



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO DE BACHARELADO EM AGRONOMIA

**ANÁLISE SWOT DA REGIÃO CACAUEIRA ILHÉUS/ITABUNA -
BAHIA**

KELLY ANNY BONFIM ARAÚJO

PETROLINA – PE
2024

KELLY ANNY BONFIM ARAÚJO

**ANÁLISE SWOT DA REGIÃO CACAUEIRA ILHÉUS/ITABUNA -
BAHIA**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao IF SERTÃO-PE *Campus*
Petrolina Zona Rural, exigido para a obtenção
de título de Engenheiro Agrônomo.

PETROLINA – PE
2024

A658 Araújo, Kelly Anny.

Análise SWOT da região cacaueira Ilhéus/Itabuna - Bahia / Kelly Anny Araújo. - Petrolina, 2024.
48 f. : il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Agronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina Zona Rural, 2024.

Orientação: Prof^a. Dr^a. Rosemary Barbosa de Melo.

1. Cultura de frutas. 2. Análise SWOT. 3. Bahia. 4. Estratégias de Mercado. I. Título.

CDD 634

KELLY ANNY BONFIM ARAÚJO

**ANÁLISE SWOT DA REGIÃO CACAUEIRA ILHÉUS/ITABUNA -
BAHIA**

Trabalho de Conclusão do Curso
apresentado ao IF SERTÃO-PE *Campus*
Petrolina Zona Rural, exigido para a obtenção
de título de Engenheiro Agrônomo.

Aprovada em: 14 de agosto de 2024.

Professora Dr^a Rosemary Barbosa de Melo

Professora M.Sc. Rita Regina Marques Costa

Professora M.Sc. Jeane Souza da Silva

Agradecimentos

A Deus, por ser a fonte inesgotável de sabedoria e força, guiando meus passos em cada etapa desta jornada acadêmica.

Aos meus amados pais e irmão, Edinaldo, Juciene e Eduardo, pela incessante dedicação, amor e apoio incondicional ao longo de toda essa trajetória, sendo meu suporte inabalável em todas as circunstâncias.

Ao meu querido namorado, Pierre, pelo amor, compreensão e paciência, por caminhar ao meu lado e compartilhar as alegrias e desafios deste percurso acadêmico.

Agradeço à minha respeitável orientadora, Rosemary, e aos supervisores de estágio, especialmente Clésio, Vivaldo, Marcos, Hamilton, Édipo, Katia e Thiago, pela oportunidade, incentivo, orientação precisa e valiosos ensinamentos, que foram fundamentais para o meu amadurecimento profissional.

Aos amigos queridos, que estiveram presentes no dia a dia, especialmente minhas colegas de quarto Geovana e Ingrid, que acompanharam comigo o final da jornada e foram tão importantes e incentivadoras, meu sincero agradecimento. Também agradeço aos meus amigos da graduação, especialmente minha turma AG15: Lucas Eduardo, Maria Aparecida, Eugénia, Jonathas, Camila, Raycar, Jéssica e todos os demais que contribuíram ao longo desse processo. Suas palavras de incentivo, a ajuda mútua, os momentos de descontração e o companheirismo tornaram essa jornada mais leve e prazerosa.

Esta conquista é fruto do carinho, apoio e contribuição de cada um de vocês. Meu mais profundo agradecimento por fazerem parte dessa história.

"O futuro pertence àqueles que acreditam na beleza de seus sonhos."

– Eleanor Roosevelt

RESUMO

Este estudo analisa o cenário da produção de cacau na Região Cacaueira da Bahia por meio da matriz SWOT, com o objetivo de identificar as principais forças, fraquezas, oportunidades e ameaças que afetam o setor. A pesquisa, embasada em estudos anteriores, ressalta a longa tradição da cultura do cacau na região, destacando as forças como elementos chave para o desenvolvimento do setor. Apesar dos desafios identificados, o estudo também evidencia oportunidades significativas para a produção. A partir dos resultados, conclui-se que o futuro da cacauicultura baiana depende da implementação de ações estratégicas que visem a superação dos desafios e a exploração das oportunidades. O estudo oferece insights valiosos para o fortalecimento e a expansão deste setor no cenário global.

Palavras-chave: Análise SWOT; Bahia; Estratégias de Mercado.

ABSTRACT

This study analyzes the scenario of cocoa production in the Cacao Region of Bahia using the SWOT matrix to identify the main strengths, weaknesses, opportunities, and threats affecting the sector. Building upon previous studies, the research highlights the long tradition of cocoa cultivation in the region, emphasizing strengths as key elements for the sector's development. Despite the identified challenges, the study also reveals significant opportunities to enhance production. Based on the results, it is concluded that the future of cocoa farming in Bahia depends on the implementation of strategic actions aimed at overcoming challenges and seizing opportunities. The study provides valuable insights for the strengthening and expansion of this sector in the global context.

Keywords: SWOT Analysis; Bahia; Market Strategies.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

	Página
Figura 1 Comparação de Amêndoas de Cacau.....	17
Figura 1: Produção de cacau no mundo.....	20
Figura 2: Regiões produtoras.....	26
Figura 3: Localização da microrregião Ilhéus-Itabuna na mesorregião Sul Baiano, da mesorregião Sul Baiano no estado da Bahia, e do estado da Bahia no Brasil	27
Figura 4: Disseminação da Vassoura-de-bruxa na Bahia.....	30
Figura 5: Produção da cacauicultura na Bahia.....	31
Figura 6: Evolução da área colhida e produtividade na Bahia.....	32

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Matriz SWOT da produção de cacau na Bahia.....	38
--	----

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CEPLAC – Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

VBPA – Valor Bruto da Produção Agropecuária.

FIESP – Federação das Indústrias do Estado de São Paulo

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

ICC – Índice de Cacau de Comércio

OIC – Organização Internacional do Cacau

UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina.

VBP – Valor Bruto da Produção

SWOT – Análise SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats)

SAFs – Sistemas Agroflorestais

UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

ReCS - Recursos Compartilhados Setoriais

SÚMARIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 OBJETIVOS	13
2.1 Objetivo geral	13
2.2 Objetivos específicos	13
3 REVISÃO DE LITERATURA	14
3.1 A CULTURA DO CACAU (<i>Theobroma cacao</i> L.)	14
3.1.1 Caracterização botânica	14
3.1.2 O cultivo mundial do cacau	18
4 METODOLOGIA	23
4.1 MATRIZ SWOT	23
4.1.1 Forças	24
4.1.2 Fraquezas	24
4.1.3 Oportunidades	24
4.1.4 Ameaças	24
5 RESULTADOS E DISCUSSÕES	25
5.1 Importância socioeconômica da cultura do cacau	25
5.2 A Importância da Cacaucultura na Bahia: História e Desenvolvimento.....	26
5.3 Crises e Desafios da Região Cacaueira da Bahia.....	29
5.4 Estratégias para o Desenvolvimento Sustentável Região Cacaueira da Bahia....	33
5.5 Análise SWOT da produção de cacau na Região Cacaueira da Bahia.....	38
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	40
REFERÊNCIAS	42

1 INTRODUÇÃO

A Bahia, principal estado produtor de cacau na Região Nordeste do Brasil, é responsável por 69,7% da produção nacional, destacando-se como a maior região cacauceira do país (Brainer, 2021). De acordo com dados do IBGE (2022), a área de cultivo de cacau na Bahia é de 590 mil hectares, com um rendimento médio de 464 kg por hectare. Historicamente, a Bahia é responsável por quase 100% das exportações e mais de 94% das importações de derivados do cacau, tanto em termos de quantidade quanto de valor (Brainer, 2021).

Além disso, a indústria cacauceira na Bahia contribui significativamente para a geração de emprego e renda nas regiões produtoras. No entanto, enfrenta desafios e oportunidades que precisam ser analisados estrategicamente para garantir seu desenvolvimento sustentável.

