégia e para o crescimento sustentável da marca de cachaça certificada, garantindo melhor acesso ao mercado.

A inserção destes produtores varia de acordo com os seus interesses, sendo comum a distribuição a partir de venda em mercados locais, como os municipais que possuem uma tradição cultural em receber turistas e visitantes, bem como apresentar produtos típicos de suas regiões, sendo destacado pelo Entrevistado 15 o domínio dos seus produtos neste mercado “Então por exemplo, no entorno... quem domina a venda de cachaça no mercado municipal, somos nós! Você pode ir fazer uma visita lá, em 8 boxes, você vai encontrar a nossa cachaça sendo vendida, tanto a branca quanto a amarela. Nós fomos em uma exposição de cachaça promovida por um restaurante aqui na cidade, logo quando eu cheguei aqui, ele algumas vezes a exposição aqui, chamando ela de Expocachaça.”

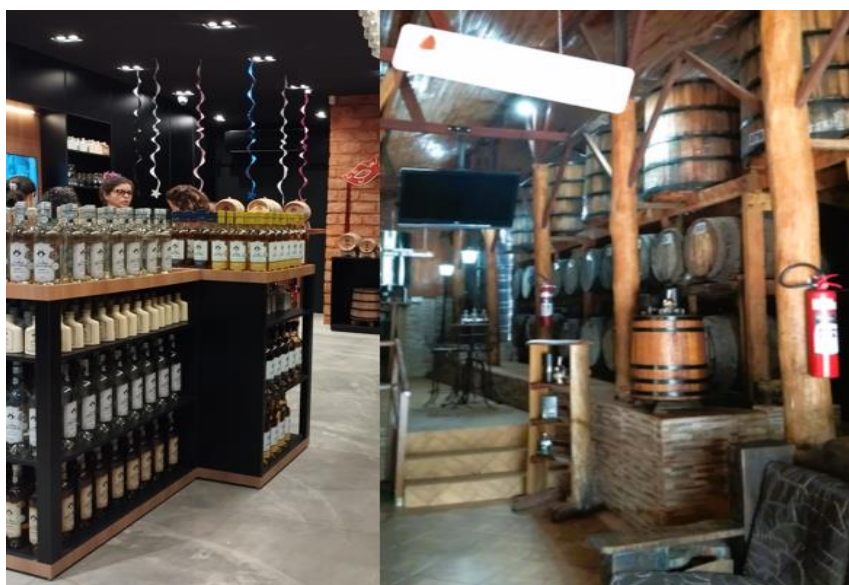
O entrevistado reforça estas práticas de inserção comercial como importante, pois ele possui interações diretas com os revendedores e até mesmo com alguns consumidores, o que na sua percepção trouxe também a valorização do produto local, promovendo ainda um

fortalecimento da marca, embora ainda muito limitado, frente as suas possibilidades. Somado ao mercado municipal, em seu estabelecimento, o entrevistado possui o interesse pela venda direta do produto a turistas, com loja própria, que busca apresentar mais informações sobre as cachaças que podem ser degustadas, o que reforça uma experiência sensorial ao consumidor, construir relacionamentos de troca, apresentar as histórias em torno da empresa e apresentar uma experiência de consumo de exclusividade.

São destacadas ainda a participação em eventos especializados sobre cachaça, como forma de divulgar a bebida, na busca por uma exposição direta a um público com predileção pelo destilado, sendo que no meio deste público também é possível encontrar novos parceiros, como revendedores e distribuidores, que pode auxiliar a aumentar a base de consumidores e clientes da cachaçaria, o que reforça possíveis parcerias comerciais, ao se conhecer também possíveis fornecedores para um aprimoramento constante da qualidade de produção.

Produtos com padronização e certificação, além das vantagens apresentadas, tem como possibilidade a sua inserção no mercado internacional. A construção de instituições que visassem regras para padronização e certificação tinham como interesse a inserção da cachaça enquanto destilado brasileiro no mercado internacional (OLIVEIRA; MARTINS, 2010; SANTANNA et al., 2023). Neste sentido, é também uma prática que entra no radar para a inserção dos produtores a nível internacional, sendo que enquanto instituição uma certificação, é reconhecida por garantir a qualidade e o seguimento de uma série de regras e fatores que sejam exigências para o país que for exportada.

Figura 15: Ponto de Venda e Visitação de Cachaça Certificada



Fonte: Do autor, dados da pesquisa (2024).

Apesar do aumento nos últimos anos da inserção da cachaça no mercado internacional, a participação de pequenos produtores de cachaça de alambique no processo de exportação ainda é muito pequena, com dados escassos sobre esta participação, em especial considerando a não distinção entre cachaça de alambique e cachaça industrial, até 2023 ainda tratadas como produtos equivalentes. Esta dificuldade, porém, não intimidou o Entrevistado 33, que buscou colocar a sua cachaça certificada no mercado europeu, mais especificamente na Itália e nos Estados Unidos, ainda que de forma tímida, na sua visão:

No ano passado, eu exportei 5000 garrafas para a Itália e EUA através de um distribuidor local. **A decisão de exportar foi influenciada pela conexão desse distribuidor com uma rede de supermercados aqui no estado, onde ele já comercializava azeite e vinho.** O dono dessa rede, que é meu amigo, recomendou para importar cachaça e outros produtos, como café do Brasil. Ele veio até aqui, negociamos um acordo e ele levou também um lote para os Estados Unidos. No entanto, o feedback desses dois compradores, tanto o distribuidor de Washington que adquiriu 5000 garrafas quanto a pessoa na Itália, tem sido bastante desanimador. As vendas não têm decolado e tem sido uma verdadeira luta. Eu praticamente renunciei a todo o meu lucro esperado para oferecer descontos financeiros e bonificações aos vendedores na tentativa de impulsionar as vendas. (EXCERTO DE ENTREVISTA - E33).

A partir da cachaça padronizada e certificada, o produtor obteve a possibilidade de exportar o seu produto, marcando presença em outros mercados. A partir de uma indicação em relações cotidianas, como através da amizade, o produtor conheceu um distribuidor que conseguiria levar o seu produto para outros países, contudo, a certificação ainda que vista como uma característica vantajosa para o processo de exportação, não garantiu o reconhecimento e rápida venda do produto em ambos os mercados em que foi inserida, o que acabou gerando um impacto financeiro negativo, tendo em vista a necessidade de subsidiar e oferecer descontos para que o produto exportado, obtivesse sucesso nas vendas.

Na visão do produtor, há ainda a necessidade de um fortalecimento da imagem da cachaça a nível internacional, sendo pouco reconhecida. Considerando ainda o seu produto, que possui todas as credenciais e não encontrou resistência no processo de exportação, o produtor afirma que internacionalmente a cachaça ainda é muito compreendida apenas como um drink, sendo lembrada enquanto caipirinha, algo que não auxilia na venda da produção em alambique, tendo em vista a finalidade de consumo desta em shots. Apesar das dificuldades, porém, o produtor reconhece que a padronização e certificação foi fundamental para conseguir realizar a exportação do seu produto.

Em conclusão, é possível perceber o reconhecimento da importância da padronização e certificação da cachaça para a inserção da bebida em outras dimensões do mercado formal. São

destacados os aspectos de emissão de nota fiscal, diferenciação frente a produtores que não são certificados, a possibilidade de presença em diferentes frentes de venda, como ponto de vendas próprios, mercados, supermercados, restaurantes e até mesmo a nível internacional. Estas características para a cachaça que não possui padronização e certificação são diferentes, tendo em vista que esta última não consegue ofertar a mesma credibilidade que a produção certificada possui.

4.4 Síntese Comparativa: Práticas de Produção Informal x Práticas de Produção Certificada

Quando comparados os dois tipos de produção, é importante reforçar que estes estão inseridos em realidades distintas, nas quais os aspectos contextuais interferem diretamente às práticas que serão aplicadas para a produção da cachaça de alambique. São destacados, por exemplo, que na produção padronizada e certificada, há uma série de praticantes que auxiliam no processo de produção da bebida, estando presentes atores que atuam no plantio e manejo da cana, responsáveis técnicos que devem acompanhar o processo produtivo e colaboradores que atuam nas práticas de envase e venda do produto. Quando observada a cachaça informal, estas têm um número reduzido de atores, sendo muito presentes os entes familiares que atuam em grande parte das práticas produtivas até a inserção em mercado.

Considerando os passos iniciais, quando observados os produtores que possuem certificação e padronização, estes destacam-se por um maior controle do processo produtivo, onde obrigatoriamente precisam ter um plano de manejo da matéria-prima e para a fabricação, um manual de boas práticas. Estes itens são essenciais para estes produtores, pois é o que auxilia no desenvolvimento das auditorias da certificação, para a perpetuação das práticas em acordo com as instituições legais estabelecidas pelo MAPA, Inmetro/IMA.

Estes instrumentos funcionam como materiais prescritivos, que devem ser aperfeiçoados com o passar dos anos, visando garantir uma maior transparência no processo produtivo da bebida. Este cuidado com o processo produtivo inicia-se nas regras de plano de manejo da cana de açúcar, nos quais exige-se atenção aos direitos trabalhistas e de proteção dos trabalhadores que atuem no campo, que devem seguir regras legais. Somado a isto, durante o plantio da matéria-prima, fica demonstrado a importância do uso controlado de defensivos agrícolas que devem estar de acordo com as normas ambientais, o que já demonstra uma profissionalização do canavial.

Nos relatos sobre as práticas no campo da cachaça informal, a atenção ao controle do manejo e das boas práticas é muitas vezes negligenciada devido ao uso do conhecimento tácito

e à ausência de fiscalização rigorosa. Isso compromete a garantia de que o processo de plantio e manejo da cana-de-açúcar como matéria-prima siga as recomendações para o uso de defensivos agrícolas, ainda que seja possível empregar resíduos do próprio processo produtivo. Além disso, devido às características da pequena produção, é comum que familiares e moradores do pequeno empreendimento rural assumam a responsabilidade pelo plantio, manejo e colheita da cana, o que os leva a ignorar as regras que as organizações certificadas são obrigadas a seguir.

Já no processo de produção, apesar da compatibilidade no passo a passo entre moer e engarrafar a bebida serem similares, diferentes praxís podem surgir no momento de produção. Ao observar a produção padronizada e certificada, ao seguir o plano de manejo e de boas práticas de fabricação, precisa possuir instalações adequadas para armazenamento da cana de açúcar que não deve ser superior a 24 horas o momento de colheita e extração do caldo da cana. Paralelo a este momento, a moagem é realizada em equipamentos específicos e tecnológicos que conseguem trazer um melhor proveito da matéria-prima, o que aumenta a produtividade, resultando em maior economia e rendimento para os atores certificados. Quando observada as práticas informais de produção, são apontados outros elementos que compõem as estratégias produtivas, tais como utilização de moendas rústicas, que podem utilizar inclusive a tração animal para extração da garapa, deixando o procedimento mais lento, o que pode impactar o aproveitamento da cana. Deve-se reforçar que a produção certificada não permite o uso de força animal ao longo do processo produtivo.

Como apontado, o processo de fabricação deve ocorrer em local fixo, tendo um projeto que atenda as especificações do MAPA, com diversos materiais e equipamentos que em sua maioria, deve ser em material inox, garantindo espaço para trabalho, higienização e controle do processo produtivo da bebida. Observados os relatos de produção informal, isto nem sempre ocorre, sendo que até a produção ambulante de cachaça foi apontada por fiscais como prática empregada por produtores de cachaça em regiões fiscalizadas, recorrendo a equipamentos improvisados para a destilação da bebida. No momento de fermentação, uma prática muito destacada na produção que não recorre a regras padronizadas é a utilização de diferentes meios para transformar a garapa em álcool, como a utilização de cereais ou extratos destes para garantir o processo, que pode ser mais demorado. Quando observada a produção sob certificação, são destacadas a busca por leveduras que garantam uma padronização da bebida, quanto a sabor e período de fermentação.

Findado o processo de fermentação, a destilação ocorre geralmente em alambiques de cobre, contudo, estes alambiques também podem ser improvisados na produção informal, algo que não pode ocorrer sob as regras da certificação, que obrigatoriamente exige que ocorra em alambiques de cobre, realizando a separação das frações da bebida. As frações podem ser utilizadas como etanol e como adubo para as plantações de cana, práticas estas encontradas na produção certificada. Este momento nem sempre ocorre nas produções informais, devido à falta de equipamentos, bem como a falta de laudos que atestem que aquele produto atenda as questões físico-químicas exigidas pelo MAPA e Inmetro/IMA, sendo que os participantes desta pesquisa ainda apontam os riscos à saúde pública que estas produções em o controle necessário podem representar a população.

Por fim, destacam-se diferenças no armazenamento e no comércio destas bebidas, nos quais as produções certificadas podem aplicar estratégias de envelhecimento, agregando valor ao seu produto, tendo acesso ao mercado formal e mais valorizado, recorrendo inclusive a construção de pontos de venda, presença em supermercados e até mesmo recorrendo a exportação como estratégia de inserção mercadológica. Já a cachaça informal, ela possui um mercado mais local, podendo ser encontrada em comércios regionais, em especial nas pequenas cidades, contudo, com uma aparência mais simples, sendo utilizados como embalagens garrafas plásticas e rotuladas de forma mais artesanal. Frente a uma maior atuação da fiscalização, a sua presença em lugares como mercados e supermercados pode ser inviável a médio prazo. Além disto, estes produtores ficam a margem de atravessadores que podem comprar o produto sem a correta remuneração de mercado.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo deste estudo foi investigar os efeitos do trabalho institucional de padronização e certificação sobre as estratégias de produção e mercado da cachaça de alambique. Para tanto, foi realizado um estudo qualitativo e descritivo, recorrendo a visitas in loco, pesquisas documentais e entrevistas semiestruturadas em profundidade com atores do campo da cachaça de alambique. Os principais resultados demonstram que diversos trabalhos institucionais foram realizados no campo da cachaça de alambique, resultando em uma série de regramentos importantes para a produção do destilado de maneira formal, ou seja, houve a institucionalização de práticas que devem ser seguidas e estas impactam diretamente na produção da cachaça formalizada.

Destacam-se como regras que guiam a padronização e a certificação em vigência a Portaria MAPA 539 de 26 de dezembro de 2022 em conjunto com as Portarias Inmetro,

126/2005, 276/2009 e 71/2010, que são utilizadas também para o selo de certificação “Certifica Minas”. Enquanto a portaria MAPA seria o caminho inicial para a entrada do produtor de cachaça na legalização de seu empreendimento, as Portarias Inmetro/IMA de creditação de qualidade são comendas voluntárias, contudo, auxiliam no processo de boas práticas de fabricação, bem como a inserção no mercado, que impactam diretamente no processo produtivo da cachaça.

Para compreender os impactos das práticas de padronização e certificação na produção de cachaça, foram coletadas informações de atores do campo, focando nas estratégias empregadas por produtores que operam sem essas certificações. Observou-se que diferentes práticas fazem parte do cotidiano desses produtores informais, que ainda constituem a maioria no campo da cachaça de alambique. Em contraste com os produtores formalizados, que seguem normas de padronização, os informais tendem a ser pequenos empreendedores, empregando mão de obra familiar e seguindo uma lógica de agricultura de subsistência. Nesses casos, a produção de cachaça frequentemente complementa a renda, com o cultivo de canaviais em pequena escala.

Entre as práticas tradicionais perpetuadas no campo pelos produtores informais, destacam-se o uso de moendas rústicas, manuais ou movidas por tração animal. Além disso, o conhecimento tácito é fundamental, exemplificado pela produção de fermento caseiro a partir de cereais como fubá, milho ou arroz. A falta de equipamentos adequados para garantir a padronização da produção leva à adaptação e improvisação durante o processo de destilação. No mercado, a venda da cachaça por esses produtores é geralmente local, mediada por atravessadores, e o envase ocorre de forma simples, com materiais reaproveitados e rótulos rudimentares, o que muitas vezes se reflete no preço final da bebida.

Por outro lado, a produção padronizada e certificada de cachaça se distingue pela adesão às regras estabelecidas pelo campo organizacional. Para os produtores formalizados, a cachaça muitas vezes representa o principal produto, exigindo conformidade com os aspectos legais desde o manejo da cana-de-açúcar, seguindo diretrizes das Portarias do MAPA e Inmetro/IMA. Isso inclui cuidados com os trabalhadores, uso de EPIs, conformidade com as leis trabalhistas e controle rigoroso da plantação, registrando o uso de defensivos agrícolas permitidos.

A produção formal envolve um controle rigoroso de todo o processo, desde a moagem até a fermentação, utilizando tecnologias que asseguram a padronização do destilado. Embora submetidos a regras institucionais, esses produtores reconhecem os benefícios da padronização, como o aumento da produtividade e o retorno financeiro. Um dos impactos positivos é o

reaproveitamento quase total dos resíduos da produção, como o bagaço da cana e as frações da destilação, respeitando critérios ambientais. Além disso, a inserção no mercado é mais ampla, permitindo a presença em feiras, eventos, lojas e até no mercado internacional.

A padronização e certificação são vistas como práticas estratégicas para garantir a qualidade e confiabilidade do produto, embora representem custos que nem todos os produtores informais estão aptos a arcar. Esses custos estão mais associados às melhorias necessárias no alambique, desde as instalações até o controle do processo produtivo, começando no plantio da matéria-prima.