A matriz SWOT, estruturada nas décadas de 1950 e 1960, desempenhou um papel crucial na disseminação do planejamento estratégico. Baseada nas características intrínsecas da organização, como forças e fraquezas, e nas características extrínsecas, como oportunidades e ameaças do ambiente externo, essa matriz permite aos executivos entender a posição da organização no cenário escolhido e facilita uma melhor análise do diagnóstico empresarial, tornando-se uma ferramenta essencial para questões estratégicas e preocupações dos altos escalões (Fernandes, 2015).

A ideia, entretanto, já era aplicada antes de Cristo pelo general chinês Sun Tzu (544 a.C-456 a.C) em suas estratégias. Em seu livro “A Arte da Guerra”, ele menciona em uma de suas renomadas recomendações: “Concentre-se nos pontos fortes, reconheça as fraquezas, agarre as oportunidades e proteja-se contra as ameaças” (Sun Tzu, 1998), uma lógica que se assemelha ao modelo de análise de ambiente utilizado na Matriz SWOT.

Ao longo dos anos, a técnica SWOT tem sido amplamente utilizada em diversas áreas que exigem análise estratégica, incluindo indústrias, organizações, produtos, pessoas, projetos e cidades (Merba, 2017). No contexto da produção cacauceira da

Bahia, a análise SWOT é essencial para identificar os fatores que impactam a competitividade e a sustentabilidade da indústria, proporcionando insights valiosos para a tomada de decisões.

O objetivo deste trabalho é analisar o cenário da região produtora de cacau na Bahia, identificando suas potencialidades e limitações. Para isso, serão realizadas pesquisas para avaliar suas forças, fraquezas, ameaças e oportunidades, utilizando a análise SWOT. Os dados serão obtidos a partir de informações fornecidas por especialistas e estudos sobre a cadeia produtiva do cacau. Esse método permitirá avaliar os cenários relacionados à produção e comercialização do cacau, bem como suas características e seus aspectos mais relevantes, auxiliando, desta forma, o desenvolvimento da cadeia produtiva do agronegócio para potencializá-la e reduzir seus impactos, respectivamente.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Realizar uma análise do cenário de produção de cacau na Bahia, utilizando a matriz SWOT como ferramenta estratégica, a fim de identificar e compreender os fatores internos e externos que influenciam o desenvolvimento e a sustentabilidade desse setor.

2.2 Objetivos específicos

- Identificar os pontos fortes da produção de cacau na Bahia;
- Analisar as fraquezas existentes na cadeia produtiva do cacau, apontando áreas que necessitam de melhorias e desenvolvimento;
- Identificar oportunidades emergentes para o setor cacauzeiro na Bahia;
- Avaliar as ameaças que podem impactar negativamente a produção de cacau na Bahia;
- Propor estratégias e ações para potencializar os pontos fortes, mitigar as fraquezas, aproveitar as oportunidades e enfrentar as ameaças identificadas na análise SWOT.

3 REVISÃO DE LITERATURA

3.1 A CULTURA DO CACAU (*Theobroma cacao* L.)

3.1.1 Caracterização Botânica

O gênero *Theobroma*, cujo nome significa "alimento dos deuses" em grego, tem suas origens na América do Sul, há milhões de anos. Entre as vinte e duas espécies desse gênero, a mais conhecida é o *Theobroma cacao*, o cacau. (ICCO, 2024)

Conforme observado por Leitão (1983), o cacauzeiro é uma planta dicotiledônea da família das Malváceas, com porte arbóreo. A produção econômica geralmente começa aos três anos de idade (Mello & Gross, 2013). O potencial de produção é atingido entre 6 e 7 anos e perdura até os 20 anos. Estima-se que a árvore do cacau perde o pico de produção aos 30 anos. Em condições naturais, pode atingir até 20 metros de altura, mas em cultivo comercial, a altura recomendada varia de 3 a 5 metros (Brasil, 2014) normalmente, encontram-se áreas com plantas que medem entre 2,5 a 3 metros.

Segundo Mello & Gross (2013), a estrutura radicular do cacauzeiro é fundamental para sua sustentação e absorção de nutrientes. Enquanto a raiz principal pivotante vertical, com potencial de alcançar até dois metros de profundidade, a depender das condições físicas e estruturais do solo, é crucial para a fixação da planta, as ramificações laterais, que formam uma densa rede principalmente nos primeiros 20 a 30 centímetros do solo, desempenham o papel de absorver água e nutrientes, alcançando lateralmente até 120 a 150 centímetros em torno da planta adulta (Nair, 2021)

O caule das plantas de cacau passa por mudanças significativas ao longo de seu ciclo de vida. Inicialmente, durante os dois primeiros anos, ele é caracterizado por ser ereto, com casca lisa e verde. Entretanto, na fase adulta, sua coloração se transforma em cinza escuro e sua superfície se torna irregular. Geralmente, os caules atingem até um metro e meio de altura, mas seu crescimento precisa ser controlado por meio do manejo adequado, que promove a emissão de ramos laterais para formar a coroa da planta e gerar outros ramos que compõem a copa (Mello & Gross, 2013).

As folhas das plantas de cacau, são oblongas (forma oval), acuminadas (terminadas em ponta) e glabras (desprovidas de pelos), com uma nervura central proeminente. Quando novas, exibem uma gama de tonalidades que vão do violeta, devido à presença de antocianina, ao verde. Entretanto, à medida que amadurecem, sua coloração se estabiliza em verde-escuro, e a partir desse estágio, perdem a pigmentação, secam e eventualmente caem (SENAR, 2018).

As inflorescências do cacauero são distribuídas ao longo do tronco e das ramificações secundárias e terciárias, caracterizando-o como uma planta cauliflora. Essas inflorescências formam almofadas florais compostas por flores hermafroditas e pentâmeras, onde os estaminoides e as pétalas desempenham o papel de proteger os órgãos reprodutivos. A polinização das suas flores é crucial para a reprodução da planta, sendo predominantemente cruzada, porém com uma significativa taxa de autogamia, como destacado por Monteiro & Ahnert (2012).

Anualmente, um cacauero adulto pode produzir mais de 100.000 flores, das quais menos de 5% são fertilizadas e apenas 0,1% se transformam em frutos. As flores não polinizadas caem no período de 48 horas. Os botões florais iniciam a abertura à tarde, completando o processo na manhã seguinte, nas primeiras horas. Quando as flores, depois de polinizadas, são realmente fertilizadas, permanecem fixadas no pedúnculo para formar o fruto, conforme apontado por SENAR (2018). Os insetos desempenham um papel crucial na polinização das flores do cacauero, devido à sua capacidade de aderência ao pólen, que é pegajoso. (Monteiro & Ahnert, 2012).

O principal agente polinizador é a mosca do gênero *Forcipomya*, cuja sincronização dos períodos de floração intensa e o período de maior população de adultos é crucial para o sucesso reprodutivo. Além disso, as formigas, especialmente a caçarema (*Azteca chartifex*), também contribuem para a polinização, o que ressalta a importância de evitar a aplicação de agrotóxicos durante o período de floração para não prejudicar esse processo. (SENAR, 2018)

Os frutos do cacauero são notáveis por sua diversidade física. Eles são indeiscentes, do tipo bacóide drupissarcídio e pentalocular, variando em forma, rugosidade, tamanho, aparência, coloração, profundidade do sulco longitudinal na casca e cerosidade (Mello & Gross, 2013). Cada árvore produz de 20 a 40 frutos, cada um contendo de 30 a 50 amêndoas envoltas em uma mucilagem (Nair, 2021). O

período desde a fecundação da flor até a maturação do fruto varia de cinco a seis meses (Mello & Gross, 2013).

Além disso, o fruto apresenta uma estrutura alongada e sulcada, sustentada por um pedúnculo lenhoso, e possui uma casca conhecida como pericarpo carnoso, composta por três partes distintas, conforme descrito por SENAR (2018):

- Epicarpo: a parte externa fina, com pigmentação que varia do verde ao roxo e do amarelo ao laranja, à medida que amadurece e dependendo da variedade;
- Mesocarpo: a parte mediana, de espessura considerável;
- Endocarpo: a fina camada interna que protege as amêndoas.

O índice de frutos, ou seja, o número de frutos necessários para obter 1 kg de cacau comercial, geralmente varia entre 15 e 31 frutos. Isso depende se é cacau comum ou variedades geneticamente melhoradas. Para o cacau comum, a média é entre 28 e 31 frutos, enquanto para as variedades melhoradas, varia entre 15 e 17 frutos.

As sementes do cacau, conhecidas como amêndoas, são essenciais na produção de chocolate e seus derivados. Cada amêndoa pesa, em média, 1 grama no caso do cacau comum, podendo chegar a até 2 gramas nas variedades melhoradas. Elas possuem uma estrutura ovoide e achatada, com 2 a 3 cm de comprimento. Cobertas por uma polpa mucilaginosa com teor de açúcares entre 10 a 15% (Nair, 2021), as amêndoas contêm um embrião composto por três partes distintas: a gêmula, a radícula e o caulículo, cujas cores podem variar do branco ao violeta (SENAR, 2018).

Figura 1 Comparação de Amêndoas de Cacau



Fonte: Diogo Santos (2024)

Comparação de amêndoas de cacau: à direita, amêndoas de cacau comum, caracterizadas por seu tamanho e formato padrão. À esquerda, variedades de clone, com destaque para a amêndoa CCN 51, mais próxima ao dedo, conhecida por sua alta produtividade e resistência a doenças. A amêndoa mais próxima à mão é a CCN 10, reconhecida por sua qualidade superior e características específicas de sabor.

Após a colheita e quebra do fruto, as sementes de cacau passam por uma série de processos, começando com a fermentação, onde a umidade e a acidez são reduzidas, iniciando a formação do sabor e dos aromas do cacau. As amêndoas, envoltas pela polpa, são colocadas nos cochos de madeira e cobertas com folhas de bananeira para manter a temperatura e umidade. Leveduras e enzimas presentes na polpa fermentam, transformando o interior das amêndoas e desenvolvendo sabores, cores, acidez e aroma. Durante a fermentação, as sementes são remexidas a cada 24 horas e o tempo de fermentação varia entre 6 a 7 dias, dependendo da variedade do cacau e dos sabores desejados para o chocolate. Quando as amêndoas adquirem

uma cor castanho avermelhada, estão prontas para a secagem, que dura entre 7 a 10 dias. Após a secagem, o fruto é envelopado e colocado em sacas especiais para evitar umidade, sendo então direcionado para a indústria para limpeza, torrefação e trituração, transformando-se em “nibs de cacau” (Planeta campo, 2022; Nugali chocolates).

Desde tempos antigos, as sementes de cacau têm sido valorizadas por diversas civilizações, como maias, incas e astecas, tanto por seu valor alimentar quanto por seu uso ritualístico e comercial. Descobertas arqueológicas recentes no sul do Equador indicam que os grãos de cacau eram utilizados pela população nativa há mais de 5.300 anos, precedendo em 1.500 anos a domesticação da árvore (ICCO, 2024).

A safra na Bahia possui duas fases de produção: principal de outubro a abril e temporã de maio a setembro. O ciclo de vida do cacauzeiro é marcado por sua longevidade, podendo estender-se por mais de cem anos, o que, aliado a um manejo adequado, propicia um desenvolvimento vegetativo que favorece uma produtividade satisfatória (SENAR, 2018).

3.1.2 O cultivo mundial do cacauzeiro

De acordo com o SENAR (2018), os materiais genéticos tradicionalmente cultivados são agrupados em três principais categorias: Criollo, Forasteiro e Trinitário, os quais se distinguem tanto em termos morfológicos quanto em origem. O cacau Criollo, historicamente cultivado na América Central e no norte da América do Sul, é reconhecido como o primeiro cacau efetivamente domesticado. Os frutos deste tipo de cacau podem apresentar variações de cor, desde verde ou vermelho quando imaturos até roxos ou amarelos quando completamente maduros. Suas sementes, que são notavelmente grandes e arredondadas, são conhecidas por sua excelente qualidade na produção de chocolate. Adicionalmente, a casca fina e rugosa dos frutos, aliada às sementes grandes e polpa abundante, contribui para a reputação do produto como "cacau fino", reconhecido comercialmente pela sua qualidade superior.

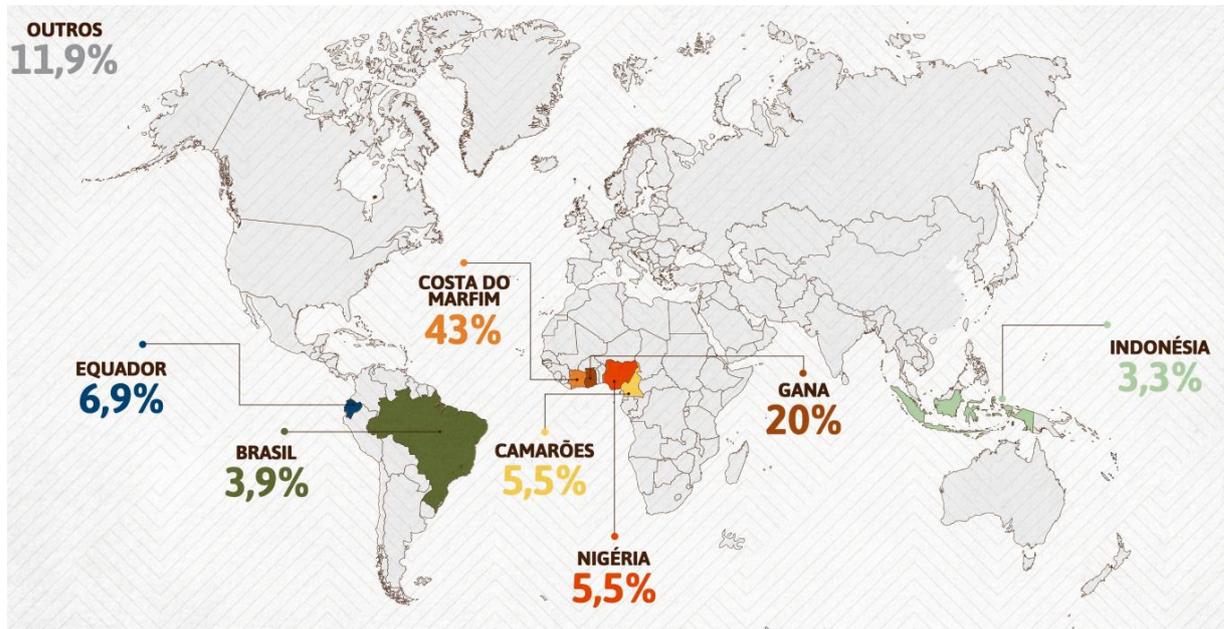
O grupo Forasteiro se destaca por suas sementes profundamente pigmentadas e frutos que permanecem verdes mesmo quando imaturos, nunca alcançando a coloração vermelha típica dos Crioulos. Reconhecidos por sua resistência a pragas e

doenças, os Forasteiros são amplamente cultivados em todo o mundo e especialmente predominantes no Sul da Bahia. Os frutos desta variedade podem variar de formato mais arredondado a mais alongado, com sementes achatadas de cor violeta intensa, resultando no chamado cacau "tipo básico". Esta variedade, conhecida por dominar cerca de 80% da produção global, é particularmente prevalente nas plantações da Bahia, da Amazônia e em diversos países africanos. A partir da linhagem "comum" (Pará, Parazinho, Maranhão e outros), amplamente cultivada na zona cacauzeira da Bahia, surgiu uma mutação que deu origem ao cacau Catongo, caracterizado por possuir sementes brancas (SENAR, 2018).