Por fim, é importante refletir que a cachaça, assim como outros produtos, está sujeita à evolução no processo produtivo. A adoção de boas práticas de fabricação, propostas pela padronização e certificação, visa a transparência e a garantia de qualidade para os consumidores, evitando riscos à saúde pública e ao meio ambiente. Contudo, a produção em alambique enfrenta exigências rigorosas, o que pode indicar a necessidade de revisão das regras para garantir eficiência, competitividade e sustentabilidade no setor. Essa revisão deve permitir que as práticas produtivas se adaptem às novas tecnologias, regulamentações ambientais e demandas de mercado, promovendo inovação e produtividade, ao mesmo tempo em que preserva as tradições, essenciais à identidade cultural e histórica da cachaça de alambique. Isso continua a ser um desafio para os produtores, que precisam equilibrar práticas tradicionais e estratégias modernas para manter a atividade.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Lília Paula; BAETA, Odemir Vieira; PEDROSO, Nathália de Sousa. Estratégia como prática sociomaterial de inserção mercadológica: um estudo de caso de uma organização produtora de cachaça. In: SEMINÁRIOS EM ADMINISTRAÇÃO (SEMEAD), 24., 2021, São Paulo. Anais [...]. São Paulo: FEA/USP, 2021.

ARAÚJO, Elisabeth et al.. A cachaça e sua trajetória histórica no cenário nacional: o valor simbólico, histórico e cultural desde o período colonial. In: Anais do Congresso de Administração, Sociedade e Inovação - CASI (Evento On-line). Anais... Volta Redonda(RJ) Universidade Federal Fluminense, 2022.

BARBOSA, Bruno da Silva; VALENTINI, Carla Maria Abido; FARIA, Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de. Manejo socioambiental da cana-de-açúcar e produção de rapadura na comunidade de Varginha, em Santo Antônio de Leverger, MT, Brasil. **Interações (Campo Grande)**, v. 17, p. 384-397, 2016.

BARBOSA, José Luciano Albino. **Engenho de cana-de-açúcar na Paraíba: por uma Sociologia da Cachaça**. EDUEPB, 2014.

BARBOSA, Richard Bispo. **Chemical composition of and quantification of PAHs in cachaças commercialized in pet bottles and in cachaças aged in oak (*Quercus* sp.) casks with different thermal treatments.** 2021.

BOMFIM, Antônio Ribeiro et al. Identificação e localização de pequenos produtores informais de cachaça no território de identidade sertão produtivo. **OBSERVATÓRIO DE LA ECONOMÍA LATINOAMERICANA**, v. 22, n. 5, p. e4515-e4515, 2024.

BRANDALIZE, Marisete Santos; JUNGES, Camila Gabriela; CATTELAN, Renata. Certificação da Produção Orgânica da Cachaça Matraga: Um Estudo de Caso. **International Journal of Environmental Resilience Research and Science**, v. 5, n. 02, p. 1-22.

BRAUN, Virginia; CLARKE, Victoria. Using thematic analysis in psychology. **Qualitative research in psychology**, v. 3, n. 2, p. 77-101, 2006.

CALBINO, Daniel; BRITO, Mozar José; BRITO, Valéria. Tradição em disputa: a cachaça artesanal no cenário mineiro. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 29, n. 3, p. 750-776, 2021.

CALIARI, Márcio et al. Diagnóstico da produção de cachaça na Região de Orizona, estado de Goiás, Brasil. **Pesquisa Agropecuária Tropical**, p. 61-71, 2009.

CARVALHO, Luisa Costa de. **Qualidade química e sensorial de cachaças produzidas a partir do reciclo de células de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) comerciais.** 2021. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

CONCEIÇÃO, Valdir Silva et al. Análise do processo de internacionalização da cachaça com registro de Indicação Geográfica. **Seven Editora**, 2023.

COUGO, Juliano Silva; BRITO, Valéria da Glória Pereira; BRITO, Mozar José de. O processo fiscalizatório de empreendimentos produtores de cachaça no sul de minas gerais.. In: **Anais do Congresso de Administração, Sociedade e Inovação - CASI.** Anais...Volta Redonda(RJ) Universidade Federal Fluminense, 2023.

DANIEL, Rafael Claro. Alambiques e pequena produção no interior paulista: informalidade como identidade e preservação do modo de vida dos produtores frente às demandas do mercado. **REDD–Revista Espaço de Diálogo e Desconexão**, 2014.

DANIEL, Rafael Claro. **Pequena produção de cachaça no interior paulista: a informalidade em questão.** 2016. 164 f. 2016. Dissertação (Mestrado)-Faculdade de Ciências e Letras-UNESP, Araraquara.

GABRIEL, Afra Vital Matos Dias. **Influência do tipo de fermento e do envelhecimento sobre a qualidade da cachaça artesanal orgânica.** 2010.

GOLSORKHI, Damon et al. (Ed.). **Cambridge handbook of strategy as practice.** Cambridge University Press, 2015.

GONÇALVES, Raquel Cristina Fonseca et al. Compostos voláteis em cachaças de alambique produzidas por leveduras selecionadas e por fermentação espontânea. **Magistra**, v. 28, n. 3/4, p. 285-293, 2016.

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Portaria n.º 126, de 24 de junho de 2005. Estabelece critérios e procedimentos para a certificação da cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 27 jun. 2005.

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Portaria n.º 276, de 24 de setembro de 2009. Altera a Portaria Inmetro n.º 126, de 24 de junho de 2005, que estabelece critérios e procedimentos para a certificação da cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 28 set. 2009.

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Portaria n.º 71, de 28 de janeiro de 2010. Atualiza os critérios e procedimentos para a certificação da cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 1 fev. 2010.

JARZABKOWSKI, Paula; SEIDL, David; BALOGUN, Julia. From germination to propagation: Two decades of Strategy-as-Practice research and potential future directions. **Human Relations**, v. 75, n. 8, p. 1533-1559, 2022.

JESUS, Joyce Silva; VALE, Najla Kauara Alves. Cadeia produtiva da cachaça: um estudo de caso na agroindústria produtora de cachaça artesanal. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 9, p. e28210917839-e28210917839, 2021.

KOHTAMÄKI, Marko et al. Making connections: Harnessing the diversity of strategy-as-practice research. **International Journal of Management Reviews**, v. 24, n. 2, p. 210-232, 2022.

KORNBERGER, Martin. The values of strategy: Valuation practices, rivalry and strategic agency. **Organization Studies**, v. 38, n. 12, p. 1753-1773, 2017.

LAWRENCE, Thomas B.; SUDDABY, Roy. **Institutions and institutional work**. The Sage handbook of organization studies, 2006.

MACÊDO, Geraldo AR et al. Características agrônômicas e químicas das variedades de cana-de-açúcar RB83-5486 e RB86-7515 sob irrigação e sequeiro. **Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental**, v. 16, p. 599-603, 2012.

MACÊDO, Geraldo AR et al. Características produtivas e tecnológicas de variedades de cana-de-açúcar em sucessão a diferentes cultivos em pastagem degradada. **Revista Brasileira de Ciências Agrárias**, v. 8, n. 2, p. 223-228, 2013.

MACHADO JÚNIOR, Celso et al. A contribuição da sociologia do conhecimento para os estudos de institucionalização e legitimação do conhecimento do campo científico. **Organizações & Sociedade**, v. 23, n. 77, p. 231-246, 2016.

MACIEL, Antônio Sérgio Peixoto et al. Produção de cachaça orgânica e sustentabilidade: experiências, perspectivas e desafios. **Agroecologia: métodos e técnicas para uma agricultura sustentável**, v. 4, p. 98-120, 2021.

MAPA DA CACHAÇA. **Devemos falar sobre o mercado da cachaça informal**. 2020. Disponível em: <https://mapadacachaca.com.br/artigos/devemos-falar-sobre-o-mercado-da-cachaca-informal/>. Acesso em: 12 abr. 2024.

MARTINS, Bruno Novaes Menezes; JORGE, Letícia Galhardo. **Correção e adubação do solo para a cultura da cana-de-açúcar**. In.: Cana-de-açúcar: manejo, ecologia e biomassa. 1. ed. São Paulo: Spessoloto, 2021. p. 14 – 34.

MARTINS, Olívia Gomes; SILVA, Meire Cristina Andrade Cassimiro da. **Aproveitamento de resíduos da agroindústria sucroalcooleira em sistemas de compostagem**. In.: Cana-de-açúcar: manejo, ecologia e biomassa. 1. ed. São Paulo: Spessoloto, 2021. p. 185-215.

MELO, Tayonara et al. Processo de produção da aguardente e cachaça: Uma revisão Process of production of the brandy and cachaça: A review. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 10, p. 95981-96001, 2021.

MINAS GERAIS. Lei Estadual n.º 22.926, de 12 de janeiro de 2018. Dispõe sobre as normas para a certificação da cachaça em Minas Gerais e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG, 13 jan. 2018.

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n.º 13, de 29 de junho de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 124, p. 3-4, 30 jun. 2005.

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n.º 28, de 8 de agosto de 2014. Estabelece os requisitos para o registro de estabelecimentos e de bebidas em geral no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 11 ago. 2014.

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n.º 339, de 28 de junho de 2021. Submete à consulta pública a minuta da nova Instrução Normativa sobre o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 30 jun. 2021.

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n.º 539, de 26 de dezembro de 2022. Publica o novo Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da cachaça, distinguindo a cachaça industrial da cachaça de alambique. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 28 dez. 2022.

OLIVEIRA, Lucas Canestri; DE BRITO, Mozar José. Estratégia como prática social em um alambique de cachaça artesanal:: uma análise sob a ótica construcionista. Revista da Micro e Pequena Empresa, v. 13, n. 3, p. 23-37, 2019.

OLIVEIRA, Mauro Wagner et al. Adubação verde com crotalária juncea em áreas de implantação ou reforma de canaviais, em pequenas propriedades rurais. **Extensão Rural: práticas e pesquisas para o fortalecimento da agricultura familiar**, v. 2, p. 45-66, 2021.

OLIVEIRA, Renan et al. Condições higiênicas do processo fermentivo de empresas produtoras de cachaça do estado da Paraíba. In: **CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE**

ALIMENTOS: PESQUISA E PRÁTICAS CONTEMPORÂNEAS-VOLUME 2. Editora Científica Digital, 2021. p. 400-406.

PAIVA, Andre L. et al. Strategic entrepreneurship: Observations from the practices of cachaça certification. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 19, n. 2, p. eRAMG180099, 2018.

RABETINO, Rodrigo; KOHTAMÄKI, Marko; FEDERICO, Juan S. A (re) view of the philosophical foundations of strategic management. **International Journal of Management Reviews**, v. 23, n. 2, p. 151-190, 2020.

ROCHA, Igor Tenório Marinho et al. Diferenças bioquímicas no crescimento inicial de variedades de cana-de-açúcar cultivadas sob doses de potássio e condições hídricas. **Revista Caatinga**, v. 36, n. 1, p. 61-69, 2023.

SANT'ANNA, Lindsay Teixeira et al. Cleaner Production of Cachaça from Alambique: A Study from Sociomaterial Practices. **Revista FSA (Centro Universitário Santo Agostinho)**, v. 20, n. 4, p. 37-63, 2023.

SANTOS, Leonardo Lemos da Silveira; TURETA, César; FELIX, Bruno. Uma Proposta de Método Qualitativo para o Estudo da Estratégia como Prática. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 25, 2020.

SAUDER, Michael; ESPELAND, Wendy Nelson. The discipline of rankings: Tight coupling and organizational change. **American sociological review**, v. 74, n. 1, p. 63-82, 2009.

SAUERBRONN, Fernanda Filgueiras; FARIA, Alexandre de Almeida. Agência em estratégia: conectando prática social e codeterminação. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 12, p. 49-75, 2011.

SILVA, Meire Cristina Andrade Cassimiro da (Org.). **Cana-de-açúcar: manejo, ecologia e biomassa**. 1. ed. São Paulo: Spessoloto, 2021.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas et al. Madeiras Tropicais utilizadas no envelhecimento de Cachaça. **ANALECTA-Centro Universitário Academia**, v. 8, n. 1, 2023.

SLAGER, Rieneke; GOND, Jean-Pascal; MOON, Jeremy. Standardization as institutional work: The regulatory power of a responsible investment standard. **Organization Studies**, v. 33, n. 5-6, p. 763-790, 2012.

SOARES, Thaís Louise; SILVA, Cristina Ferreira; SCHWAN, Rosane Freitas. Acompanhamento do processo de fermentação para produção de cachaça através de métodos microbiológicos e físico-químicos com diferentes isolados de *Saccharomyces cerevisiae*. **Food Science and Technology**, v. 31, p. 184-187, 2011.

SUDDABY, Roy et al. Rhetorical history as institutional work. **Journal of Management Studies**, v. 60, n. 1, p. 242-278, 2022.

TIMMERMANS, Stefan; EPSTEIN, Steven. A world of standards but not a standard world: Toward a sociology of standards and standardization. **Annual review of Sociology**, v. 36, n. 1, p. 69-89, 2010.

VAARA, Eero; WHITTINGTON, Richard. Strategy-as-practice: Taking social practices seriously. **Academy of Management Annals**, v. 6, n. 1, p. 285-336, 2012.

VARELLA, Carlos Alberto Alves; BARROS, Vinicius Rios; BAESSO, Murilo Mesquita. NOTA TÉCNICA: MAPEAMENTO DA VARIABILIDADE ESPACIAL DO BRUX EM CANA-DE-AÇÚCAR. **Revista Engenharia na Agricultura-REVENG**, v. 20, n. 2, p. 112-117, 2012.

VIANA, Willian; LOPES, Josué. A MOENDA E O RIO: UM ESTUDO DA PAISAGEM CULTURAL DO ENGENHO SÃO JOÃO EM ARARI-MARANHÃO (BRASIL). **O Ideário Patrimonial**, n. 15, 2021.

WHITTINGTON, Richard. Completing the practice turn in strategy research. **Organization studies**, v. 27, n. 5, p. 613-634, 2006.

WHITTINGTON, Richard. Strategy as practice, process, and institution: Turning towards activity. **The Sage handbook of process organization studies**, p. 387-401, 2017.

ARTIGO 3: PERPETUAÇÃO INSTITUCIONAL: UM ESTUDO SOBRE AS RESISTÊNCIAS DE FORMALIZAÇÃO, PADRONIZAÇÃO E CERTIFICAÇÃO NO CAMPO DA CACHAÇA DE ALAMBIQUE

Resumo: Este artigo tem como objetivo mapear e analisar as reações de produtores ao trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique. Através de uma pesquisa qualitativa, de cunho descritiva e interpretativa, foram levantados documentos e realizadas entrevistas semi-estruturadas em profundidade com atores no campo da cachaça. Como principais resultados, são apontados que há um processo de fortalecimento do arcabouço legal e mercadológico que vise realizar a padronização e certificação da cachaça de alambique na busca por melhoria de qualidade e processo produtivo, porém, existem resistências no setor em seguir uma produção que obedeça a tais critérios, devido a aspectos históricos que fomentam a informalidade, que se apresenta como uma instituição socialmente construída e enraizada no campo. Como resposta a estas regras que padronizam a bebida, os produtores continuam, em sua maioria, com práticas informais, resignificando a instituição informalidade à medida que novas regras são desenvolvidas para o campo organizacional.

Palavras-chave: Cachaça de Alambique; Padronização; Certificação; Trabalho Institucional; Informalidade.

Abstract: This article aims to map and analyze the reactions of producers to the institutional efforts for the standardization and certification of artisanal cachaça. Through a qualitative, descriptive, and interpretative research, documents were reviewed, and in-depth semi-structured interviews were conducted with various actors in the cachaça industry. The main findings indicate a strengthening of the legal and market framework to achieve the standardization and certification of artisanal cachaça, aiming for quality improvement and production process enhancement. However, there is resistance within the sector to comply with these criteria due to historical aspects that promote informality, which is a socially constructed and deeply rooted institution in this field. In response to the standardizing rules, producers predominantly continue with informal practices, reinterpreting the concept of formality as new regulations are developed.

Keywords: Artisanal Cachaça; Standardization; Certification; Institutional Work; Informality.

1. INTRODUÇÃO

A cachaça de alambique, mais do que uma simples bebida alcoólica, é um símbolo cultural e histórico do Brasil, representando a identidade nacional e contribuindo significativamente para a economia do país. Desde o período colonial, a cachaça tem sido um produto de relevância, atravessando séculos e mantendo-se como um dos destilados mais consumidos pelos brasileiros. Este destilado é produzido principalmente em alambiques de cobre, um processo mais artesanal que confere características únicas à bebida, diferenciando-a de outros tipos de aguardente. Historicamente, a cachaça de alambique esteve associada às festividades populares e à vida cotidiana das classes mais humildes, ganhando, ao longo do tempo, um reconhecimento que extrapolou fronteiras regionais e sociais. Culturalmente, a cachaça é celebrada em diversas manifestações populares e possui um papel relevante em tradições locais, consolidando-se como um elemento essencial na gastronomia e na convivência social (CONCEIÇÃO et al., 2023).

Economicamente, a cachaça representa uma fonte importante de renda para milhares de pequenos produtores rurais e suas famílias. Estima-se que existam cerca de 30 mil produtores de cachaça no Brasil, muitos dos quais operam na informalidade (MAPA, 2024). Esta informalidade é uma característica marcante do setor, resultando em uma produção que muitas vezes foge aos padrões regulatórios e de qualidade estabelecidos pelas normas de padronização e certificação (PAIVA et al., 2018; MORAIS et al., 2020; SANTANNA et al., 2023).

Nos últimos 40 anos, diversos trabalhos institucionais para regularizar e padronizar a produção de cachaça de alambique foram realizados. Destacam-se iniciativas governamentais e de entidades representativas do setor, que buscaram estabelecer normas que garantissem a qualidade e a autenticidade da bebida, promovendo-a tanto no mercado interno quanto no internacional. A criação de certificações e selos de qualidade visava não apenas proteger o consumidor, mas também valorizar a produção artesanal e agregar valor ao produto final (STACANELLI et al., 2023).