No contexto do melhoramento genético, o grupo Trinitário desperta interesse devido ao vigor híbrido resultante do cruzamento entre Crioulo e Forasteiro, combinando características distintas desses dois grupos anteriores. Como destacado por Mello & Gross, 2013, as plantas deste grupo são reproduzidas principalmente por propagação vegetativa, através do enraizamento de estacas, o que resulta em clones, ou por meio de enxertia. As sementes produzidas apresentam uma ampla gama de coloração, que varia de amarelo-pálido a roxo-escuro, gerando um produto de qualidade intermediária (SENAR, 2018).

Segundo informações fornecidas pelo ICCO (2024), as regiões situadas entre as latitudes 10°N e 10°S do Equador, conhecidas como o "cinturão do cacau", são consideradas as mais propícias para o cultivo de cacau, devido às condições climáticas ideais encontradas nessas áreas. Os países líderes na produção mundial, como a Costa do Marfim, Gana e Equador, se beneficiam dessas condições favoráveis para o desenvolvimento das plantações de cacau.

Figura 2 – Produção de cacau no mundo



Fonte: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics Vol. XLVIII, No 1, Cocoa year 2021/22 – Publicado em 28/02/2022

De acordo com o mesmo órgão, o cacauero se desenvolve melhor nas camadas inferiores da floresta tropical perene, onde fatores como temperatura e precipitação desempenham papéis cruciais em seu crescimento, para garantir uma floração abundante e uma boa frutificação. As árvores de cacau prosperam em temperaturas relativamente altas, com variações ideais entre 30 a 32°C de máxima média anual e entre 18 e 21°C de mínima. As variações anuais na produção de cacau são mais influenciadas pela quantidade e distribuição de chuva do que por qualquer outro aspecto climático. De acordo com o SENAR, (2018) as árvores são altamente sensíveis à falta de água no solo, portanto, é crucial que as chuvas sejam abundantes e bem distribuídas ao longo do ano, um total anual de precipitação entre 1.500 mm e 2.000 mm é considerado ideal, evitando períodos de seca onde a precipitação mensal seja inferior a 100 mm. e tais períodos não devem ultrapassar três meses. O cacauero se desenvolve em regiões com precipitação de até 5.000 mm anuais. Conforme o SENAR (2018), Caso a precipitação seja inferior a 1.400 mm anuais, é necessário fazer a irrigação. Além disso, um clima quente e úmido desempenha um papel fundamental para garantir o crescimento ideal dos cacaueros. Nas regiões onde o

cacau é cultivado, a umidade relativa do ar costuma ser alta, frequentemente atingindo 100% durante o dia e diminuindo para 70-80% durante a noite.

Os solos adequados para o cultivo do cacau devem apresentar características específicas, como profundidade, boa drenagem e uma textura argilo-arenosa que proporcione um ambiente favorável para o desenvolvimento radicular das plantas. Conforme destacado por Mello & Gross (2013) em seu estudo, em regiões com precipitações mais abundantes, solos mais arenosos podem ser preferidos, enquanto em áreas com menor pluviosidade, solos mais argilosos podem ser mais adequados. Recomenda-se que o lençol freático esteja localizado a uma profundidade superior a um metro, e que solos propensos a alagamentos sejam evitados. O espaçamento recomendado para o cultivo do cacau, conforme sugerido por Sodré et al. (2017) é de 3 metros por 3 metros, visando alcançar uma densidade mínima de 1000 plantas por hectare e a propagação do cacauzeiro pode ser vegetativa ou via semente.

No cenário brasileiro, os plantios de cacau enfrentam desafios significativos relacionados a doenças como a vassoura-de-bruxa e a podridão-parda, causadas pelos fungos *Moniliophthora perniciosa* e *Phytophthora palmivora*, respectivamente. A vassoura-de-bruxa, originária da Região Amazônica, destaca-se como uma das enfermidades mais devastadoras para o cacauzeiro. Sua identificação na Bahia em 1989 causou um grande impacto na lavoura cacauzeira na época (Almeida et al., 2012), afetando as regiões meristemáticas da planta e resultando em desenvolvimento anormal e morte das partes afetadas, resultando em uma drástica redução na produção. Por outro lado, a podridão-parda, prevalente na Bahia, afeta diversos órgãos da planta, incluindo frutos, almofadas florais, troncos e raízes, levando ao apodrecimento e a perdas produtivas significativas. Essas doenças representam sérios desafios para a sustentabilidade e competitividade da produção de cacau no Brasil (Mello & Gross, 2013). Diante disso, são adotados diferentes sistemas de produção para minimizar esses desafios.

De acordo com o SENAR (2018), os sistemas de produção de cacau abrangem diversas abordagens, cada uma com características específicas. O sistema extrativista destaca-se por seu método natural de produção, em que as árvores de cacau estão dispersas na floresta nativa, recebendo sombreamento das espécies locais e resultando em produtividade relativamente baixa. Esse método é praticado

por comunidades locais, podendo incluir ou não manejo nas árvores de cacau para aumentar a produtividade ou facilitar a colheita.

Em contrapartida, o sistema a pleno sol não utiliza sombreamento definitivo e muitas vezes requer irrigação. Caracteriza-se pela ausência de sombreamento permanente e pela implementação de sombreamento provisório durante o estabelecimento das mudas na lavoura. Nesse sistema, são utilizados clones tolerantes à vassoura de bruxa, que devem ser de alta produtividade e podem ou não requerer irrigação, dependendo da quantidade e distribuição anual de chuvas. Para obter bons resultados, é essencial intensificar a nutrição das plantas com adubos químicos e orgânicos, além de promover a correção do solo.

Os sistemas agroflorestais, como a cabruca, consorciado e policultivos, adotam sombreamento permanente com controle da entrada de luz solar, criando um ambiente propício para o crescimento do cacau. Esses sistemas, agora conhecidos como Sistemas Agroflorestais (SAFs), consistem em uma variedade de espécies florestais, frutíferas e alimentícias, resultando na produção de uma ampla gama de produtos além do cacau. A cabruca, por exemplo, é um tipo de SAF em que o cacau é cultivado em áreas de Mata Atlântica, cercado por espécies como vinhático, jequitibá e massaranduba. Esses sistemas promovem a produção de matéria orgânica, contribuindo para a ciclagem de nutrientes, conservação do solo e manutenção da umidade, ao mesmo tempo que diversificam as fontes de renda dos produtores.

Os consórcios agroflorestais podem incluir duas ou mais espécies, como cacau e seringueira ou cacau e açaí. Já os policultivos abrangem uma variedade ainda maior de espécies, tanto florestais nativas quanto exóticas, como mogno africano, cedro australiano, teca e outras de interesse econômico para o produtor. Essas práticas de diversificação agrícola contribuem para aumentar a resiliência dos sistemas de produção, proporcionando múltiplas fontes de renda e promovendo a conservação da biodiversidade.

4 METODOLOGIA

Este estudo é descrito predominantemente como uma pesquisa exploratória qualitativa. De acordo com Theodorson e Theodorson (1969), a pesquisa exploratória tem como principal objetivo compreender um fenômeno que será investigado, permitindo que a pesquisa subsequente seja planejada com maior precisão e clareza. Utilizando diversas técnicas, geralmente com uma amostra pequena, o estudo exploratório auxilia o pesquisador a definir seu problema de pesquisa e formular hipóteses com mais exatidão. Além disso, ajuda na escolha das metodologias mais adequadas para a investigação, na identificação das questões que necessitam de maior foco e análise detalhada, e alerta sobre possíveis dificuldades e áreas de resistência. Dessa forma, a metodologia desta pesquisa foi estruturada em duas fases: coleta de dados e sistematização/análise dos dados. Inicialmente, foram consultadas fontes bibliográficas relevantes tanto nacionais quanto globais, para embasar teoricamente o estudo sobre a cultura do cacau e panoramas históricos, com o objetivo de analisar e diagnosticar as potencialidades e limitações da cadeia produtiva do cacau na Bahia. Esse levantamento resultará em um material para análise interpretativa, que será utilizado na elaboração de uma matriz SWOT.

4.1 Análise SWOT

A análise SWOT sigla em inglês para strengths (forças), weaknesses (fraquezas), opportunities (oportunidades) e threats (ameaças), foi desenvolvida por Kenneth Andrews e Roland Christensen da Harvard Business School. Essa ferramenta estratégica é amplamente utilizada por acadêmicos para oferecer uma visão abrangente da competitividade de uma organização. De acordo com Chiavenato e Sapiro, a SWOT permite cruzar fatores internos e externos, sendo essencial para o planejamento e gestão estratégica (Silva, 2011). Aplicando essa técnica ao setor do cacau, é possível identificar os fatores críticos para o sucesso da produção, além das oportunidades e ameaças do ambiente externo. Essa análise proporciona insights valiosos para desenvolver estratégias que impulsionem a produção de cacau e enfrentem os desafios do setor de maneira proativa (Trzeciak, 2018).

4.1.1 Forças

Rezende (2008) destaca que as forças, ou pontos fortes, são variáveis internas e controláveis que criam condições favoráveis para a organização em seu ambiente, sendo características que podem influenciar positivamente seu desempenho. Martins (2007) complementa que esses aspectos positivos, relacionados ao produto, serviço ou unidade de negócios da empresa, são fatores controláveis e essenciais para o planejamento estratégico. Segundo Silva (2011), é crucial explorar ao máximo esses pontos fortes para manter um bom posicionamento no mercado e minimizar as fraquezas.

4.1.2 Fraquezas

Martins (2007) identifica as fraquezas como aspectos negativos que afetam o produto, serviço ou unidade de negócios de uma empresa. Esses fatores, que são controláveis internamente e essenciais para o planejamento estratégico, representam condições desfavoráveis que devem ser monitoradas, melhoradas ou eliminadas para garantir a competitividade futura da empresa (Silva, 2011).

4.1.3 Oportunidades

As oportunidades, conforme Martins (2007), são aspectos positivos do produto ou serviço da empresa em relação ao mercado em que atua ou pretende atuar. Rezende (2008) observa que essas oportunidades são variáveis externas e não controláveis que podem criar condições favoráveis para a organização, desde que ela tenha condições ou interesse em aproveitá-las. Essas oportunidades refletem a realidade externa da empresa e devem ser observadas, pois influenciam tanto o ambiente externo quanto o interno, proporcionando chances de lucratividade a partir da identificação de novos mercados e clientes, desde que a viabilidade da organização para utilizá-las como estratégia competitiva seja verificada (Silva, 2011).

4.1.4 Ameaças

Por outro lado, Martins (2007) descreve as ameaças como atividades que podem reduzir a receita da empresa ou até mesmo levar ao seu desaparecimento. Essas ameaças estão relacionadas aos concorrentes e a novos cenários que desafiam a estratégia atual do empreendimento. Para mitigá-las, é crucial analisar sua

probabilidade de ocorrência e o impacto potencial. Ameaças são fatores externos que afetam diretamente a empresa e estão além de seu controle, podendo prejudicar seu desenvolvimento e resultar na perda de posição de mercado. Portanto, devem ser cuidadosamente consideradas no planejamento estratégico da empresa (Silva, 2011).

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

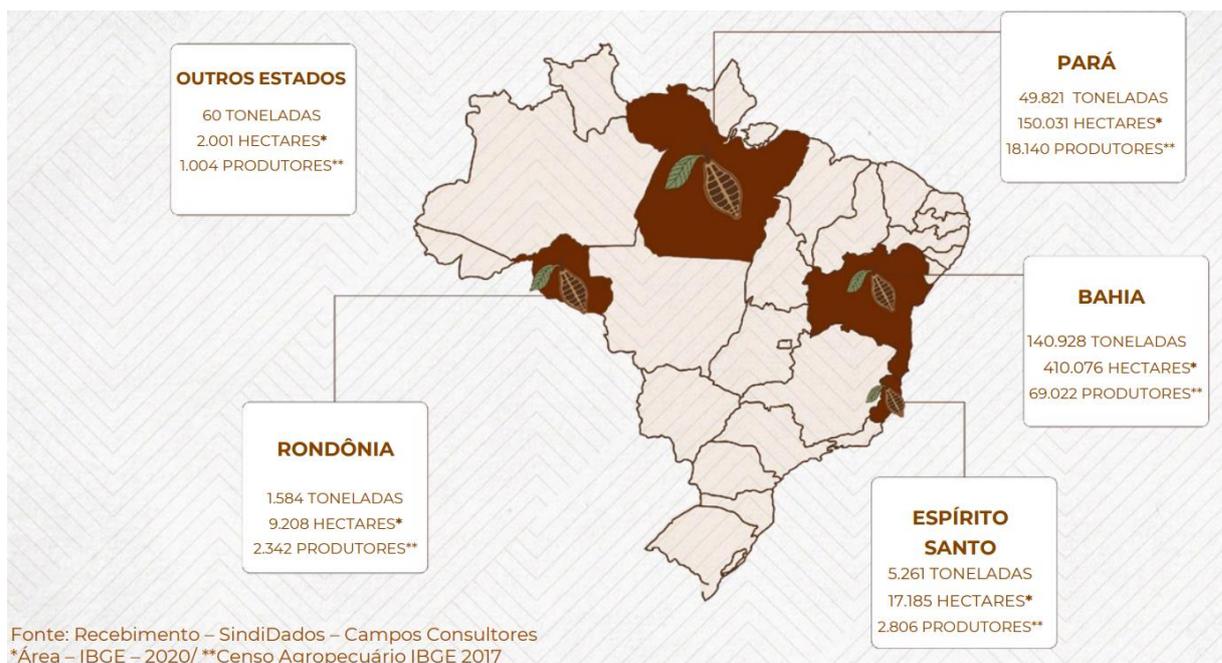
5.1 Importância socioeconômica da cultura do cacau no Brasil

Conforme mencionado em Brasil (2014), a relevância econômica do cacau está primariamente associada às suas amêndoas, que são submetidas a um processo de moagem para a obtenção do "liquor de cacau". Esse produto pode ser comercializado diretamente ou prensado para produzir manteiga de cacau e torta de cacau. Da torta de cacau, por sua vez, é possível extrair o pó de cacau, utilizado amplamente na fabricação de chocolates, achocolatados e outros itens alimentícios (Beckett, 2000). Além disso, a manteiga de cacau, além de ser um ingrediente essencial na produção de chocolate, encontra aplicações na indústria cosmética e farmacêutica. A polpa e a casca do fruto do cacau também são aproveitadas em diferentes setores, como na fabricação de sucos, geleias, adubos orgânicos e rações animais (Souza, 2019).

Com base nos dados do último Censo Agropecuário (2017), divulgado pelo IBGE, a produção de cacau no Brasil demonstra sua relevância socioeconômica e ambiental, evidenciando a complexidade dessa atividade. Com mais de 93 mil estabelecimentos produtores em todo o país, dos quais 74% estão localizados na Bahia e 19% no Pará, totalizando 93% de todas as propriedades agrícolas dedicadas ao cultivo da amêndoa. Essa dinâmica produtiva gera aproximadamente 269 mil empregos diretos, contribuindo significativamente para a economia local. Além disso, segundo dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), em 2020, a lavoura de cacau gerou um valor bruto da produção agrícola (VBPA) de R\$ 3,8 bilhões, com os estados do Pará e Bahia representando 94% desse total. Nos últimos dez anos, houve um aumento de 53% no VBPA-Cacau, com destaque para o Pará, que registrou um incremento de 204% nesse período (FIESP, 2021). Esses indicadores refletem as boas oportunidades de crescimento e desenvolvimento dessa importante atividade, conferindo ao Brasil vantagens tanto no campo econômico quanto ambiental.