Entretanto, a reação dos produtores presentes no campo da bebida a este processo de institucionalização tem sido variada. Muitos produtores, especialmente os que atuam na informalidade, enfrentam dificuldades em se adequar às exigências, seja por questões econômicas, seja por desconhecimento ou resistência cultural. No que tange a resistência cultural, é perceptível o apego de diversos produtores a práticas da informalidade, que se mantem como uma forte instituição no campo da cachaça de alambique, devido a uma série de

aspectos socioculturais que a fortaleceu, permanecendo até a contemporaneidade de diferentes formas, sendo uma instituição perpetuada ao longo dos anos.

A implementação das normas de padronização e certificação, embora necessária para a valorização e competitividade da cachaça, esbarra nestes significativos desafios, tais como as resistências culturais, que precisam ser compreendidos a luz dos contextos sociais. Neste sentido, este artigo tem como objetivo analisar as reações dos produtores de cachaça de alambique às iniciativas de padronização e certificação instituídas nas últimas quatro décadas.

Recorrendo a lente teórica do trabalho institucional, busca-se compreender como estas normas são recebidas, adaptadas ou resistidas pelos diversos atores envolvidos no campo da cachaça de alambique. A análise dessas reações permitirá uma compreensão mais profunda dos impactos dos trabalhos institucionais no setor, contribuindo para a formulação de estratégias que possam facilitar a integração dos pequenos produtores ao mercado formal, sem perder de vista a riqueza cultural e a autenticidade que caracterizam a cachaça de alambique.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Revisitando as ideias de Instituições e Trabalho Institucional

A teoria institucional possui uma gama teórica de análises, visando explicar aspectos comportamentais podem se estabelecer e serem compartilhados em um campo (TENFEN et al., 2024). Em suas vertentes mais recentes, destacam-se o Trabalho Institucional, que visa questionar, analisar e compreender eventos e práticas organizacionais que não podem ser plenamente compreendidos sob perspectivas objetivistas ou apenas no âmbito macro organizacional, identificando como os atores se estabelecem para um processo de mudança organizacional, visando criar, manter ou interromper práticas institucionalizadas e conseqüentemente as instituições que possam estar vigentes em um campo (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; PAIVA et al., 2021; PRADO et al., 2023; BUENO et al., 2024).

Para compreender as instituições, sob a lente do trabalho institucional, faz-se necessário entender que todas as organizações incorporam elementos comportamentais e materiais que compõem suas histórias. Estes elementos exercem influências no pensamento e ação dos agentes inseridos nestes ambientes. Além de exercerem influência, estes elementos também recebem respostas ambientais que podem validá-los. Progressivamente, esses elementos recebem respostas do ambiente, legitimando as ações diante de diversos eventos cotidianos (SUDDABY et al., 2022; LAWRENCE; SUDDABY, 2006; TENFEN et al., 2024).

Essas respostas podem se manifestar tanto de maneira individual quanto coletiva, consolidando esses elementos ao ponto de se transformarem em instituições socialmente construídas. Ressalta-se, mais uma vez, a importância da historicidade na compreensão das instituições, as quais, entre outras características, são forjadas a partir de diversas práticas que são transmitidas ao longo do tempo, tornando-se socialmente aceitas (GUNAY, 2023; BÍSCARO, 2021; HARDY; MAGUIRE, 2017; LAWRENCE; SUDDABY, 2006).

Em suma, o termo “instituição” refere-se a padrões de comportamento, normas, regras e práticas socialmente construídas e reconhecidas em um determinado contexto organizacional. As instituições, nesse sentido, não se limitam apenas às estruturas formais e regulamentos, mas englobam as complexas interações de elementos formais e informais que moldam o ambiente e as operações de uma organização e seu campo. No trabalho institucional, as instituições são percebidas como construções sociais que influenciam a maneira como os atores organizacionais pensam, agem e se comportam. Elas são consideradas elementos-chave que conferem legitimidade e significado às práticas organizacionais.

De acordo com Sebrae (2022), no campo da cachaça, estima-se que 95% dos produtores atuam na informalidade, adotando práticas organizacionais cotidianas que sustentam essa informalidade, uma instituição tão antiga quanto a própria bebida. Nesse contexto, a busca por construir instituições voltadas para a formalização, padronização e certificação conflita com essas práticas informais, demonstrando o apego de muitos produtores às suas atividades informais. Eles utilizam diferentes práticas e narrativas para justificar e fortalecer suas atividades na informalidade, o que evidencia um trabalho institucional, ainda que nem sempre organizado e consciente, na busca por perpetuar essas práticas informais. Assim, sendo um dos pilares do trabalho institucional a organização de atores para proteger uma instituição, essas práticas cotidianas podem ser compreendidas como esforços para a perpetuação da informalidade, como será detalhado a seguir.

2.2 Trabalho Institucional de manter e perpetuar instituições

A importância do poder de agência no trabalho institucional é fundamental para compreender como os atores organizacionais escolhem dar suporte à perpetuação de uma instituição. A agência permite que os atores organizacionais orientem suas ações conforme as situações e fenômenos se apresentam em seus campos. Para agirem reflexivamente diante das possibilidades de mudanças, os atores consideram comportamentos históricos que conduzem à ação e analisam cenários futuros e suas consequências (BÍSCARO, 2021; EMMENEGGER, 2021).

Enquanto as correntes neo-institucionais compreendiam que os atores eram reféns de "gaiolas de ferro" e se submetiam às pressões dos arranjos institucionais, o trabalho institucional, ao reconhecer os atores organizacionais como dotados de poder de agência e, conseqüentemente, como atores reflexivos, considera que eles podem optar por dar suporte ou não a uma instituição. Esses atores são capazes de organizar e reorganizar seus espaços e podem recorrer a diferentes práticas para que isso ocorra, ou seja, optam por sustentar a continuidade de uma instituição (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; ZIETSMA; MCKNIGHT, 2009; MICELOTTA; WASHINGTON, 2013).

Práticas institucionalizadas garantem estabilidade aos ambientes e campos organizacionais, considerando que há atores acostumados a agir diante dos fenômenos sociais que compõem seus cotidianos, de forma já legitimada (LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013). O trabalho institucional visa compreender como os atores estão continuamente engajados na criação e interrupção de arranjos institucionais, além de entender suas atuações na defesa dos arranjos existentes. É importante observar essas práticas, pois, para manter uma instituição, os atores podem recorrer a aspectos coercitivos e normativos importantes (CURRIE et al., 2012; LAWRENCE; LECA; ZILBER, 2013; WRIGHT et al., 2021).

Recorrer às instituições presentes no campo organizacional respalda como os diferentes atores sociais podem se comportar diante de eventos complexos que ocorram em seus respectivos campos. Dependendo da complexidade do evento, as conseqüências de um comportamento diferente do praticado cotidianamente podem gerar impactos negativos para os atores. Nesse contexto, recorrer a práticas comuns e já legitimadas garante a esses atores a legitimação da ação, protegendo-os de possíveis sanções caso as conseqüências da prática sejam negativas. Reforça-se, mais uma vez, a racionalidade dos atores e seu poder de agência. Considerando os aspectos temporais que compõem as instituições e sua estabilidade, ao defenderem práticas amplamente difundidas, esses atores garantem a perpetuação e manutenção de uma instituição ativa (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; CURRIE et al., 2012; WRIGHT; ZAMMUTO; LIESCH, 2017).

Neste sentido, os produtores informais de cachaça perpetuam a informalidade ao aderirem fortemente a práticas tradicionais e métodos rústicos de produção, resistindo a inovações tecnológicas para preservar a sua forma de trabalho cotidiana, além de se adaptar a esta instituição a medida em que o contexto de produção se modifica. A informalidade permite a redução de custos operacionais, evitando despesas com regulamentações, licenças e impostos, tornando a produção mais acessível e lucrativa (MORAIS et al., 2020). Esses produtores

também valorizam a flexibilidade na gestão dos processos produtivos, ajustando rapidamente a produção conforme a demanda, sem a rigidez das normas regulatórias. Além disso, os produtores defendem suas práticas argumentando que a produção artesanal resulta em uma cachaça de qualidade superior e mais autêntica do que a produzida em larga escala e sob regulamentação (SOUSA, 2019).

Considerando estas questões, os atores podem recorrer a diferentes formas para apoiar uma instituição que esteja vigente no campo, sendo definidas pelo menos seis práticas por Lawrence e Suddaby (2006), que são: (1) Habilitação do trabalho, que considera a importância de se criar mecanismos e regras que apoiem e complementem as instituições existentes no campo organizacional; (2) Policiamento Institucional: desenvolvimento de mecanismos que exerçam controle sobre a instituição, através de um constante monitoramento. Podem ser utilizadas forças governamentais e outras estratégias de coerção para que a instituição continue vigente; (3) Valorização Institucional: ênfase em defender a instituição existente, demonstrando como as práticas utilizadas são positivas para a perpetuação organizacional; (4) Desvalorização Institucional: tudo o que atente contra as práticas vigentes são criticadas e boicotadas pelos atores, de forma a construir barreiras para continuidade das práticas vigentes; (5) Mito Institucional: desenvolvimento de uma série de narrativas que desenvolvam uma mitologia em torno das práticas cultivadas, fazendo com que atores acreditem que a instituição perpetuada não pode ser mudada ou substituída. Por fim, a (6) Rotinização, que busca garantir a inserção de novas práticas no cotidiano que fomentem a instituição como algo que não pode ser mudado. Isto a fortalece e mantém a estabilidade ou inércia do campo frente a tentativas de mudanças.

A informalidade institucionalizada é justificada pelos produtores como uma necessidade para a sobrevivência do negócio. Essas estratégias não apenas garantem a continuidade das atividades, mas também reforçam a identidade cultural e local, promovendo um ciclo de informalidade que é difícil de romper sem intervenções significativas e sensíveis ao contexto cultural. Quanto ao processo de formalização, padronização e certificação da cachaça de alambique realizado no campo e que buscam a mudança institucional, existe uma resistência explícita ou implícita às intervenções governamentais ou de agentes fiscalizadores que propõem as regras institucionais legais vigentes em campo, sendo estas frequentemente vistas como desnecessárias ou prejudiciais, o que promove através dos produtores diferentes trabalhos de perpetuação institucional. Algumas compreensões mais detalhadas acerca dos aspectos que podem fomentar as resistências, são apontadas no tópico a seguir.

2.3 Institucionalização através da padronização: vantagens e desafios

O processo de padronização e desenvolvimento de certificações tem sido disseminado nas últimas décadas. Este processo envolve diferentes atores, interessados em desenvolver normas que definam especificidades técnicas, podendo ser adotados por diferentes produtos, serviços e indústrias em uma busca por melhorar os aspectos de gestão para identificar desvios, problemas e gargalos internos, levando inclusive ao processo de formalização da produção. A padronização pode se preocupar com diferentes práticas organizacionais e fornecer certificações em diferentes áreas, dentre os exemplos, pode-se destacar a padronização pela certificação de qualidade de produção, padronização e certificação de origem orgânica, padronização e certificação ambiental e padronização e certificação por responsabilidade social, o que pode tornar o produto reconhecido por garantir uma conformidade organizacional, trazendo assim uma determinada agregação de valor (GOEDHUYS; SLEUWAEGEN, 2013; MEMKEN et al., 2021; CONCEIÇÃO et al., 2023).

Estes processos de padronização e certificação, tendem a trazer vantagens e benefícios econômicos para as organizações que os adotem podendo ser destacada, a princípio, a qualificação operacional interna, ao se empreender esse processo de mudança na organização. Ressalta-se que este momento pode ser uma busca para identificar, analisar, avaliar e ajustar processos de produção de bens ou serviços, tendo em vista a sua melhora e busca pela redução de custos e ganho de eficiência produtiva (SORATTO; VARVAKIS; HORII, 2007; GOEDHUYS; SLEUWAEGEN, 2013; PAIVA et al., 2018)

Outra característica que envolve a padronização e a certificação é o seu papel de sinalizar, muitas vezes através de selos. Estes selos serão utilizados como uma forma de demonstrar a outros atores presentes nos campos organizacionais que, a produção proveniente de determinada organização é de boa procedência, o que automaticamente a faz ser uma organização confiável e resguardada pela certificação. Tendo em vista que a indisponibilidade ou assimetria informacional sobre algum produto possa impactar a inserção do mesmo no mercado, recorrer as certificações visa construir uma imagem favorável e que garanta uma determinada transparência de informação a possíveis parceiros comerciais, como fornecedores e consumidores (DELMAS, 2002; GOEDHUYS; SLEUWAEGEN, 2013).

Ao se adotar as certificações em uma organização, na maioria das vezes, os gestores buscam inclusive o fortalecimento do seu produto frente aos concorrentes, considerando ainda que ao se adotar critérios certificados, haverá uma diferenciação do produto frente a outros que o ofereça no campo organizacional. Avaliando ainda produtos de origem agroindustrial, que

podem possuir diferentes formas de produção, dentre eles a cachaça de alambique, o que tem sido percebido é que critérios de certificação tem seguido um formato homogêneo e inspirado em práticas aplicadas internacionalmente (GOEDHUYS; SLEUWAEGEN, 2013; PAIVA et al., 2018; NIERDELE; DORVILE; LEMEILLEUR, 2020; SANTANNA et al., 2023).

Os processos de padronização e certificações buscam estabelecer parâmetros próprios que garantam um padrão de qualidade técnico e econômico, e desta forma, podem propor práticas que restrinjam, normatizem e regulem a produção de um determinado produto, o que reforça o caráter institucional deste fenômeno (ZHANG; WANG; ZHOU, 2020; NIERDELE; DORVILE; LEMEILLEUR, 2020; TALIB et al., 2016; TALIB; BAKAR; TOO, 2019). Ao se considerar o desenvolvimento de uma padronização única, que desconsidere aspectos locais de produção, recorrer a uma certificação, poderá fazer com que produtores passem a perpetuar exigências institucionais idênticas, levando a uma espécie de práticas isomórficas. O campo organizacional, através das agências certificadoras, oferece um isomorfismo normativo, coercitivo e mimético às organizações que considerem a possibilidade de recorrer a uma certificação, pois haverá regras e normas diretas de atuação que a organização deverá seguir (DELMAS, 2002; ZHANG; WANG; ZHOU, 2019; NIERDELE; DORVILE; LEMEILLEUR, 2020).

Além disso, deve-se ressaltar que implementar certificações no âmbito organizacional, geram custos que podem ser considerados significativos. Destaque-se, por exemplo, que para obter uma certificação, diversas atividades e práticas deverão ser revistas no âmbito organizacional, destacando-se os seguintes custos associados ao este processo de mudança: o desenvolvimento de procedimentos, atualização de documentações, reestruturação de processos organizacionais, treinamento dos colaboradores, taxa de auditoria de certificação, implementação e manutenção das práticas de gestão, além de artefatos materiais, como novos maquinários, podem fazer parte da certificação (GOEDHUYS; SLEUWAEGEN, 2013; TALIB; BAKAR; TOO, 2019).

Todos estes aspectos, quando adotados por diferentes produtores, tais como o da cachaça de alambique, geram significativas mudanças em seus contextos organizacionais. Destaca-se entre os passos que envolvem o processo de padronização e conquista da certificação da bebida os seguintes critérios: Há uma busca por preparar instalações, equipamentos e documentação legal conforme normas exigidas pelas entidades certificadoras; busca-se então após este momento, a solicitação de órgão responsável pela emissão da certificação, que receberá a documentação para início de uma auditoria. Esta auditoria analisa

a instalação, coleta amostras da bebida e realiza análises físicas e químicas. Após este processo, implementa-se correções a possíveis desvios identificados, durante o processo de auditoria, a organização certificadora concede a certificação de conformidade e garantirá à bebida a licença para o uso da certificação, que deve ser mantida continuamente pelos produtores (SORATTO; VARVAKIS; HORII, 2007).

As organizações tendem a recorrer as certificações ao considerar que estas podem servir como um diferencial estratégico para o seu negócio e recorrer a práticas institucionalizadas em um determinado campo pode eliminar incertezas de mercado. Pode-se considerar que perpetuar comportamentos presentes nos campos organizacionais, garantirão a sobrevivência do negócio. Contudo, é perceptível que recorrer a institucionalização de práticas a partir da padronização pode tornar as organizações que optem pela certificação dependentes de outras organizações. O produtor certificado receberá pressões para que continue a perpetuar as práticas de produção que são convencionadas como melhores pela agência certificadora, o que poderá causar uma busca contínua por uma adequação externa. Deve-se ressaltar ainda que haverá um compromisso do produtor certificado em operar sua produção seguindo compromissos normativos e regulatórios, sendo que ao não se cumprir as exigências, incorrerá no risco de perder a certificação (TALIB; BAKAR; TOO, 2019).

Isto posto, apesar das benesses que um processo de certificação pode trazer às organizações certificadas, é importante compreender as realidades e contextos organizacionais de produção, com seus aspectos socioculturais, pois estes aspectos ao serem desconsiderados podem gerar resistências por parte de diferentes atores presentes no campo organizacional (NIERDELE; DORVILE; LEMEILLEUR, 2020). Ao se empreender um processo de criação institucional e a inserção de práticas que transformam o comportamento nas organizações, deve-se considerar que nos contextos analisados, sempre haverá atores que são beneficiados pelas práticas existentes e atores que buscam benefícios ao tentarem a mudança no âmbito organizacional.

A inserção de práticas certificadas afeta, por exemplo, as formas de produção de cachaça de alambique (PAIVA et al., 2018). Ao se considerar produção artesanal, como no caso da cachaça, diferentes aspectos podem estar envolvidos nas práticas estratégias de produção, tanto objetivos, no que tange a ferramentas, maquinários, armazenagem empregados no processo produtivo, quanto os subjetivos, relacionados muitas vezes à tradição, crenças e até mesmo afetividade para se produzir o destilado.

Frente a esta interferência que ocorre ao se buscar a padronização e a certificação, atores organizacionais podem optar por não aceitarem as proposições de uma certificação, o que gerará resistências ou concessões no campo organizacional (GIDLEY, 2020). No caso de aceite, os atores organizacionais tendem a cooperar no processo da mudança em sua organização, atuando ativamente para a inserção e aplicação das novas práticas organizacionais. O acesso à informação, as benesses e exemplos de sucesso demonstrados no campo organizacional tendem a colaborar com o empreendimento da mudança e conseqüentemente o sucesso e perpetuação no âmbito organizacional (MARQUES; BORGES; ALMADA, 2018).

No caso de resistência, os atores organizacionais tendem a recorrer à diferentes mecanismos e práticas para se protegerem da mudança organizacional apresentada, na busca pela manutenção de práticas já difundidas. Podem compor a resistência à mudança organizacional os seguintes aspectos: a insegurança econômica, o medo do desconhecido e o apego à hábitos e rotinas amplamente difundidos em uma organização. Além disso, quando um ator organizacional não consegue observar ativamente algum benefício que a mudança organizacional trará para o seu negócio, este tende a seguir pela inércia, agindo de acordo com os costumes já conhecidos, numa espécie de aversão à algum risco (MARQUES; BORGES; ALMADA, 2018).

É possível, portanto, perceber inúmeras nuances que podem envolver o fenômeno organizacional da padronização e certificação da cachaça de alambique. Faz-se necessário aprofundar em diferentes aspectos narrativos e subjetivos que compõem as compreensões dos atores frente ao processo de mudança imposto aos produtores, especialmente as reações frente a inserção das exigências da padronização. Por fim reforça-se o compromisso deste estudo em conhecer estes aspectos, apresentando os motivos que asseguram a adoção de uma certificação e os aspectos que geram a resistência de atores a este fenômeno.

3. PERCURSO METODOLÓGICO

Este estudo desenvolveu-se sob a perspectiva do construcionismo social, que propõe que a realidade é uma construção social resultante das interações humanas, especialmente através da linguagem, que serve como um meio de externalizar percepções individuais e coletivas. Essa abordagem é particularmente relevante para o estudo de reações a processos institucionais, como a padronização e certificação, pois permite explorar como os produtores e atores do campo da cachaça de alambique constroem e negociam o significado desses processos em suas práticas diárias. Além disso, o estudo considera aspectos comportamentais, relações

culturais, simbolismos e construções identitárias que emergem no contexto organizacional (BERGER; LUCKMANN, 2007; MOREIRA; 2022).

Seguindo os pressupostos ontológicos e epistemológicos que guia este estudo, adota-se o caráter qualitativo e interpretativo, buscando compreender os fenômenos sociais a partir de suas dimensões históricas, interações sociais e padrões de comportamento, que informam e moldam as respostas dos produtores ao trabalho institucional. O foco central é compreender as reações dos produtores à padronização e certificação da cachaça de alambique, identificando as dinâmicas de aceitação, resistência ou adaptação a essas práticas. Para compreender estas questões, foram empregados como métodos de coleta de dados as entrevistas semiestruturadas em profundidade e a pesquisa documental.

A pesquisa documental foi conduzida para explorar a historicidade da composição do campo da cachaça, compreendendo e conhecendo instituições envolvidas no processo de padronização e certificação da cachaça de alambique, bem como práticas institucionalizadas envolvidas no campo, que por vezes se apresentam como muito difíceis de serem interrompidas. Documentos são fundamentais para identificar os fatores históricos e institucionais que moldaram o campo. Este método permitiu identificar e compreender as pressões institucionais que influenciam o comportamento dos produtores e as possíveis lacunas na documentação formal que poderiam ser preenchidas pelas percepções dos próprios produtores (SUDDABY et al., 2022).

A análise documental incluiu regulamentos, instruções normativas, circulares e informativos disponibilizados por instituições como o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e INMETRO. Além disso, foram examinadas obras que tratam da história da cachaça (CASCUDO, 2015; BARBOSA, 2014; GERK et al., 2022), bem como a produção acadêmica sobre a cachaça encontrada em repositórios como o da CAPES e bases de dados como Scielo®, Web of Science® e Google Acadêmico®.

Em seguida, foram aplicadas as entrevistas semiestruturadas em profundidade, com produtores de cachaça de alambique e outros atores envolvidos no processo de padronização e certificação da cachaça. As entrevistas em profundidade são ferramentas valiosas para obter insights detalhados e explorar as nuances das reações dos produtores, permitindo entender suas motivações, preocupações e perspectivas em relação às exigências institucionais. As entrevistas foram conduzidas com atores de diversas regiões, bem como com membros de instituições reguladoras (IMA, MAPA, INMETRO) e representantes de entidades como ANPAQ e APACS.

As entrevistas foram realizadas presencialmente ou via plataformas online, como GoogleMeet®, com gravação e transcrição das conversas para análise posterior. A seleção dos entrevistados buscou representar a diversidade de experiências e contextos dos produtores, permitindo uma análise abrangente das reações ao processo de regularização, padronização e certificação. No quadro a seguir, os atores que compuseram a corpora de entrevistas deste estudo podem ser observados:

Quadro 16: Relação de Entrevistados

Entrevistado	Categoria	Duração	Formato
Entrevistado 10	Agente Estatal	58:59 min	Online
Entrevistado 12	Membro de Associação	65:02 min	Presencial
Entrevistado 13	Membro de Associação	62:02 min	Online
Entrevistado 15	Produtor	58:06 min.	Presencial
Entrevistado 16	Membro de Associação	52:06 min	Presencial
Entrevistado 19	Membro de Associação	63:08 min	Presencial
Entrevistado 21	Agente Estatal	67:00 min	Online
Entrevistado 32	Consultor/Pesquisador	120 min	Online

Fonte: Do autor (2024).

Em seguida, os dados documentais e provenientes das entrevistas foram organizados e categorizados seguindo os pressupostos de Braun e Clark (2006) e Clark e Braun (2017), através do Software de Análises Qualitativas do NVivo®. As categorias trabalhadas para esta análise foram desenvolvidas visando compreender a formação do campo da cachaça de alambique, bem como práticas, comportamentos e instituições que o compõem. A partir desta análise, foi desenvolvido o primeiro tópico de resultados deste estudo, nos quais foram tratados os aspectos Históricos e Institucionais do campo da cachaça de alambique, ficando em evidência como o campo se formou, e junto dele, a construção social da informalidade no campo da bebida.

Já no segundo momento, foram categorizados e analisados aspectos relacionados as questões contemporâneas do campo que fomentam algumas práticas de resistência a formalização e contribuem como narrativas que perpetuam a informalidade institucional. Estas práticas giram em torno de três questões, sendo elas: a dificuldade em se formalizar, tendo em vista as exigências regulatórias mínimas, apego as práticas de tradição da bebida e por fim, questões relacionadas a tributação para a bebida. Cada um destes temas fora apresentados como resultados, demonstrando assim como produtores podem reagir frente ao trabalho institucional de formalização, padronização e certificação da cachaça de alambique, apresentados a seguir.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 Aspectos Históricos e Institucionais da Cachaça e da Informalidade no Campo

A abordagem institucional exige a historicidade e contextualização dos fenômenos sociais que permeiam os campos organizacionais para compreender como as instituições podem surgir. Isto não é diferente com o trabalho institucional, sendo que as instituições são elementos longínquos, com construções sócio-históricas e ações práticas de diferentes atores que as constituem, exercendo forças dialéticas no campo organizacional em que se fazem presentes (LAWRENCE; SUDDABY; LECA, 2009; SUDDABY et al., 2022).

Isto posto, faz-se necessário um resgate histórico da bebida, visando compreender as reações por atores na contemporaneidade, frente a outros trabalhos institucionais que visam implementar a formalização, padronização e certificação da bebida. O primeiro resultado deste artigo, busca demonstrar as questões intrínsecas a formação do campo da cachaça de alambique, que se formou a partir de diversos aspectos de proibição, estigmatização e altas taxas de tributação da bebida (ARAÚJO et al., 2022).

A história da cachaça no Brasil remonta ao período colonial, com a chegada dos portugueses ao país. No pós-descobrimento diversas foram as tentativas da Coroa Portuguesa em gerar lucros com a colonização brasileira. Dentre os fatores favoráveis, tais como o clima quente e úmido e a disponibilidade de terras, tornou-se possível a inserção da cana-de-açúcar que se tornou o primeiro êxito agrícola no país. Este êxito passa a ser mais notado entre os anos de 1530 e 1650, denominado “Ciclo da Cana-de-Açúcar”. Remonta-se também a este período o aumento significativo de engenhos de açúcar espalhados pelo Nordeste, onde mão de obra escrava era empregada para a produção, refino e branqueamento de açúcar, o que gerou a produção do destilado da cana (CASCUDO, 2015; FREYRE, 2022; ARAÚJO et al., 2022).

Quanto ao surgimento da bebida, duas hipóteses são trabalhadas: a primeira perspectiva mais aceita, considera que os portugueses, frente ao apogeu da cana-de-açúcar, ao observar a geração de resíduos da mesma e com conhecimentos técnicos acerca da destilação e fermentação de bebidas, como no caso dos vinhos, passaram a aplicar estes conhecimentos no mosto da cana, valendo-se de materiais como alambiques de cerâmica e cobre para a destilação da bebida (FREYRE, 2022; DIAS, 2014; JUNIOR; SILVA; BAPTISTA, 2024).

A segunda perspectiva, de cunho mais popular e frequentemente divulgada, seria que a cachaça surgiu a partir da produção como subproduto da cana-de-açúcar. Ao se ferver a garapa proveniente da cana, uma espuma aparecia neste processo, que aos poucos era retirada dos tachos e lançadas em comedouros dos animais. Neste coxo, a espuma fermentava, e os animais

ao provarem do alimento ali presente, apresentavam sinais de embriaguez. Os escravizados, então, ao perceber os efeitos gerados nos animais, teriam experimentado o caldo e, desta forma, passado a perceber os efeitos do subproduto (CASCUDO, 2015; ARAÚJO; 2022; GERK et al., 2022).

Neste interim, a cachaça começa a se popularizar, em especial entre os escravos e homens pobres, dando início a uma visão estigmatizada sobre a origem e principais consumidores que se conectavam com esta bebida, sendo a cachaça associada a estas classes mais pobres, dando o início a uma relação conflituosa, entre produtores do destilado e a coroa portuguesa, que viria a endurecer as regras e atuar contra a cachaça.

Passado o apogeu da cana-de-açúcar, cuja produção passa a ser menos vantajosa e competitiva em comparação as Antilhas, junto a uma diminuição do consumo do açúcar na Europa, engenhos enfatizam a produção da cachaça, cujo a alta valorização frente ao açúcar serviu inclusive como escambo, na troca de mercadorias entre a Coroa Portuguesa e o restante do mundo, demonstrando mais força econômica. Isto, porém, passou a ser visto como uma ameaça pela Coroa, tendo em vista um aumento no consumo do destilado frente ao vinho português. A produção e comercialização da cachaça passa a ser vista como uma ação que concorria diretamente com a comercialização de seus vinhos e na interpretação da coroa, feria o pacto colonial (GERK et al., 2022; BARBOSA; 2014).

Frente a esta percepção da Coroa Portuguesa, foi promulgado em meados de 1600 uma medida restritiva para produção da cachaça, contudo, a medida surtiu pouco efeito quanto aos aspectos práticos, sendo que a bebida continuava a ser produzida de forma informal e clandestinamente. Junto a isto, havia também um desprezo pelo produto nacional e uma frequente marginalização de consumo da bebida, sempre ligada a pessoas de baixa renda e escravos. Diversas outras medidas também foram realizadas, como a proibição em outros lugares da colônia, tais como na Bahia e Pernambuco, sendo os esforços de proibição praticamente nulos, pois o consumo aumentava frente aos produtos da Coroa Portuguesa (GERK et al., 2022; FREYRE, 2022; ANDRADE et al., 2018).

Tendo em vista a dificuldade na proibição, a Coroa muda seu enfoque, saindo dos aspectos de proibição e passando adotar diferentes tributações para a bebida, que se demonstrou como bastante lucrativa. Dentre os tributos criados, destacam-se o “Imposto Literário”, que incidia sobre a cachaça e financiava a formação dos intelectuais na Coroa. Além deste, outro tributo também foi instituído para estabelecimentos que produziam e comercializavam a bebida,

tendo em vista a reconstrução de Lisboa pós-terremoto (ANDRADE et al., 2018; FREYRE; 2022).

Todos estes eventos tributários culminaram na Revolta da Cachaça no Rio de Janeiro, em 1660. Os revoltosos se organizaram e resistiram às autoridades coloniais, recusando-se a pagar os impostos e até mesmo enfrentando as forças militares enviadas pelos representantes da Coroa. Embora tenha sido uma revolta localizada e de curta duração, entre 1660 e 1661, este evento demonstrou a insatisfação dos colonos brasileiros com as políticas tributárias e a busca por autonomia econômica. Embora tenha ocorrido há séculos, o evento é lembrado como parte da resistência popular histórica no Brasil colonial, além de demonstrar os meandros em torno de aspectos regulatórios e proibitivos que circundavam a produção e consumo da cachaça. Este movimento, contudo, também fez aumentar a preocupação da Coroa frente a insurreições, e politicamente, uma assimilação entre consumidores e produtores da bebida a rebeldes e traidores da monarquia (ARAÚJO et al., 2022; GERK et al., 2022; FIGUEIREDO, 2017; ANDRADE et al., 2018).

Após todos estes movimentos, a cachaça passa a ocupar lugar de destaque no referido “ciclo do ouro”, com a sua interiorização nas “Minas Gerais”. O destilado, ao adentrar o interior do país, encontrou rápida valorização devido à sua aceitação nas lavras, estimulando a instalação de engenhos na região. Destaca-se, contudo, uma nova tentativa de proibição da coroa, que, através do Conselho Ultramarino proibiu, no ano de 1749, a construção de novos alambiques, pois havia a percepção que o consumo em demasia afetava a produtividade da mão de obra escrava. A proibição rapidamente precisou ser revogada, pois, uma vez mais a Coroa encontra na bebida uma fonte de tributação (ARAÚJO et al., 2022; BARBOSA; 2014; FIGUEIREDO, 2017).

A produção e o consumo da bebida não cessaram, o que levou ao aumento de engenhos e conseqüentemente o aumento da produção, ainda na informalidade. Com a chegada da Corte Portuguesa, entre os anos de 1808 e 1822, a bebida passa a receber especial atenção como um produto notório, a nível nacional e mundial, sendo oficialmente exportada. Houve o reconhecimento do destilado como uma das principais atividades econômicas do país, contudo, a visão estigmatizada e proibitiva, ora por decretos ou mesmo através da alta tributação, ainda mantiveram o destilado junto a informalidade. Além dos aspectos econômicos, reforça-se que a cachaça foi símbolo de diversas lutas e resistência dos colonos frente aos abusos da Coroa, sendo também considerada um dos emblemas da Independência em 1822, perdurando até a Proclamação da República em 1889, como um produto que representava a “brasilidade”, mas

também uma ligação com a ideia de rebeldia (CASCUDO, 2015; ARAÚJO et al., 2022; FREYRE, 2022).

Após a Proclamação da República, houve uma busca pela reordenação da identidade nacional, considerando aspectos sociais, econômicos e políticos que caracterizasse o Brasil como um país republicano e desenvolvido, como países europeus. Este cenário, contudo, trouxe uma desvalorização da cachaça enquanto produto nacional que merecesse investimentos, tendo em vista ainda os aspectos de estigma de consumo. Esta desvalorização se deu frente a busca pela nova elite, a cafeeira, em romper com práticas fortes e presentes durante o Brasil colônia. Poucos foram os movimentos que buscaram reforçar a importância da cachaça ao país, destacando-se apenas a Semana de Arte Moderna, em 1922, como uma tentativa de todos os artistas, intelectuais e acadêmicos brasileiros ali presentes de realizar um reencontro com os aspectos brasileiros, dentre eles a cachaça (ARAÚJO et al., 2022; ANDRADE et al., 2018, DIAS; 2014).

Historicamente é possível perceber que a produção da cachaça, por mais que tenha conseguido atravessar séculos, representando até mesmo importante produto econômico mesmo durante o período colonial, foi um setor que não recebeu investimentos para o seu avanço, tendo como impactos a perpetuação do processo de produção artesanal e informal até o fim da Segunda Guerra Mundial. O setor canavieiro tem como marco a partir da década de 1940, o início de investimentos em sua industrialização, com a criação do Instituto do Açúcar e do Alcool, responsável por regulamentar o setor sucroalcooleiro. Esta regulamentação tornou-se danosa para os pequenos produtores artesanais da bebida, tendo em vista uma política de industrialização do álcool-etanol e açúcar, em detrimento de uma valorização da produção artesanal do destilado (ANDRADE et al., 2018; GERK et al., 2022). Pode-se afirmar que entre o final dos anos 1940 até o início dos anos 1980, a bebida passou por um período de hiato, especialmente no que tange a aspectos regulatórios e culturais, praticamente inexistentes e com pouco avanço, em especial para produtores da denominada cachaça artesanal de alambique (GERK et al., 2022; FREYRE; 2022; ARAÚJO et al., 2022).

Neste sentido, percebe-se que até meados dos anos 1980, questões relacionadas a estigmatização de origem e consumo, recorrente proibição estatal e histórico de tributação elevado para a produção da bebida fez com que a informalidade se estabelecesse como uma prática comum, socialmente aceita e perpetuada no campo, o que fez com esta se tornasse uma instituição fortemente enraizada no setor, cujas estimativas apontam para 95% de produção informal, quando considerado o campo da bebida, sendo que estes fatores perpassaram os

séculos e ainda se mostram presentes na contemporaneidade, somadas a outras narrativas, também ligadas ao contexto contemporâneo (MORAIS et al., 2020; GERK et al., 2022). A seguir, serão apresentados estes aspectos mais recentes que se somam as narrativas históricas da informalidade no campo da cachaça.