A produção de cacau no Brasil abrange diversos estados, com maior destaque para a Bahia e o Pará, seguidos pelo Espírito Santo, Rondônia, Amazonas, Mato Grosso, Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo e Tocantins, em ordem decrescente de produção. No entanto, a dinâmica da produção revela que, apesar da significativa área plantada na Bahia, o estado enfrenta desafios em sua produtividade, resultando em uma queda na produção ao longo dos últimos dez anos. Por outro lado, o Pará demonstrou um desempenho surpreendente, com ganhos tanto em área plantada quanto em produtividade, tornando-se o novo líder nacional na produção de cacau. Essas informações evidenciam a importância de compreender não apenas a distribuição geográfica da produção, mas também os fatores que influenciam sua eficiência e produtividade em diferentes regiões do país (IBGE Censo do Agro, 2017).

Figura 3: Regiões produtoras



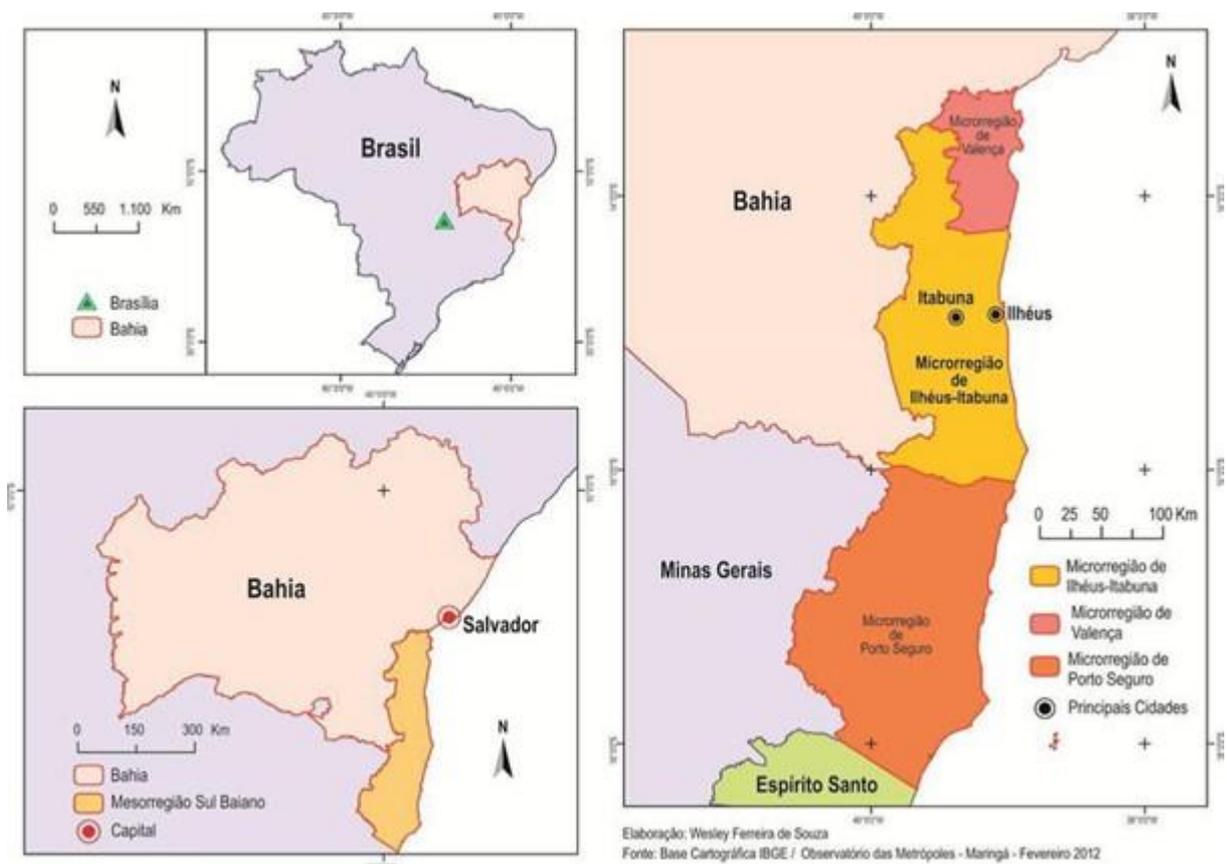
5.2 A Importância da Cacaicultura na Bahia: História e Desenvolvimento

Conforme dados do Atlas Brasileiro de Desastres Naturais (CEPED/UFSC, 2013), a Bahia, situada no Nordeste brasileiro, é o quinto maior estado do país em área, abrangendo 567.295,03 quilômetros quadrados. Localizado entre as latitudes 18°20'07"S e 8°32'00" S, e entre as longitudes 46°36'59"W e 37°20'37"W, o estado possui 417 municípios, distribuídos em seis mesorregiões. Aproximadamente 69% do

território baiano está localizado no semiárido, conforme apontado por Lima et al. (2011).

A Microrregião Ilhéus-Itabuna, conhecida como Região Cacaueira, recebeu essa designação devido à relevância histórica da cacauicultura na área (Trindade, 2011). Abrangendo 40 municípios, essa região está integrada ao Bioma da Mata Atlântica, onde 70% das áreas destinadas ao cultivo de cacau na Bahia adotam o sistema de produção cabruca (Araújo et al., 1998). O clima predominante é caracterizado como tropical úmido, com distribuição anual equilibrada de chuvas e temperaturas médias mensais superiores a 18°C ao longo de todo o ano (Rocha, 2008).

Figura 4 Localização da microrregião Ilhéus-Itabuna na mesorregião Sul Baiano, da mesorregião Sul Baiano no estado da Bahia, e do estado da Bahia no Brasil



Souza (2018) menciona que o botânico franco-suíço Luiz Frederico Warneaux introduziu as primeiras amêndoas de cacau na região, trazidas do Pará e plantadas por Antônio Dias Ribeiro em 1746 na fazenda Cubículo, às margens do Rio Pardo, perto do povoado de Canavieiras, que na época fazia parte da vila de Ilhéus (Bahia

de Aguiar, 2019). Inicialmente, o cultivo do cacau não teve grande sucesso, pois eram apenas plantas introduzidas na fazenda. Em 1752, cerca de seis anos depois, algumas sementes foram colhidas desses primeiros pés de cacau em Canavieiras e levadas para a sede da vila de Ilhéus, originando pequenas roças (Bahia de Aguiar, 2019). Chiapetti (2009) destaca que, inicialmente, o plantio de cacau em Ilhéus ocorreu junto com o cultivo de cana-de-açúcar e outras culturas como o arroz. No entanto, ao final do século XVIII, devido ao aumento da demanda no mercado internacional, a produção de amêndoas de cacau passou a ser vista como uma cultura importante. Segundo Barbosa (1994), foi somente em 1822 que a atividade cacauera ganhou novo impulso com a chegada de imigrantes alemães, que se estabeleceram em uma sesmaria adquirida por Pedro Weill em Ilhéus.

Chiapetti (2009) aponta que a decadência da atividade canavieira, juntamente com o aumento da demanda e do preço das amêndoas de cacau no mercado internacional, devido à difusão das técnicas de processamento do cacau em chocolate e à criação das casas de chocolate na Europa e nos Estados Unidos, foram os principais fatores para a expansão do plantio de cacau no Sul da Bahia naquele período. França Filho (2009) destaca que, a partir de 1860, a cacauicultura passou por um segundo período de expansão na região, com a introdução da variedade “forasteira”, mais resistente. Esse período marcou a interiorização do povoamento, o desbravamento das matas e a afirmação da cacauicultura como atividade econômica, seguindo em grande parte o trajeto dos rios.

Chiapetti (2009) observa que, no século XIX, as descobertas de novas técnicas e tecnologias na produção de derivados de cacau, bem como o aperfeiçoamento dos produtos já existentes, juntamente com o surgimento e expansão de várias fábricas de chocolates na Europa e nos Estados Unidos, aumentaram significativamente a demanda por cacau no mercado internacional. Isso levou muitas pessoas a se deslocarem para a Região Cacaueira da Bahia, então em formação, para cultivar a planta, fazendo com que a produção crescesse e se tornasse a principal atividade econômica da região.

Rangel (1982) observa que, no início do século XX, especificamente em 1903/4, o cacau se tornou o principal produto de exportação da Bahia, contribuindo com aproximadamente 19% da renda tributária estadual em 1905. Chiapetti (2009)

aponta que, desse período até o fim da República Velha em 1930, a produção cacauera baiana destacou-se a ponto de colocar o Brasil como o principal produtor mundial de cacau, consolidando a região cacauera no sul da Bahia.

Aguiar (2015) observa que, como reflexo do crescimento da cacauicultura, especialmente a partir do início do século XX, a atividade econômica cacauera foi responsável pela concentração da maior parte da mão de obra dos municípios da região, sustentando várias famílias e enriquecendo fazendeiros. Além disso, gerou fluxos econômicos tanto no espaço rural quanto urbano, movimentando diversas atividades e promovendo uma maior distribuição da população pelos municípios rurais.

Chiapetti (2009) observa que, no início do século XX, o porto de Ilhéus, localizado na baía do Pontal, era o principal centro de exportação de cacau na região, servindo como ponto de partida para o contato com o restante do território nacional e o mundo via litoral. Nas localidades produtoras de cacau, o principal meio de locomoção era o animal, utilizando burros de tropa em trilhas ou estradas de chão precárias até as canoas nos rios, ou barcos e canoas no mar, para transportar o produto até o porto do Pontal em Ilhéus. Com a forte demanda internacional pelo cacau, as economias no Brasil eram caracterizadas como arquipélagos com produção voltada para o exterior. Aproveitando essa oportunidade, o capital inglês investiu em estradas de ferro na região para facilitar o deslocamento do produto até o porto, bem como o transporte de pessoas e mercadorias.

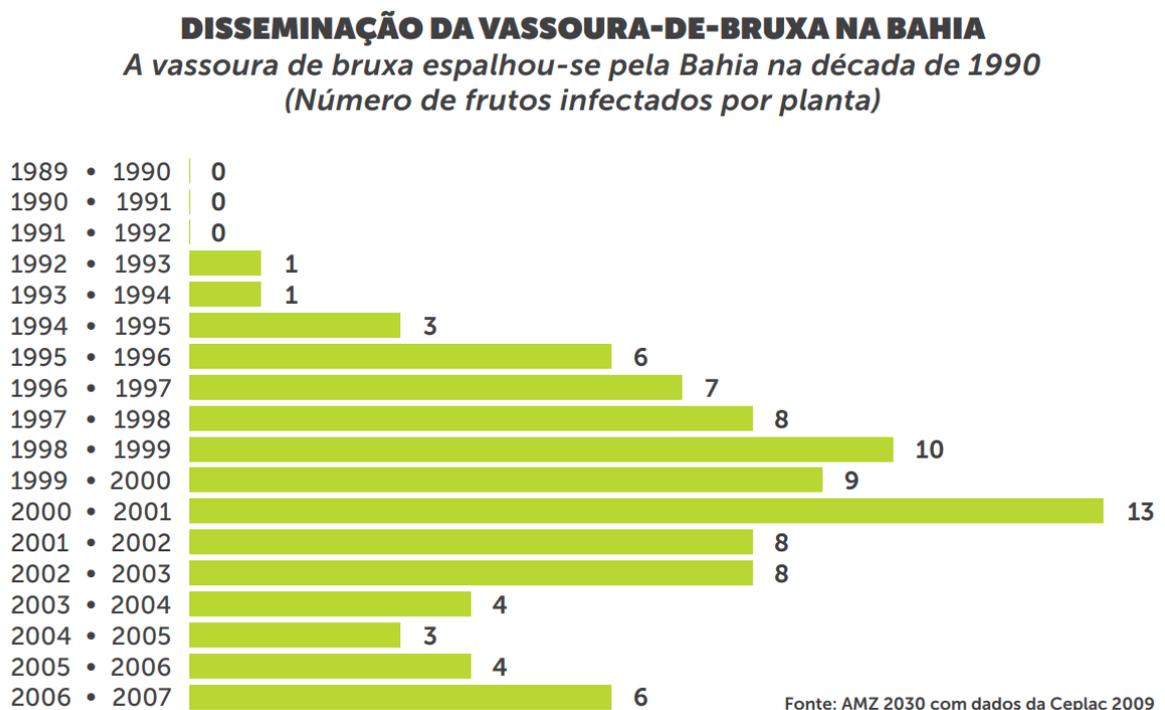
5.3 Crises e Desafios da Região Cacauera da Bahia

A cacauicultura no Sul da Bahia, esteve sujeita a diversos fatores internos e externos, tanto nacionais quanto internacionais, que causaram oscilações e crises ao longo do tempo. Segundo Bahia Aguiar (2015), a economia cacauera da região passou por três principais crises: a primeira, em 1929, devido à quebra da bolsa de valores de Nova Iorque, onde o preço internacional do cacau era cotado; a segunda, em 1957 e 1964/1965, causada pela expansão da atividade nas colônias inglesas e francesas na África; e a terceira, iniciada em 1987 e agravada em 1989 com o surgimento da praga vassoura-de-bruxa, um fungo que dizima os cacaueiros. Esta última crise foi a mais severa, causando profundos problemas socioeconômicos e

transformações na dinâmica espacial da região, levando muitos municípios a uma reorganização socioeconômica e a uma nova complexidade funcional e contextual.

CEPLAC (2009) e Chiapetti (2018) observam que, nos anos 1980, a cacauicultura brasileira estava bastante fragilizada e incapaz de lidar com a chegada da vassoura-de-bruxa (VB) na Bahia. Primeiro, a receita dos produtores havia despencado devido à queda no preço mundial do cacau nos anos 1970. Segundo, a produção estadual tinha diminuído por causa da estiagem prolongada que afetava a Bahia. Terceiro, o governo havia restringido o crédito público, limitando a capacidade dos produtores de manter ou renovar suas lavouras. E quarto, muitos enfrentavam dificuldades financeiras adicionais devido a uma sequência de distúrbios macroeconômicos que assolaram o Brasil entre o início dos anos 1980 e 1994. Silva, Tourinho e Menezes (2016) explicam que a doença chegou ao sul da Bahia em um momento crítico, quando a cacauicultura estava debilitada e mergulhada em uma grave crise de produção e preços de mercado não remuneradores dos custos, com cacauais envelhecidos e sem condições de competitividade.