4.2 Aspectos contemporâneos e institucionais da cachaça de alambique: exigências legais e estruturais

Esforços para uma mudança institucional passam a ser empreendidos a partir da década de 1980, podendo-se destacar trabalhos institucionais que atuam na criação de regras que fizessem um papel de organização do campo. A partir de associações, reconhecimento do produto como patrimônio cultural, avanços nos aspectos regulatórios de produção e programas de valorização da bebida, como o desenvolvimento de selos de padrão de qualidade (PAIVA et al., 2018; CALBINO; BRITO; BRITO, 2022; SANTANNA et al., 2023). Estes trabalhos que envolveram a construção de normas, buscaram uma profissionalização do setor, contudo, passou a enfrentar a informalidade enquanto instituição, na tentativa de substituí-la por novas instituições da formalidade produtiva para a cachaça de alambique (STCANELLI et al., 2023).

Algumas características fomentadoras da informalidade ainda podem ser percebidas no campo da bebida, tais como o estigma em torno da bebida, bem como aspectos relacionados a alta tributação do destilado. Outras foram reconfiguradas, como a proibição estatal que não é mais um fenômeno que pode ser responsabilizado como fomentador da informalidade, já que o produto passa receber diversas legislações para reconhecimento enquanto produto legal. Estas legislações, porém, passam a exigir um maior controle do processo produtivo, frente as baixas opções de políticas públicas e acesso dos produtores a linhas de crédito que facilitem sua regularização. Somam-se a isto, o cerco estatal devido a fiscalizações cada vez mais recorrentes, fruto da reconfiguração institucional iniciada em meados de 1980, que passa a ganhar força especialmente a partir de 2005, frente a Instrução Normativa 13, do MAPA, que em 2023 foi substituída pela Portaria 539/2022, apresentando as regras obrigatórias que a produção da bebida deve seguir.

Estas instituições em vigência impactam diretamente no setor, sendo os aspectos regulatórios impostos à produção de cachaça, não somente no que tange ao processo produtivo da bebida, mas também para a comercialização dela. No processo de organização do campo, há uma percepção que estas regulamentações e legislações vigentes para formalização e padronização da bebida fomentaram o reforço de práticas produtivas industriais, da cachaça de coluna, em detrimento da produção em alambiques, sendo que as exigências para padronização,

produção e comercialização da cachaça são as mesmas tanto para grandes industriários quanto para os pequenos produtores da cachaça de alambique, o que se torna um desafio no processo de regulamentação, tendo em vista a dificuldade dos produtores em possuírem acesso a crédito para a regularização de suas plantas produtivas. Esta visão é compartilhada a seguir, pelos Entrevistado 12:

A parte de legislação, passando por todas as dificuldades para que alguém possa legitimar uma fábrica. Que não é fácil... Porque hoje em dia, para montar uma fábrica e regulamentar em todos os órgãos, você leva um ano e meio... em outros países, você faz um CNPJ e consegue abrir a indústria em uma semana, duas semanas, um mês; aqui nós gastamos um ano, um ano e meio, então é muito complicado. Então, esse é um dos fatores que levam à clandestinidade (EXCERTO DE ENTREVISTA – E12).

Quanto aos procedimentos legais para a abertura e desenvolvimento das atividades produtivas da cachaça, destacam-se também as exigências relacionadas à planta produtiva. As regulamentações não só exigem tempo, como também incluem uma série de obstáculos que os produtores precisam superar. A princípio, os primeiros passos são comuns a qualquer empresa com objetivos lucrativos e incluem: a Verificação Comercial, a Pesquisa de Nome e Marca, a Elaboração do Contrato Social, a Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), a Solicitação de Inscrição Estadual, a obtenção do alvará de funcionamento e, para estabelecimentos que produzam alimentos, a obtenção da Licença Sanitária (SEBRAE, 2020).

Já no que tange a infraestrutura da fábrica, esta deve atender a rigorosos padrões de qualidade e segurança, o que implica investimentos substanciais em equipamentos e instalações. Essas exigências abrangem desde a localização e construção da fábrica até a implementação de processos produtivos específicos e controles de qualidade rigorosos. Tudo isso, somado à necessidade de cumprir prazos burocráticos extensos, torna o processo de legitimação e funcionamento de uma planta produtiva de cachaça particularmente desafiador. Esta visão é compartilhada pelo Entrevistado 16, que aponta além das altas exigências, a ausência de financiamento para adequação destes produtores

“O foco do governo deveria ser a pequena empresa é... deve ser, mas não tinha grana para o cara construir... então o cara financiava equipamento mas não conseguia construir, e a maioria desses pequenos alambiques que estão na informalidade, a reforma do cara é geral... não é só de equipamento não, as vezes é tombar tudo no chão e começar tudo de novo... (EXCERTO DE ENTREVISTA – E16).

Sobre este trecho, pode-se também refletir acerca da incongruência entre as exigências legais para o pequeno produtor, que muitas vezes não possui o acesso que o produtor industrial

ou de maior escala possui. Mesmo quando os pequenos produtores conseguem financiamento para os equipamentos, eles ainda enfrentam dificuldades significativas devido à falta de recursos para a construção ou reforma das instalações produtivas. Muitos pequenos alambiques que operam na informalidade enfrentam desafios que vão além da simples aquisição de equipamentos.

As reformas necessárias são abrangentes, podendo exigir a demolição e reconstrução completa das instalações. Isso demanda investimentos substanciais, que grande parte das vezes são contemplados pelos programas de financiamento disponíveis. Daniel (2016) aponta que o próprio estado, quando observados os produtores de cachaça, é capaz de promover ações que sejam capazes de incluir os produtores na formalidade, podendo a informalidade ser observada, inclusive, como uma resposta a um estado rígido, com instituições (em forma de regras formais) que não atendem aos interesses de todos os inseridos em um campo organizacional (MORAIS et al., 2020). A seguir, no Quadro 17, são apresentadas todas as exigências solicitadas para uma planta produtiva da cachaça, destacando as etapas, como o processo produtivo, as exigências de instalação para cada etapa, bem como os equipamentos necessários para produção da bebida

Quadro 17: Exigências para planta produtiva de cachaça de alambique

Processo	Exigências de Instalações	Equipamentos
Moagem	Local coberto; Pisos resistentes e impermeáveis; Espaço suficiente para volume de produção; Sem acesso à entrada de insetos e roedores.	Moenda; Tubulações; Decantador; Refratômetro.
Fermentação	Deve ser coberta; Paredes de alvenaria, com revestimento liso e lavável; Espaço suficiente para as dornas de fermentação, e com espaço entre elas para à realização das operações; Ter ventilação e iluminação adequadas; Piso impermeável, com inclinação suficiente ao escoamento das águas; Sem acesso a entrada de insetos, roedores etc	Dornas em aço carbono, aço inox ou outro material similar que não transfira compostos tóxicos à bebida; Sacarímetro; Termômetro
Destilação	Deve ser coberta; Paredes de alvenaria, com revestimento liso; Piso impermeável, com inclinação suficiente ao escoamento das águas; Área compatível ao abrigo dos equipamentos de destilação, com espaço suficiente à realização das operações; Sem acesso a entrada de insetos, roedores; Ter ventilação e iluminação adequadas	Destilador ou Alambique e caixa de recepção da cachaça; Termômetros; alcoômetros
Armazenamento e Envelhecimento	Deve ser coberta; Piso impermeável, com inclinação suficiente ao escoamento das águas; Paredes de alvenaria, não obrigatoriamente revestidas; Área e altura compatíveis com a necessidade (abrigo dos tonéis) e à realização das operações; Sem acesso a entrada de insetos, roedores.	Tonéis e/ ou barris de madeira ou tanques de aço inox (tanques plásticos – somente com laudo que permita para bebidas alcóolicas).
Lavagem/Enxágue de Vasilhame	Área compatível ao abrigo dos equipamentos, com espaço suficiente à realização das operações; Paredes de alvenaria com revestimento de azulejo de cor clara ou tinta lavável até uma altura mínima de 2 metros (é possível outro revestimento desde que seja de material liso, impermeável, lavável e inócuo); Teto constituído de material impermeável, liso e inócuo, de cor clara; Piso impermeável com inclinação suficiente ao escoamento das águas (não serve ardósia ou material similar); Ter ventilação e iluminação Adequadas; Sem acesso a entrada de insetos, roedores, etc.	Equipamento mecânico para lavagem a quente de vasilhame reutilizado ou água fria no caso de enxágue de garrafas novas.
Engarrafamento	Área compatível ao abrigo dos equipamentos, com espaço suficiente à realização das operações; Paredes de alvenaria com revestimento de azulejo de cor clara ou tinta lavável até uma altura mínima de 2 metros (é possível outro revestimento desde que seja de material liso, impermeável, lavável e inócuo); Teto constituído de material impermeável, liso e inócuo, de cor clara; Piso impermeável com inclinação suficiente ao escoamento das águas (não serve ardósia ou material similar); Ter ventilação e iluminação Adequadas; Sem acesso a entrada de insetos, roedores, etc.	Equipamento para envase (manual ou automático); Equipamento mecânico para fechamento das garrafas (se for o caso); Filtros para partículas sólidas e outros equipamentos, de acordo com o processo tecnológico; Rotuladora e equipamento para marcação de lote (se for o caso).

Fonte: MAPA (2022); Inmetro (2010); SEBRAE (2020).

Tendo em vista as exigências acima, estas são apresentadas como os principais obstáculos para registro do alambique no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), no qual todas as indústrias produtoras de bebidas, inclusive as cachaças de alambique de pequena produção, estão incluídas conforme a Lei nº 9.918/1994 em conjunto com o Decreto 6.871/2009 e Portaria 539/2022. Estas dificuldades são destacadas a seguir, no relato do Entrevistado 19:

“[A busca por organizar o setor] foi uma tentativa de tirar os pequenos produtores de cachaça, eu prefiro chamar até de informais do que de clandestinos... e isso eu vou te dizer por que... é... clandestinos é a maioria absoluta! De clandestinos! [...] **a grande maioria não tem possibilidade de formalizar dada as burocracias e falta de recursos mesmo**”. (EXCERTO DE ENTREVISTA – E19).

Os registros no MAPA são obrigatórios e, além de registrar o estabelecimento, o produtor também deve registrar os produtos fabricados no alambique. Ademais, os produtores precisam especificar quais atividades são realizadas no empreendimento, identificando-se como produtor e/ou padronizador de bebidas, engarrafador, atacadista, exportador ou importador. É importante destacar que no alambique podem ocorrer várias destas atividades simultaneamente.

Como historicamente a produção de cachaça não obteve atenção do Estado, sendo por vezes colocada a margem inclusive em momentos de organização do processo produtivo sucroalcooleiro, fez com que, institucionalmente, seguir estas regras fosse percebido como excessivamente caro e dificultoso ao produtor, que ao não se adaptar a estas, responde institucionalmente a pressões externas que possam ser inseridas no campo com práticas informais perpetuadas. Esta resistência pode-se dar a partir do desconhecimento das regras, pela visão tradicional presente no campo, ou mesmo pelos aspectos dos custos, sendo que os atores podem adotar práticas explícitas ou mesmo implícitas no seu cotidiano (EDMAN; JONSSON, 2022).

Como o padrão de produção, comercialização e venda se apresenta com altos índices de informalidade em todo o campo, perpetuar as práticas de produção sem padronizações exigidas através das regulamentações é uma forma de defender a estabilidade e o *status quo* mais forte no campo organizacional, quando os atores recorrem a práticas de Valorização e Desvalorização Institucional, apegando-se a discursos e práticas historicamente perpetuadas no campo (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; WRITE et al., 2021; EDMAN; JONSSON, 2022).

Para a cachaça de alambique, atores buscam a valorização institucional que giram em torno do formato rústico produtivo, que não segue a todas as regulamentações exigidas formalmente. Já no que tange a Desvalorização Institucional, as narrativas que a sustentam

surgem no sentido de que as exigências são burocráticas e representam a elevação dos custos de produção, caso adotadas. Neste sentido, é possível perceber a readequação da informalidade de acordo com as questões contextuais onde os produtores estão inseridos, fazendo-se valer de aspectos ligados inclusive a tradição em torno da bebida, melhores detalhados a seguir.

4.3 Aspectos contemporâneos e institucionais da cachaça de alambique: apego as práticas tradicionais

Além dos aspectos regulatórios, destacam-se também como resistência institucional, fomentando a perpetuação da informalidade e um enfrentamento as exigências de padronização e certificação, aspectos relacionados ao apego às práticas produtivas tradicionais presentes no campo da cachaça. Dentre as características históricas da cachaça, a falta de investimentos para o setor produtivo acabou gerando diferentes práticas produtivas para cada região onde o destilado é produzido, sendo empregados diversos artefatos físicos e sociomateriais que, em uma produção padronizada e sob certificação, são proibidos pelas regras institucionais do campo (ANDRADE, 2021).

Essas práticas, muitas vezes transmitidas de geração em geração, não apenas moldam a identidade do produto, mas também refletem um fenômeno de perpetuação institucional. Através da ótica da perpetuação institucional, pode-se entender como e por que essas práticas informais continuam a prevalecer, apesar dos avanços tecnológicos e das regulamentações crescentes. A perpetuação institucional refere-se à manutenção e à continuidade práticas dentro de um campo ao longo do tempo (SUDDABY et al., 2022). No contexto da produção da cachaça, este conceito ajuda a explicar a resiliência das práticas artesanais e informais que caracterizam grande parte da produção. Essas práticas não são apenas técnicas de produção; elas estão intrinsecamente ligadas a aspectos culturais, sociais e históricos que definem a identidade da bebida (CALBINO, BRITO, BRITO, 2021).

É perceptível também como característica destas práticas de resistência e perpetuação institucional, a construção de um “mito institucional”, definido por Lawrence e Suddaby (2006) como a forma que os atores de um campo organizacional encontram para reforçar as práticas, valores e significados que reforcem a instituição vigente em campo, garantindo mais uma vez o *status quo* e a estabilidade institucional, garantindo assim uma resistência contra novas instituições que sejam criadas para interromper as práticas perpetuadas em um determinado campo organizacional.

Visando enfrentar as práticas perpetuadas em relação ao processo produtivo mais rústico da bebida, a certificação vem sendo trabalhada no campo da cachaça como uma forma de

institucionalizar “a qualidade” da bebida. Somadas as exigências básicas do MAPA, quem opta por certificar o seu processo produtivo, ainda precisa observar aspectos mais aprofundados de gestão do alambique, que trate do manejo da cana de açúcar no que tange a defensivos, gestão ambiental e controle mais rígido de padronização e produção. Estas regras de certificação são voluntárias, e atuam pelo interesse em garantir diferenciação ao produto, conforme apontado pelo Entrevistado 10:

Olha, a certificação tem tudo a ver com confiança, né? Então, o que acontece é que o produtor, quando busca uma certificação, mostra para o consumidor que ele fez algo a mais, né? Que ele não está simplesmente oferecendo um produto regular, um produto correto. Ele buscou fazer algo que é voluntário, né? Que a própria legislação não obriga. Isso se dá, por exemplo, nos critérios socioambientais, de respeito às condições de preservação do solo e da água. (EXCERTO DE ENTREVISTA – E10).

A certificação ocorre através de regras estabelecidas pelo Inmetro, sob as portarias Portaria nº126 de 24 de junho de 2005 e Portaria Inmetro 276 de 24 de setembro de 2009 e atualizações com a Portaria nº 71/2010, que estabeleceram critérios e procedimentos para a certificação da cachaça. Estas portarias garantem também a possibilidade de entes certificadores, sendo esta atividade realizada pelo IMA em Minas Gerais desde o lançamento da primeira portaria, recebendo maior reforço a partir de 2018, sob a Lei Estadual Nº 22.926, de 12 de janeiro de 2018, que estabeleceu o programa “Certifica Minas Cachaça”. A certificação, como um trabalho institucional, busca trabalhar as características de valorização do produto, enfrentando inclusive os mitos presentes em um campo, a partir do estabelecimento de critérios rigorosos de produção, rastreabilidade e principalmente, de educação do consumidor, tendo em vista substituir esta ideia de que a melhor cachaça, é a produzida de maneira rústica, sem controle do processo produtivo, como destacado no excerto do Entrevistado 21, Fiscal do IMA:

E aí, **com o selo a gente está chegando em quem consome cachaça**, né? Porque assim, a pessoa diz que não bebe cachaça, mas toma caipirinha. Ah, não bebo cachaça, só caipirinha. Mas tem um pai, tem alguém, e assim a informação começa a chegar. As pessoas... vai chegar um momento que o **cara não vai querer beber aquela cachaça da roça**, entre aspas, né?[...] **Então, a gente tem que pensar nisso e tentar abordar de uma forma diferente, para que as pessoas tenham consciência do que estão consumindo.** (EXCERTO DE ENTREVISTA – E21).

Neste sentido, é consenso no campo que existe uma cultura popular denominada de “cachaça da roça”, cuja produção ocorre de forma artesanal, sendo adaptadas de acordo com os contextos sociais nos quais se manifestam o processo produtivo da bebida. Esta denominação

se relaciona com a crença popular que a melhor cachaça é aquela que é produzida sem os requintes das outras bebidas, sendo por vezes desconsiderada os aspectos básicos como matéria-prima de qualidade, tempo de produção, garrafas improvisadas e a falta de rótulos. Esta visão é compartilhada pelo Entrevistado 12 e pela Entrevistada 13:

[...] eu acho o seguinte, que por muitos e muitos anos se fala... ah! a cachaça da roça é que é a boa! Então isso... porque realmente nas fazendas aí, nas cachaças possa ser que se produzam ótimas cachaças! Embora sejam informais, mas são cachaças boas realmente, né? (EXCERTO DE ENTREVISTA – E12). [...]É... aquela coisa, a cachaça da roça é a cachaça boa. Predomina muito sim! Você vai muito nesses botequins tudo tem a "cachaça da roça" então eles acham que a cachaça da roça é que é a boa... (EXCERTO DE ENTREVISTA – E13).

Predomina-se as narrativas de superioridade deste tipo de produção da cachaça, nos quais os entrevistados apontam a crença que o produto rural, no sentido de produção rústica, é associado como algo que possui qualidade superior. Desta forma, o mito é disseminado pelo campo, trabalhando a perspectiva de sua superioridade, o que gera um forte impacto cultural, a partir da valorização do produto rústico, em detrimento do produto padronizado e certificado.

A preservação dessa “mitologia” pelos atores envolvidos é fortemente disseminada no campo, o que reforça sua aceitação entre os consumidores e contribui para a perpetuação da informalidade. Essa prática atua como uma resistência ao produto certificado. Além disso, há uma percepção comum no campo de que o selo de certificação, embora importante, ainda é pouco compreendido pelas pessoas como algo que valoriza o produto, traz visibilidade e oferece retornos financeiros ao produtor, conforme destacado pelo Entrevistado 15:

“O selo é muito importante para quem vende... Para os comerciantes... Quando você fala do IMA/INMETRO, eles fazem questão desse selo... esses dias pra ver como é que vai ficar... eu fiquei um mês sem selo porque demorei pra receber o material deles. Aí eu mandava [vendia a cachaça] sem o selo... E eu te pergunto... Fez diferença nas vendas? Não! (EXCERTO DE ENTREVISTA – E15).

O mito institucional da cachaça da roça exemplifica como narrativas e crenças podem ser poderosas ferramentas de legitimação dentro de uma instituição, influenciando práticas e percepções de valor mesmo em face da informalidade. Isto ainda se manifesta na quantidade de produtores que possuem a certificação IMA/Inmetro para produção da cachaça, sendo que atualmente, no ano de 2024, apenas um produtor continua sob a chancela desta certificação. Somado ao processo de possível formalização, ainda percebido com custos elevados e baixas opções de financiamento no setor, bem como o apego as práticas tradicionais de produção

fortemente difundidas no setor, outros aspectos financeiros passam a surgir, ao se tratar da produção formalizada e padronizada: as questões tributárias, mais bem aprofundadas a seguir.

4.4 Aspectos contemporâneos e institucionais da cachaça de alambique: tributação

A formalização de um produtor requererá que ele siga as regras básicas impostas pelo MAPA para que possua uma produção de cachaça de acordo com os aspectos legais. Além disso, caso opte por adotar uma certificação como a do Inmetro/IMA, deverá aumentar o rigor produtivo, o que trará impactos no seu custo de produção. Uma organização formalizada, que segue todas as exigências, obrigatoriamente terá custos tributários a serem recolhidos ao Estado.

O campo da cachaça de alambique historicamente carrega uma série de características que fomentaram a produção informal. Dentre estas características presentes desde o período colonial, encontram-se as diferentes tributações que incidiram e incidem sobre a venda do produto. Há uma percepção de que a carga tributária para o destilado ainda continua elevada, tendo passado nestes últimos 40 anos por uma série de discussões, ora que auxiliam a melhoria de tributação e conseqüentemente na elevação do número de formais, ora que afastaram a formalização, devido a elevação da carga tributária. Esta percepção é compartilhada pelo Entrevistado 12:

Veja, vou te explicar, historicamente, a cachaça, não sei se você está ciente, teve **algumas revoltas da cachaça no Brasil**, e uma delas aconteceu até na minha cidade natal, por volta de 1700 e poucos. Lá também ocorreu uma revolta da cachaça. **Todas as revoltas que observamos sempre eram decorrentes da alta carga tributária sobre a bebida**, ou então porque Portugal tinha interesse em vender a bagaceira, uma aguardente do mosto da uva, e, portanto, proibia a produção da cachaça ou aumentava os impostos sobre ela. Essas duas situações afetaram a cachaça, que **ao longo do tempo sempre foi colocada em segundo plano em termos de tributação, com impostos muito elevados!** (EXCERTO DE ENTREVISTA – E12).

Neste sentido, com relação a tributação, considerando os últimos 30 anos no campo da bebida, em 1996 houve a instituição do Simples Federal para empresas brasileiras, cujo interesse principal era simplificar e facilitar o cálculo e pagamento de tributos federais, estando os tributos estaduais e municipais fora deste regime tributário. Por ocasião do Simples Federal, houve uma inserção dos produtores de cachaça neste regime tributário, algo que à primeiro momento facilitou a regularização de produtores informais. Contudo, a fabricação de cachaça foi excluída deste regime em 2001, o que trouxe impactos negativos ao campo, interrompendo o interesse dos produtores pela formalização, frente a conseqüente elevação tributária (SANTANNA, 2020). Esta exclusão ocorreu à medida que houve a construção de regras para

o reconhecimento da bebida como produto genuinamente brasileiro a partir da indicação geográfica fortemente trabalhada no início dos anos 2000, visando aspectos de exportação, conforme destacado pelo Entrevistado 16:

“Tirou a gente da informalidade na época do final do governo Fernando Henrique Cardoso, como Simples Federal... Em 2002... Que foi quando teve o decreto que transformou a cachaça como patrimônio nacional, então eles pensaram que o volume de exportação ia crescer, ao mesmo tempo pagando mais tributos e ele comprometeu... Mas se bem que para exportação, o pessoal do alambique não tinha grana para mandar pra fora... então o que se fez, você estrangulou o camarada, ô fulano, você está esguelhado, vai trabalhar exportação sem dinheiro? Como que faz? O cara sem dinheiro quase afogando, como é que um cara desses vai pensar em exportar... Como é que ele vai ter dinheiro para fazer um trabalho lá fora? (EXCERTO DE ENTREVISTA – E16).

O Simples Federal foi readequado a partir da Lei Complementar 123/2006, sendo transformado em Simples Nacional, com a incorporação de outros tributos, a nível estadual, como ICMS e municipal, como o ISS. O enfoque deste regime tributário é para as micro e pequenas empresas, assim como se apresentam a maioria dos produtores de cachaça de alambique. Contudo, estes produtores ainda continuaram apartados do regime simplificado de tributação, sendo obrigados quando formalizados a optarem pelo regime tributário de lucro real ou lucro presumido.

Este afastamento do regime tributário do Simples Nacional esteve em vigor até 2018, quando o setor conseguiu, após muitos anos de discussão, ser inserido no Simples Nacional, o que trouxe um apoio inicial para os pequenos produtores, porém, ainda pouco sentido enquanto mecanismo de apoio para formalização de pequenos produtores (SANTANNA, 2020). O regime pode não ser vantajoso para o empreendedor, em especial os já formalizados, tendo em vista que a tributação ocorre sobre o faturamento bruto, e não em cima do lucro registrado pelo produtor, conforme destacado pelo Entrevistado 32, que advoga por uma construção tributária que seja mais justa, considerando a importância cultural da cachaça, tendo em vista a comparação com outras bebidas destiladas e até mesmo com a concorrência dos produtores industriais:

“Nem todo mundo conseguiu, parte dos produtores conseguiu se enquadrar, partes dos produtores não se enquadrou... Então tem parte dos produtores que trabalha com aquela velha coisa, produz 10 garrafas e entrega 8 pro governo... Se você ver o preço dos produtos nas prateleiras no supermercado, [as cachaças] das industriais é mais barato. Então eles pagam ainda um imposto muito mais barato do que a gente em função do volume e em função do preço, do que um produtor de cachaça que é cobrado, se ele vende uma cachaça de 80 reais, então o imposto dele é pesadíssimo.” (EXCERTO DE ENTREVISTA – E32).

Neste sentido, obrigatoriamente o produtor formal precisa recolher todos os tributos referentes a sua atividade produtiva, tais como IPI (Imposto sobre Produtos Industrializados), IRPJ (Imposto de Renda de Pessoa Jurídica), CSLL (Contribuição Social sobre o Lucro Líquido), PIS (Programa de Integração Social), COFINS (Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social) e ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços). Estas alíquotas podem variar de acordo com o estado, considerando o ICMS e sofre com alta taxaço, considerando que a cachaça enquanto produto recebe tratamento diferenciado, tendo em vista não ser um produto essencial (SILVA; BRITO; VALEJO, 2022).

De acordo com O Tempo (2023), estima-se que a cachaça possui a maior alíquota tributária das bebidas destiladas produzidas no país, cuja carga de impostos pode atingir quase 82% da garrafa, quando o produtor se encontra fora do Simples Nacional. Já sob o regime tributário simplificado, as alíquotas podem chegar a 40% mensal, a depender do faturamento e faixa contributiva que se encontra o produtor, sendo ainda considerada alta para a bebida, visão compartilhada também pelo Entrevistado 32: “Não, é... o que acontece é o seguinte, hoje a tributação da cachaça ela tá na faixa de 83,5%, e com a entrada no Simples ela caiu pra 40 e poucos. Ainda é alta, bem alta, porque é... o que a gente sabe que no mercado quando começa a chegar na faixa de 30, 35% **começa a sonegação**”. No exposto pelo entrevistado, além da alta tributação histórica ser um fator de resistência a formalização e consequente padronização da cachaça, outra reação ocorre no âmbito da informalidade: a sonegação da produção por parte dos produtores formais. Esta atividade é apontada pelo Entrevistado 15, produtor formalizado e certificado:

“...a informalidade é uma coisa que atrapalha a gente diretamente! De tal forma que tem uma parte aqui que tem que ser informal. Se não você não vende! Se eu sair, se eu encher aquela pickup só de garrafa e sair vendendo... Esquece! Eu vou quebrar, eu tenho que ter garrafão vendendo! E isso é uma informalidade... é uma parte da informalidade! Sabe quem é que não faz isso? Ninguém!” (EXCERTO DE ENTREVISTA – E15).

É possível perceber a busca por ressignificar e perpetuar a informalidade, que ganha uma característica diferente no campo a partir da articulação dos pilares de um Policiamento Institucional, no qual o ator, que convive com a informalidade no seu campo, realiza um monitoramento frequente deste, para que faça adequações em suas práticas institucionais, manifestando-se na atuação informal. Além disso, há um reforço do Mito Institucional, apontado por Lawrence e Suddaby (2006) como uma forma de construir estratégias que

reforcem práticas que garantam a perpetuação da instituição, ao se valorizar uma característica específica do campo, como no caso da informalidade.

Zietsma e McKnight (2009) ainda apontam que trabalhar aspectos que fomentem uma determinada características contribui para a manutenção da “gaiola de ferro” comportamental do campo, nas quais os atores buscam maneiras para serem reconhecidos como pertencentes àquele grupo. Se a informalidade no campo coexiste com os formais, estes também desenvolvem diferentes ações para se legitimarem como produtores no campo organizacional. É perceptível ainda a Rotinização para manter a informalidade, ao incorporar as práticas no cotidiano organizacional visando manter a instituição (LAWRENCE; SUDDABY, 2006; MAGUIRE; HARDY, 2009). Isto se manifesta no relato, ao ser destacado a venda de garrafões, paralelos as garrafas formalizadas vendidas no mercado. O entrevistado ainda reforça que esta experiência se dá em praticamente todos os locais que produzem, destacado no excerto a seguir:

O nosso funcionário esteve em Paraty, na renomada Organização XYZ, e ele é vendedor de cachaça e ele subiu na estrutura dos caras e ele viu um monte de garrafão no canto, encostado... O cara da Organização XPTO que eu conheci ele nesse evento... **ele me perguntou... e aí? Vende de vez em quando um granelzinho? E eu falei, lógico... quem é que não vende? Todos eles vendem... Não tem jeito! Então o mercado informal é muito mais forte do que você imagina Raphael...** (EXCERTO DE ENTREVISTA – E15).

O excerto destaca ainda que a informalidade, embora vista como um obstáculo, é também uma estratégia indispensável para a viabilidade econômica dos produtores. A insistência na necessidade de vender em garrafões, fora do escopo regulatório, revela uma adaptação às condições de mercado onde a venda direta e menos regulamentada é vital para evitar prejuízos financeiros. Essa prática informal é apresentada como um denominador comum entre os produtores de cachaça, sugerindo que a institucionalização da informalidade é uma resposta pragmática às dificuldades impostas pelas exigências formais, em especial a alta tributação que se faz presente no campo.

Teoricamente, o trabalho institucional que mantém ou perpetua uma instituição envolve a interação entre diversas formas de regulação, legitimação e adaptação (LAWRENCE; SUDDABY, 2006). No campo da cachaça, quando tratados os produtores que já estão sob a formalização, seguindo os aspectos de padronização e até mesmo com bebida certificada, a coexistência de práticas formais e informais indica um tipo de resistência, na qual a informalidade é uma parte aceita e, paradoxalmente, necessária do campo.

Em conclusão, a informalidade institucionalizada, nesse contexto, não é apenas tolerada, mas integrada como um componente fundamental que permite a continuidade das atividades

econômicas e culturais relacionadas à produção e comercialização da cachaça. Neste sentido, a alta tributação histórica fomenta a perpetuação da informalidade, surgindo como um fator que desestimula em um primeiro momento a própria formalização, já em um segundo momento, quando vencido o processo de formalização, a instituição mais uma vez se manifesta a partir da atuação informal por parte dos produtores formais.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo teve como objetivo identificar as reações dos produtores de cachaça de alambique frente aos trabalhos institucionais de padronização e certificação. Para atingir este objetivo, foi realizada uma pesquisa qualitativa, recorrendo a pesquisa documental e entrevistas com atores do campo da cachaça de alambique, que como resultados trouxeram luz aos motivos que podem fomentar a resistência ao processo de padronização e certificação da cachaça.

A pesquisa revelou que a cachaça, uma bebida histórica, enfrentou diversas tentativas de interrupção desde o período colonial, incluindo estigmatização de origem e consumo associada a pessoas marginalizadas, perseguições pela coroa portuguesa que resultaram na proibição e consequente produção informal, e altas tributações que dificultaram sua produção formal. Essas dificuldades históricas contribuíram para a formação da informalidade como uma instituição entre os produtores de cachaça, que continuam a ressignificar suas práticas até a contemporaneidade. A partir dos anos 1990, a cachaça passou a receber mais atenção e novas regras foram implementadas para enfrentar a informalidade enraizada, como as regulamentações do MAPA que visam fornecer padrões básicos para produção e regulamentação.

No entanto, os produtores de cachaça percebem o processo de formalização e padronização como burocrático e caro, com ofertas quase nulas de crédito para a formalização. Isso os leva a continuar atuando na informalidade, ressignificando as instituições e desvalorizando a regularização em face da narrativa da burocracia. Além disso, os produtores se apegam ao discurso de práticas tradicionais produtivas, construindo um mito institucional que perpetua a informalidade e valoriza a ideia de que a cachaça boa é a cachaça da roça. Esse mito é algo que a certificação de qualidade visa combater, mas com pouco sucesso devido à baixa adesão, demonstrando a resistência às instituições legais e complementares vigentes no campo.

A padronização e certificação da cachaça de alambique também obrigam os produtores a pagarem mais tributos, o que historicamente tem sido um dos principais entraves para a produção formal da bebida. Frente à alta tributação, muitos produtores formalizados legitimam-

se no mercado informal ao sonegar parte de sua produção, como uma prática necessária para sua sobrevivência. Essa atitude é uma reação direta aos custos relacionados ao processo produtivo.

Em suma, a pesquisa demonstra que, embora os esforços de padronização e certificação da cachaça de alambique sejam passos importantes para a formalização e valorização do produto, eles enfrentam significativas barreiras históricas e culturais. A resistência dos produtores, enraizada em um passado de estigmatização e perseguição, bem como os desafios econômicos contemporâneos, evidencia a complexidade do processo de formalização, apresenta-se em forma de diferentes práticas para a perpetuação da informalidade enquanto instituição. Para que a cachaça de alambique possa alcançar maior aceitação e sucesso no mercado formal, será necessário um equilíbrio entre a preservação das tradições e a adaptação às exigências institucionais, além de políticas públicas mais acessíveis e incentivos econômicos que tornem a certificação mais viável e atrativa para os produtores.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Lília Paula et al. Cachaça sob uma perspectiva histórica, cultural e simbólica. **Revista Gestão em Análise**, v. 7, n. 2, p. 184-201, 2018.

ARAÚJO, Elisabeth et al.. A cachaça e sua trajetória histórica no cenário nacional: o valor simbólico, histórico e cultural desde o período colonial. In: Anais do Congresso de Administração, Sociedade e Inovação - CASI (Evento On-line). Anais... Volta Redonda(RJ) Universidade Federal Fluminense, 2022.

BARBOSA, José Luciano Albino. **Engenho de cana-de-açúcar na Paraíba: por uma Sociologia da Cachaça**. EDUEPB, 2014.

BERGER, Peter L.; LUCKMANN, Thomas. **A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento**. Vozes, 2007.

BEUNEN, Raoul; PATTERSON, James J. Analysing institutional change in environmental governance: Exploring the concept of ‘institutional work’. **Journal of Environmental Planning and Management**, v. 62, n. 1, p. 12-29, 2019.

BEUNEN, Raoul; PATTERSON, James; VAN ASSCHE, Kristof. Governing for resilience: the role of institutional work. **Current Opinion in Environmental Sustainability**, v. 28, p. 10-16, 2017.

BISCARO, Chrystian. Agência, Sensemaking Crítico e Teorias Institucionais: Por uma abordagem integrada de Teorias Organizacionais na Pós Modernidade. **Revista Pernambucana de Administração**, v. 1, n. 1, p. 27-39, 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n.º 13, de 29 de junho de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 124, p. 3-4, 30 jun. 2005.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n.º 539, de 15 de novembro de 2022. Estabelece normas complementares para a fabricação de bebidas e produtos derivados. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 16 nov. 2022.

BRAUN, Virginia; CLARKE, Victoria. Using thematic analysis in psychology. **Qualitative research in psychology**, v. 3, n. 2, p. 77-101, 2006.

BUENO, Daniela Ferreira; KRULY, Lais Beatriz; DOS SANTOS, Edicreia Andrade. Lógicas institucionais em estudos organizacionais: o que mostram as pesquisas nacionais?. **Revista Eletrônica de Ciência Administrativa**, v. 23, n. 1, p. 113-133, 2024.

CALBINO, Daniel; DE BRITO, Mozar José; BRITO, Valéria da Glória Pereira. Reordenação do status da cachaça de alambique: uma abordagem sob a ótica do trabalho institucional. **Revista Eletrônica de Ciência Administrativa**, v. 21, n. 1, p. 37-66, 2022.

CALBINO, Daniel; DE BRITO, Mozar José; DA GLÓRIA BRITO, Valéria. Tradição em disputa: a cachaça artesanal no cenário mineiro. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 29, n. 3, p. 750-776, 2021.

CASCUDO, Luís. **Prelúdio da cachaça**. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2015.

CLARKE, Victoria; BRAUN, Virginia. Thematic analysis. **The journal of positive psychology**, v. 12, n. 3, p. 297-298, 2017.

CONCEIÇÃO, Valdir Silva et al. Análise do processo de internacionalização da cachaça com registro de Indicação Geográfica. **Seven Editora**, 2023.

COUGO, Juliano Silva; BRITO, VALÉRIA DA GLÓRIA PEREIRA; BRITO, Mozar José de. O PROCESSO FISCALIZATÓRIO DE EMPREENDIMIENTOS PRODUTORES DE CACHAÇA NO SUL DE MINAS GERAIS.. In: **Anais do Congresso de Administração, Sociedade e Inovação - CASI**. Anais...Volta Redonda(RJ) Universidade Federal Fluminense, 2023.

CURRIE, Graeme et al. Institutional work to maintain professional power: Recreating the model of medical professionalism. **Organization studies**, v. 33, n. 7, p. 937-962, 2012.

DANIEL, Rafael Claro. **Pequena produção de cachaça no interior paulista: a informalidade em questão**. 2016. 164 f. 2016. Dissertação (Mestrado)-Faculdade de Ciências e Letras-UNESP, Araraquara.

DELMAS, Magali A. The diffusion of environmental management standards in Europe and in the United States: An institutional perspective. **Policy sciences**, v. 35, n. 1, p. 91-119, 2002.

EDMAN, Jesper; ARORA-JONSSON, Stefan. Slander, shouts, and silence: Incumbent resistance to disruptive logics. **Organization Theory**, v. 3, n. 2, p. 26317877221090316, 2022.

EMMENEGGER, Patrick. Agency in historical institutionalism: Coalitional work in the creation, maintenance, and change of institutions. **Theory and society**, v. 50, n. 4, p. 607-626, 2021.

FIGUEIREDO, Luciano Raposo de Almeida. A linguagem da embriaguez: cachaça e álcool no vocabulário político das rebeliões na América portuguesa. **Revista de História** (São Paulo), n. 176, p. a03416, 2017.

GERK, Andréia et. al. **200 anos - 200 cachaças: a evolução da cachaça, da independência até os dias de hoje, contada em 200 rótulos**. Ed: PCN Comunicação, Campinas - SP, 2022.

GOEDHUYS, Micheline; SLEUWAEGEN, Leo. The impact of international standards certification on the performance of firms in less developed countries. **World Development**, v. 47, p. 87-101, 2013.

GÜNAY, Sedat Ilgaz. INSTITUTIONAL WORK ANALYSIS OF MANAGEMENT IDEAS: A CASE STUDY IN TURKEY. **AYBU Business Journal**, v. 3, n. 1, p. 36-54, 2023.

HARDY, Cynthia; MAGUIRE, Steve. Institutional entrepreneurship and change in fields. **The Sage handbook of organizational institutionalism**, v. 2, p. 261-80, 2017.

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Portaria n.º 126, de 24 de junho de 2005. Estabelece critérios e procedimentos para a certificação da cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 27 jun. 2005.

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Portaria n.º 276, de 24 de setembro de 2009. Altera a Portaria Inmetro n.º 126, de 24 de junho de 2005, que estabelece critérios e procedimentos para a certificação da cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 28 set. 2009.

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Portaria n.º 71, de 28 de janeiro de 2010. Atualiza os critérios e procedimentos para a certificação da cachaça. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 1 fev. 2010.

JUNIOR, Edmilson Dupre Guimarães; DA SILVA, Lea Paz; DE ANDRADE BAPTISTA, Jose Abel. Diageo e sua Importância para a Internacionalização da Cachaça. **Revista do Encontro de Gestão e Tecnologia**, v. 1, n. 03, p. 48-55, 2024.

LAWRENCE, Thomas B.; LECA, Bernard; ZILBER, Tammar B. Institutional work: Current research, new directions and overlooked issues. **Organization studies**, v. 34, n. 8, p. 1023-1033, 2013.

LAWRENCE, Thomas B.; SUDDABY, Roy. Institutions and Institutional Work. **The Sage handbook of organization studies**, 2006.

LAWRENCE, Thomas B.; SUDDABY, Roy; LECA, Bernard (Ed.). **Institutional work: Actors and agency in institutional studies of organizations**. Cambridge university press, 2009.

LOBATO, Christiane Batista et al. Estratégias de produção e Mercado de uma organização produtora de cachaça: uma abordagem construtivista. **Ciencias da Administração**, v. 22, n. 57, p. 87-100, 2020.

MAGUIRE, Steve; HARDY, Cynthia. Discourse and deinstitutionalization: The decline of DDT. **Academy of management journal**, v. 52, n. 1, p. 148-178, 2009.

MARQUES, Antônio Luiz; BORGES, Renata Simões; ALMADA, Livia. Resistir ou cooperar? Analisando os fatores que influenciam as reações individuais à mudança organizacional. **Revista de Administração da Universidade Federal de Santa Maria**, v. 11, n. 2, p. 195-212, 2018.

MICELOTTA, Evelyn R.; WASHINGTON, Marvin. Institutions and maintenance: The repair work of Italian professions. **Organization studies**, v. 34, n. 8, p. 1137-1170, 2013.

MINAS GERAIS. Lei Estadual n.º 22.926, de 12 de janeiro de 2018. Dispõe sobre as normas para a certificação da cachaça em Minas Gerais e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG, 13 jan. 2018.

MORAIS, Raphael et al. Interrupção da informalidade na cachaça artesanal: uma análise sob a ótica do trabalho institucional. **Contextus: Revista Contemporanea de Economia e Gestao**, v. 18, 2020.

MOREIRA, Alberto. A CONSTRUÇÃO SOCIAL DA REALIDADE DE PETER BERGER E THOMAS LUCKMANN. **Caminhos-Revista de Ciências da Religião**, v. 20, n. 1, p. 12-28, 2022.

NIEDERLE, Paulo; DORVILLE, Claire; LEMEILLEUR, Sylvaine. Diferenciação institucional na certificação de produtos orgânicos: uma comparação dos Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade no estado do Rio Grande do Sul. **Revista de economia e sociologia rural**, v. 59, n. 2, p. e224827, 2020.

PAIVA, Andre L. et al. Strategic entrepreneurship: Observations from the practices of cachaça certification. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 19, n. 2, p. eRAMG180099, 2018.

PAIVA, André Luiz et al. Dez Anos de Institutional Work: Uma Revisão Bibliométrica e Sociométrica/Ten Years of Institutional Work: A Bibliometric and Sociometric Review. **Revista FSA (Centro Universitário Santo Agostinho)**, v. 18, n. 1, p. 25-47, 2021.

PRADO, Agda et al. Teoria Institucional Aplicada ao Agronegócio: Um Estudo Bibliométrico. **Revista FSA**, v. 20, n. 5, 2023.

SANT'ANNA, Lindsay Teixeira. Criação, renovação e interrupção de instituições jurídicas: um estudo no campo da cachaça de alambique. 2020.

SANT'ANNA, Lindsay et al. Produção mais Limpa de Cachaça de Alambique: Um Estudo a Partir das Práticas Sociomateriais. **Revista FSA**, v. 20, n. 4, 2023.

SORATTO, Alexandre Nixon; VARVAKIS, Gregorio; HORII, Jorge. A certificação agregando valor à cachaça do Brasil. **Food Science and Technology**, v. 27, p. 681-687, 2007.

SOUSA, João Luis de. Configurações de mercados de cachaças artesanais: um estudo multicase. 2019.

STACANELLI, Thatiana et al. CRIAÇÃO E DESINSTITUCIONALIZAÇÃO DE PRÁTICAS PRODUTIVAS: o trabalho institucional no campo da cachaça mineira. **Gestão & Regionalidade**, v. 39, 2023.

SUDDABY, Roy et al. Rhetorical history as institutional work. **Journal of Management Studies**, v. 60, n. 1, p. 242-278, 2023.

TALIB, Mohamad Syazwan Ab; BAKAR, Abdul Hamid Abu; TOO, Ai Chin. Conceptualizing the implementation of halal food certification: An institutional theory perspective. In: **Contemporary management and science issues in the halal industry**. Springer, Singapore, 2019. p. 385-393.

TALIB, Mohamed Syazwan et al. Emerging Halal food market: an Institutional Theory of Halal certificate implementation. **Management Research Review**, 2016.

TENFEN, Gláucia Marian et al. PERCEPÇÃO DA CORRUPÇÃO E DO PROGRESSO SOCIAL MUNDIAL SOB A ÓTICA INSTITUCIONAL ÍTULO DO ARTIGO. **Vivências**, v. 20, n. 40, p. 353-367, 2024.

WRIGHT, April L. et al. Maintaining places of social inclusion: Ebola and the emergency department. **Administrative Science Quarterly**, v. 66, n. 1, p. 42-85, 2021.

WRIGHT, April L.; ZAMMUTO, Raymond F.; LIESCH, Peter W. Maintaining the values of a profession: Institutional work and moral emotions in the emergency department. **Academy of Management Journal**, v. 60, n. 1, p. 200-237, 2017.

ZHANG, Yanlong; WANG, Heli; ZHOU, Xiaoyu. Dare to be different? Conformity versus differentiation in corporate social activities of Chinese firms and market responses. **Academy of Management Journal**, v. 63, n. 3, p. 717-742, 2019.

ZIETSMA, Charlene; MCKNIGHT, Brent. Building the iron cage: institutional creation work in the context of. **Institutional work: Actors and agency in institutional studies of organizations**, v. 143, 2009.

TERCEIRA PARTE: CONSIDERAÇÕES FINAIS GERAIS

Em síntese, este estudo se propôs a investigar como o trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça afeta as práticas constitutivas das estratégias de pequenos alambiques em Minas Gerais. Para tal, foi fundamental realizar uma análise em três dimensões interrelacionadas: os aspectos históricos do trabalho institucional, os impactos desse trabalho nas estratégias de produção e mercado, e as reações dos pequenos produtores frente a essas transformações.

Primeiramente, ao resgatar os aspectos históricos do trabalho institucional de padronização e certificação, o estudo revelou como esse processo está profundamente enraizado em dinâmicas normativas, regulatórias e socioculturais. A evolução histórica da cachaça enquanto produto institucionalizado, especialmente em Minas Gerais, mostrou um trajeto complexo de construção identitária, influenciado por diferentes atores ao longo do tempo. Desde o período colonial, quando as normas eram mais restritivas e focadas em aspectos proibitivos e tributários, até os esforços mais recentes de regulamentação e certificação que buscam afirmar a cachaça como um produto genuinamente brasileiro, a trajetória normativa da cachaça reflete a contínua luta pela legitimação do destilado em um contexto global.

Nesse sentido, as iniciativas normativas e regulatórias não apenas moldaram a identidade da cachaça, mas também tiveram impactos diretos nas práticas de produção e nas estratégias de mercado dos produtores. A institucionalização de regras específicas para a cachaça de alambique, como as Portarias MAPA e as normas do INMETRO, trouxe uma padronização necessária para o reconhecimento formal do produto, especialmente no mercado internacional. Contudo, essa institucionalização também gerou desafios para os pequenos produtores, que muitas vezes não possuem os recursos ou a estrutura necessária para cumprir com todos os requisitos exigidos.

Os efeitos do trabalho institucional sobre as estratégias de produção e de mercado da cachaça de alambique foram significativos e multifacetados. De um lado, a padronização e certificação proporcionaram uma possibilidade de melhoria do processo produtivo ao propor a formalização do setor, garantindo uma produção de maior qualidade e segurança, o que abriu portas para novos mercados e gera oportunidades de crescimento para o campo. Por outro lado, essa formalização traz consigo um aumento nos custos operacionais e na complexidade do processo produtivo, o que representa um obstáculo considerável para os pequenos alambiques que tradicionalmente operam em um regime de informalidade.

A pesquisa evidenciou que, enquanto alguns produtores se adaptaram às novas regras e conseguiram expandir suas operações, há uma percepção geral pelos participantes deste estudo que os produtores, de um modo geral, ainda resistem à institucionalização devido aos custos elevados e à percepção de que as regras impostas não se adequam à realidade de suas operações. Essa resistência é especialmente pronunciada entre os produtores menores, que dependem de práticas tradicionais e que veem a padronização e certificação como uma ameaça à sua autonomia e ao seu modo de vida. A manutenção de práticas tradicionais, como o uso de fermentos caipiras e moendas rústicas, representa uma tentativa de preservar a autenticidade da cachaça de alambique frente à padronização.

As reações dos pequenos produtores frente ao trabalho institucional de padronização e certificação revelam uma tensão latente entre a necessidade de adaptação às novas regras e o desejo de manter práticas enraizadas na tradição e na cultura local. Essa tensão é exacerbada pelo fato de que muitos desses produtores não percebem os benefícios diretos da certificação, especialmente quando comparados aos custos e à burocracia envolvidos no processo. A baixa adesão à certificação INMETRO e às normas do “Certifica Minas” é um indicativo dessa resistência, que, em última análise, pode limitar a eficácia do trabalho institucional em promover uma padronização ampla e inclusiva no setor.

Em suma, este estudo mostrou que o trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique é um processo complexo e multifacetado, com impactos profundos nas práticas e estratégias dos pequenos alambiques em Minas Gerais. Embora a padronização e certificação tenham o potencial de elevar a qualidade e a competitividade da cachaça no mercado global, elas também impõem desafios consideráveis para os produtores menores, que precisam equilibrar a adaptação às novas exigências com a preservação de suas tradições e modos de vida.

Essa dinâmica entre tradição e inovação, resistência e adaptação, sugere que o futuro da cachaça de alambique dependerá em grande parte da capacidade dos atores envolvidos de encontrar um equilíbrio que permita a integração dessas duas dimensões. Para que isso seja possível, será necessário um trabalho institucional contínuo que leve em conta as realidades e necessidades dos pequenos produtores, promovendo um processo de padronização que seja inclusivo, flexível e sensível às particularidades regionais e culturais da cachaça, algo que deve ser moroso ao campo, tendo em vista os diferentes atores que compõem o mercado, em especial ao se tratar dos produtores industriais.

Considerando os resultados obtidos, algumas reflexões são pertinentes: A compreensão do contexto histórico e social é fundamental para entender as resistências e as dificuldades encontradas no processo de padronização e certificação da cachaça de alambique. A complexidade das relações entre instituições e atores: As instituições normativas exercem um papel importante na moldagem das práticas produtivas, mas as resistências dos atores e as dinâmicas locais também influenciam significativamente os resultados de aceite das novas regras institucionais. A necessidade de um equilíbrio entre tradição e modernidade: A padronização e a certificação são importantes para garantir a qualidade e a segurança do produto, mas é preciso encontrar um equilíbrio que permita preservar as tradições e a identidade da cachaça de alambique. A importância de políticas públicas que incentivem a formalização: A implementação de políticas públicas que ofereçam incentivos financeiros e simplifiquem os processos burocráticos pode contribuir para a formalização dos pequenos alambiques.

Finalmente, este estudo aponta para pesquisas futuras: Seria interessante investigar como a integração de práticas tradicionais com normas contemporâneas pode ser facilitada, talvez por meio de modelos de certificação mais flexíveis ou programas de apoio técnico e financeiro específicos para pequenos produtores. Além disso, estudos comparativos com outros produtos tradicionais que passaram por processos similares de institucionalização podem fornecer insights valiosos sobre as melhores práticas para a promoção de uma padronização que respeite e preserve a diversidade cultural e produtiva do setor, tais como o queijo e o café, por exemplo. Assim, a cachaça de alambique, enquanto produto e símbolo cultural, poderá continuar a evoluir, mantendo-se fiel às suas raízes enquanto se adapta às demandas e oportunidades do mercado contemporâneo.

APÊNDICES

Apêndice A: Parecer do comitê de ética

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
LAVRAS



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Trabalho Institucional e Estratégia como Prática: um estudo sobre a padronização e certificação da cachaça de alambique

Pesquisador: RAPHAEL DE MORAIS

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 65754622.7.0000.5148

Instituição Proponente: Universidade Federal de Lavras

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 5.877.135

Apresentação do Projeto:

O campo da cachaça localizado no estado de Minas Gerais tem passado, nos últimos 40 anos, por um processo de mudança institucional marcado por diferentes modalidades de trabalho institucional. Este trabalho envolve a criação, manutenção e interrupção de instituições que podem ser compreendidas como elementos normativos, regulatórios e culturais que orientam as ações e práticas realizadas por um grupo de atores (Indivíduos e organizações) que atuam em diferentes campos institucionais. Entre as modalidades de trabalhos institucionais realizados nesse campo destacase o trabalho de criação da padronização e certificação da cachaça de alambique. Os efeitos da criação desta instituição sobre as práticas constitutivas das estratégias de produção e mercado de micro destilarias de cachaça de alambique não foram pesquisadas, sendo este o interesse principal deste estudo.

Endereço: Campus Universitário Cx Postal 3037

Bairro: PRYCOEP

CEP: 37.200-000

UF: MG

Município: LAVRAS

Telefone: (35)3829-5182

E-mail: coep.prp@ufal.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
LAVRAS



Continuação do Parecer: 5.677.135

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

O objetivo geral que guia o desenvolvimento desta tese é investigar como o trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique afetam as práticas constitutivas das estratégias de pequenos produtores de cachaça em Minas Gerais

Objetivo Secundário:

a) Resgatar os aspectos históricos do trabalho institucional de padronização e certificação, enfatizando as suas particularidades e orientações normativas, regulatórias e socioculturais. b) Investigar os efeitos do trabalho institucional de padronização sobre as estratégias de produção e de mercado da cachaça de alambique. c) Mapear e analisar as reações das micro destilarias produtoras de cachaça aos efeitos do trabalho institucional em foco.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

Os riscos de participação nesta pesquisa são mínimos, uma vez que não há risco para a integridade física dos participantes, não sendo estes expostos a nenhum tipo de produto ou experimento. A metodologia proposta, bem como as técnicas de coleta de dados para o desenvolvimento desta pesquisa não apresentam riscos aparentes ou previsíveis. No entanto os sujeitos entrevistados podem se sentir incomodados ao serem perguntados sobre alguma desvantagem que o processo de certificação e padronização possam ter repercutido em seu processo de produção.

Endereço: Campus Universitário Cx Postal 3037

Bairro: PRP/COEP

CEP: 37.200-000

UF: MG

Município: LAVRAS

Telefone: (35)3820-5182

E-mail: coep.pro@ufla.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
LAVRAS



Continuação do Parecer: 5.877.135

Caso haja algum desconforto por parte dos entrevistados, é possível interromper a entrevista para que o pesquisador esclareça eventuais dúvidas acerca do objetivo das perguntas realizadas. Tendo em vista garantir mais conforto aos sujeitos participantes, será apresentado previamente e reforçado ao longo da pesquisa o compromisso ético dos responsáveis pela condução do estudo garantindo que nenhum dado da pesquisa que possa identificar os participantes será divulgado. Haverá também a entrega do termo de consentimento livre e esclarecido para conhecimento no início da entrevista, sendo este assinado em duas cópias, para que o participante tenha uma consigo e reveja sempre que interessado. Ressalta-se ainda que os entrevistados poderão a qualquer momento da pesquisa: a) deixar de responder as perguntas; b) deixar de participar da pesquisa, sem que haja necessidade de justificativa, a qualquer momento e durante a realização do estudo; c) solicitar que a gravação seja apagada dos registros e arquivos da pesquisa; d) solicitar os resultados obtidos com o estudo, mesmo que tenha deixado de participar da pesquisa. Todos os participantes podem solicitar as fases da pesquisa (desde que o anonimato dos participantes seja sempre respeitado). Cada participante pode reter a sua entrevista, solicitar cortes e omissões, acrescentar novas informações ou mesmo solicitar a retirada total das informações prestadas, podendo estes aspectos ocorrerem a qualquer momento enquanto a pesquisa estiver sendo desenvolvida.

Benefícios:

O problema de pesquisa demarcado para esta proposta não foi estudado no Brasil sob uma perspectiva teórica que conjuga e articula a teoria do trabalho institucional com a abordagem da estratégia como prática. Esta articulação tem sido

Endereço: Campus Universitário Cx Postal 3037

Bairro: PRP/COEP

CEP: 37.200-000

UF: MG

Município: LAVRAS

Telefone: (35)3820-5182

E-mail: coep.prp@ufla.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
LAVRAS



Continuação do Parecer: 5.077.135

defendida por

(SUDDABY; SEIDL; LÊ, 2013; TURETA;

JULIO, 2016; GOND; CASS; KRIKORIAN, 2017). A proposta aportará novos conhecimentos sobre os efeitos

da padronização e certificação da

cachaça de alambique sobre as práticas de produção e mercado de micro empresas produtoras de cachaça

de alambique. Além da produção de

novos entendimentos teóricos sobre o caráter normativo e regulatório das Instituições (padronização e

certificação), a proposta produzirá uma

estrutura de análise que poderá ser replicada por outros pesquisadores que tenham interesse em explicar o

processo de padronização e certificação

de outros produtos de origem vegetal enquanto estratégia de acesso ao mercado consumidor e preservação

da saúde e bem-estares das pessoas.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Vide campo "Conclusões ou pendências e Lista de Inadequações".

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Vide campo "Conclusões ou pendências e Lista de Inadequações".

Recomendações:

Vide campo "Conclusões ou pendências e Lista de Inadequações".

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

As solicitações do parecer anterior foram atendidas pelo pesquisador.

Considerações Finais a critério do CEP:

Ressalta-se que cabe ao pesquisador responsável encaminhar os relatórios parciais e final da pesquisa, por meio da Plataforma Brasil, via notificação do tipo "relatório" para que sejam devidamente apreciadas no CEP, conforme norma operacional CNS nº001/13, item XI.2.d.

Endereço: Campus Universitário Cx Postal 3037

Bairro: PRP/COEP

CEP: 37.200-000

UF: MG

Município: LAVRAS

Telefone: (35)3820-5182

E-mail: coep.prp@ufia.br

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE
LAVRAS**



Continuação do Parecer: 5.877.135

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_P ROJETO_2059863.pdf	04/01/2023 12:59:13		Acelto
Outros	cartaResposta.doc	04/01/2023 12:58:40	RAPHAEL DE MORAIS	Acelto
Outros	3ComentariosEticosVersao2.docx	04/01/2023 12:55:45	RAPHAEL DE MORAIS	Acelto
Outros	3ComentariosEticos.docx	04/01/2023 12:55:21	RAPHAEL DE MORAIS	Acelto
Outros	5RotelrodeEntrevistas.docx	04/01/2023 12:19:15	RAPHAEL DE MORAIS	Acelto
Outros	6DeclaracaodeNaocoleta.pdf	04/01/2023 12:18:15	RAPHAEL DE MORAIS	Acelto
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETO.docx	03/01/2023 22:27:14	RAPHAEL DE MORAIS	Acelto
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	4TERMODEASSENTIMENTO.docx	04/12/2022 14:23:50	RAPHAEL DE MORAIS	Acelto
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	2TCLE.docx	04/12/2022 14:21:55	RAPHAEL DE MORAIS	Acelto
Folha de Rosto	1FolhaddeRosto.pdf	04/12/2022 13:49:04	RAPHAEL DE MORAIS	Acelto

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

LAVRAS, 06 de Fevereiro de 2023

Assinado por:
ALCINÉIA DE LEMOS SOUZA RAMOS
(Coordenador(a))

Endereço: Campus Universitário Cx Postal 3037

Bairro: PRP/COEP

CEP: 37.200-000

UF: MG

Município: LAVRAS

Telefone: (35)3829-5182

E-mail: coep.prp@ufjf.br

Apêndice B: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE

Prezado(a) Senhor(a), você está sendo convidado(a) a participar da pesquisa de forma totalmente voluntária da Universidade Federal de Lavras. Antes de concordar, é importante que você compreenda as informações e instruções contidas neste documento. Será garantida, durante todas as fases da pesquisa: sigilo; privacidade; e acesso aos resultados.

I - Título do trabalho experimental: Trabalho Institucional e Estratégia como Prática: um estudo sobre a padronização e certificação da cachaça de alambique

Pesquisador(es) responsável(is): Me. Raphael de Moraes e Mozar José de Brito

Cargo/Função: Doutorando em Administração pelo PPGA/UFLA e Professor do PPGA/UFLA

Instituição/Departamento: Departamento de Administração e Economia – DAE/UFLA

Telefone para contato: (35)99191-0885

Local da coleta de dados: Local escolhido pelos participantes, no caso de entrevistas presenciais, via plataformas online, tais como Google Meet® e Skype®, no caso de entrevistas de forma remota.

II - OBJETIVOS

O objetivo geral é investigar como o trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique afetam as práticas constitutivas das estratégias de pequenos produtores de cachaça em Minas Gerais, especificamente: resgatando aspectos históricos do trabalho institucional de certificação e padronização, investigar os efeitos deste trabalho institucional sobre as estratégias de mercado e produção da cachaça e analisar as reações dos produtores frente a este trabalho institucional.

III – JUSTIFICATIVA

A proposta aportará novos conhecimentos sobre os efeitos da padronização e certificação da cachaça de alambique sobre as práticas de produção e mercado de microempresas produtoras de cachaça de alambique. Além da produção de novos entendimentos teóricos sobre o caráter normativo e regulatório das instituições (padronização e certificação), a proposta produzirá uma estrutura de análise que poderá ser replicada por outros pesquisadores que tenham interesse em explicar o processo de padronização e certificação de outros produtos de origem vegetal

enquanto estratégia de acesso ao mercado consumidor e preservação da saúde e bem-estares das pessoas.

IV - PROCEDIMENTOS DO EXPERIMENTO

Os participantes serão selecionados por conveniência de acordo com a técnica de bola de neve. Essa abordagem envolve o juízo do pesquisador em campo para selecionar na população boas fontes de informação. Após o consentimento de aceite dos participantes, serão realizadas entrevistas qualitativas em profundidade, sendo gravadas em áudio e ou vídeo, posteriormente transcritas literalmente e analisadas com o a aplicação da análise de conteúdo no software NVivo®.

V - RISCOS ESPERADOS

Os riscos relacionados à participação nesta pesquisa são considerados MÍNIMOS, tendo em vista que não há nenhum risco à integridade física dos participantes, ao não serem expostos a nenhum produto de consumo e/ou experimento. Além disso, os métodos e técnicas escolhidos para construir a metodologia deste estudo não apresentam riscos aparentes ou previsíveis aos participantes desta pesquisa, tendo em vista que irão responder perguntas relacionados a tema de seu cotidiano. Contudo, havendo alguma dúvida ou mesmo desconforto para se responder alguma das perguntas realizadas, será possível realizar a interrupção da entrevista, tendo em vista sanar quaisquer imprecisão ou ambiguidade que venha a surgir. Será sempre ressaltado ao participante que sua participação é voluntária e seus dados pessoais em momento algum serão divulgados, resguardando assim a possibilidade de identificação. Este é um compromisso ético dos pesquisadores envolvidos e será garantido a partir do TCLE, entregue aos participantes no momento do contato inicial.

VI – BENEFÍCIOS

Esta pesquisa contribuirá para uma melhor compreensão dos impactos da padronização e certificação da cachaça, a partir das compreensões de pessoas que atuam neste campo. As contribuições trazidas pelo voluntário podem gerar impactos gerais na gestão da certificação, acarretando mudanças e/ou adaptações para melhorias do processo, podendo ser incorporadas em diferentes realidades, na produção, na prestação de serviços ou na regulamentação do setor. Além disto, ao se observar as contribuições teóricas, atendendo a chamadas de pesquisadores

internacionais sobre a importância de trabalhar teorias sociais em conjunto, tais como a estratégia como prática e trabalho institucional.

VII – CRITÉRIOS PARA SUSPENDER OU ENCERRAR A PESQUISA

Os participantes podem desistir a qualquer momento de participar da pesquisa, retirando o consentimento durante a realização do estudo, bem como recusar a iniciar participação mesmo que sem justificativa, não acarretando qualquer penalidade. Caso algum participante decida pela não participação ou mesmo retirada, novos participantes serão recrutados, desde que atendam aos critérios de inclusão. A quantidade de participantes passa a ser considerada suficiente a partir do momento de saturação, ou seja, quando novas participações ou mesmo documentos não apresentam mais novas informações que possam compor a pesquisa. A pesquisa deve ser concluída a partir do atingimento dos objetivos propostos para a sua realização. Considerando ainda que por ser um estudo na área de Ciências Sociais Aplicadas, no campo da Administração, e por não envolver experimentos terapêuticos e ou medicamentosos, sob risco de efeitos colaterais, a pesquisa seguirá seu curso de acordo com o cronograma estabelecido.

VIII - CONSENTIMENTO PÓS-INFORMAÇÃO

Após convenientemente esclarecido pelo pesquisador e ter entendido o que me foi explicado, consinto em participar do presente Projeto de Pesquisa.

Lavras, ____ de _____ de 20__.

Assinatura e RG

ATENÇÃO! Por sua participação, você: não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira; será ressarcido de despesas que eventualmente ocorrerem; será indenizado em caso de eventuais danos decorrentes da pesquisa; e terá o direito de desistir a qualquer momento, retirando o consentimento sem nenhuma penalidade e sem perder quaisquer benefícios. Em caso de dúvida quanto aos seus direitos, escreva para o Comitê de Ética em Pesquisa em seres humanos da UFLA. Endereço – Campus Universitário da UFLA, Pró-reitoria de pesquisa, COEP, caixa postal 3037. Telefone: 3829-5182.

Este termo de consentimento encontra-se impresso em duas vias, sendo que uma cópia será arquivada com o pesquisador responsável e a outra será fornecida a você.

No caso de qualquer emergência entrar em contato com o pesquisador responsável no Departamento de Administração e Economia. Telefones de contato: (35)99191-0885.

Apêndice C: Roteiros de Entrevistas

Título da Pesquisa: Trabalho Institucional e Estratégia como Prática: um estudo sobre a certificação e padronização da cachaça de alambique

Roteiro de Entrevistas

O objetivo geral que guia o desenvolvimento desta pesquisa é investigar como o trabalho institucional de padronização e certificação da cachaça de alambique afetam as práticas constitutivas das estratégias de pequenas destilarias em Minas Gerais. Mais especificamente, este estudo se propõe a:

a) Resgatar os aspectos históricos do trabalho institucional de padronização e certificação, enfatizando as suas particularidades e orientações normativas, regulatórias e socioculturais.

b) Investigar os efeitos do trabalho institucional de padronização sobre as estratégias de produção e de mercado da cachaça de alambique.

c) Mapear e analisar as reações das micro destilarias produtoras de cachaça aos efeitos do trabalho institucional em foco.

Roteiro de Entrevistas: Produtores

Nome:

Escolaridade:

Contextualização e histórico

- 1- Conte-me um pouco da sua história de vida, da organização. Porque você resolveu atuar no campo da cachaça de alambique.
- 2- Por que e como ocorreu o processo de desenvolvimento da certificação e padronização da cachaça de alambique?
- 3- Quais foram as motivações e os entraves encontrados por você e outros produtores neste processo de padronização e certificação da sua cachaça?
- 4- Por que muitos produtores de cachaça não optaram pela padronização e a certificação da cachaça?
- 5- Na sua opinião, quais são as contribuições da certificação e padronização da cachaça de alambique para a produção e o mercado da cachaça?

Impactos nas práticas cotidianas de produção e no mercado

- 6- Quais são os principais benefícios e efeitos da certificação para produção, qualidade e comercialização da cachaça? Cite alguns exemplos.
- 7- Quais são os principais desafios (ou dificuldades) envolvidos no processo de certificação? Estes desafios impactam as suas práticas e estratégias cotidianas? Cite alguns exemplos.
- 8- O processo de padronização e certificação da bebida considera os diferentes saberes e práticas estratégicas envolvidas no processo de produção e comercialização da bebida?
- 9- As normas que regem os processos de certificação e padronização são coerentes com a realidade dos produtores? Na sua percepção estas normas podem ser melhoradas? De que forma esta melhoria pode ser alcançada.
- 10- O(a) senhor(a) deseja complementar mais informações sobre a padronização e certificação

Roteiro de Entrevistas: Prestadores de serviço, membro representativo ou estatal.

Nome:

Escolaridade:

Atuação:

Contextualização e histórico

- 1- Conte-me um pouco da sua história e como se dá a sua atuação no campo da cachaça de alambique
- 2- Nos últimos anos, é perceptível um interesse em torno da certificação e padronização da cachaça de alambique, na sua percepção, qual a importância deste movimento para a bebida?
- 3- Por que e como ocorreu o processo de desenvolvimento da certificação e padronização da cachaça de alambique?
- 4- Quais são os principais atores que você identifica no processo de certificação e padronização da bebida? Como eles interferiram no processo? Como você percebe a influência destes atores no processo de construção da certificação e da padronização?
- 5- De um modo geral, como você percebe o interesse dos produtores em certificar e padronizar sua produção?

- 6- Apesar dos avanços, é perceptível uma certa resistência para o processo de padronização e certificação. Quais são, na sua percepção, os principais fatores que causam esta resistência? Como reagem os produtores mesmo frente aos benefícios apresentados?

Impactos nas práticas cotidianas de produção

- 7- Quais são os principais benefícios no dia a dia de uma padronização e certificação? Cite exemplos que conseguiram identificar para produtores certificados.
- 8- Quais são os principais desafios (ou dificuldades) envolvidos no processo de certificação? Pode trazer mudanças nas práticas e estratégias cotidianas dos produtores? Cite alguns exemplos.
- 9- Sendo a cachaça de alambique um produto tradicional e de importância cultural, na sua percepção, o processo de padronização e certificação da bebida considera os diferentes saberes e práticas estratégicas envolvidas no processo de produção e comercialização da bebida?
- 10- As normas que regem os processos de certificação e padronização são coerentes com a realidade dos produtores? Na sua percepção, quais destas normas podem ser melhoradas? Quais poderiam ser flexibilizadas ou até mesmo eliminadas?
- 11- Há alguma prática estratégica de produção/comercialização/mercado que a certificação e padronização geralmente impacta e que precisa ser mudada e/ou adaptada? Na sua percepção, isto muda o caráter mais artesanal de produção da bebida?
- 12- Na sua percepção, a certificação e padronização podem fortalecer o campo da cachaça? Cite alguns exemplos do que você tenha observado no campo.
- 13- Há alguma outra informação que o senhor(a) gostaria de complementar?