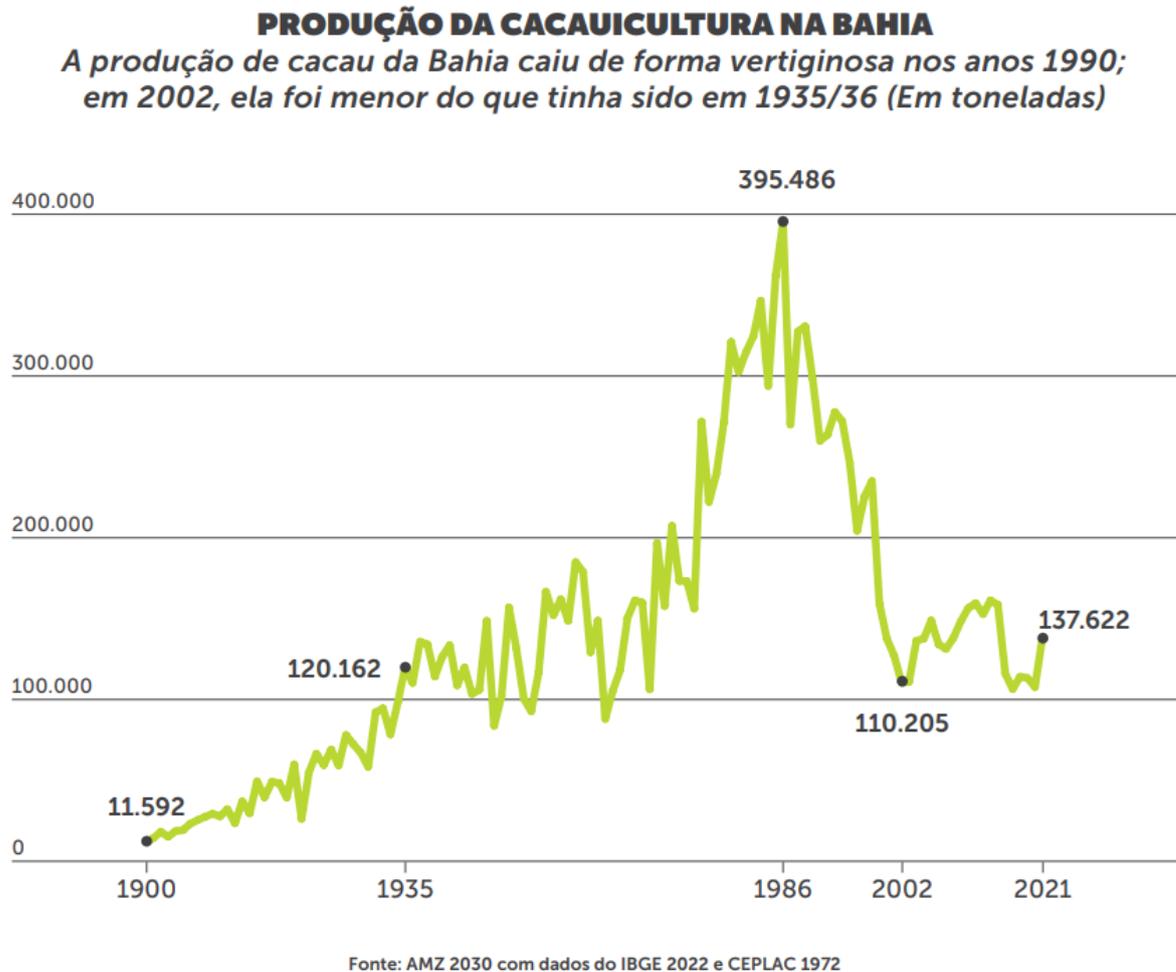
Figura 5 Disseminação da Vassoura-de-bruxa na Bahia



De acordo com Coslovsky (2023) por todos esses motivos, a crise causada pela chegada da VB na Bahia foi profunda e causou uma redução drástica da oferta. Em

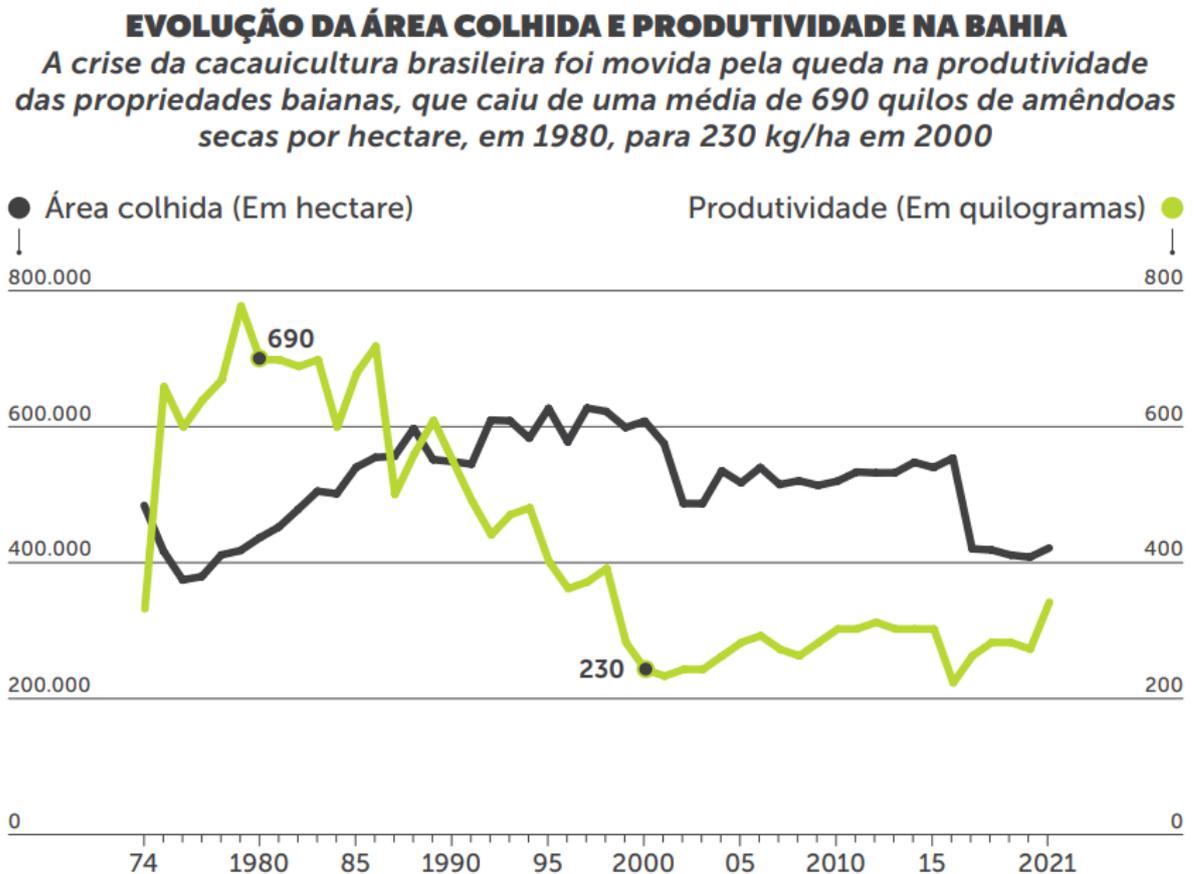
1986, na véspera da chegada da VB, a Bahia produziu 395 mil toneladas de cacau (IBGE 2022). Em 2002, o estado produziu apenas 110 mil toneladas, menos de um terço do que havia produzido quinze anos antes e um valor menor do que o obtido na safra de 1935/36 (CEPLAC 1972) (Rocha 2008).

Figura 6 Produção da cacaucultura na Bahia



De acordo com dados do IBGE (2022), a queda na produção de cacau na Bahia não foi acompanhada por uma diminuição na área colhida, que até aumentou de 400 mil hectares em 1980 para 600 mil hectares em 2000. O principal fator da crise foi o declínio na produtividade das propriedades baianas, que caiu de uma média de 690 quilos de amêndoas secas por hectare em 1980 para apenas 230 kg/ha em 2000.

Figura 7 Evolução da área colhida e produtividade na Bahia



Fonte: AMZ 2030 com dados do IBGE 2022

Bondar (1924) observou que uma produtividade de 230 quilos por hectare teria sido considerada modesta, para não dizer insuficiente, um século antes. Ele comparou a produtividade da cacauicultura em diferentes países e considerou que uma produção de 500 quilos por hectare era normal, 300 quilos era baixa, e uma média de 700 a 800 quilos por hectare era muito elevada. Desde a chegada da vassoura-de-bruxa, a produtividade da cacauicultura na Bahia evoluiu pouco. Em 2021, os produtores atingiram uma média de 325 quilos por hectare, uma produtividade menor do que na época de Bondar, quando esse índice variava entre 400 e 1.300 quilos por hectare. Com a acentuada queda na produtividade, a atividade cacauieira, que antes gerava lucro, passou a significar prejuízo.

5.4 Estratégias para o Desenvolvimento Sustentável Região Cacaueira da Bahia

Após essa contextualização histórica das oportunidades e desafios enfrentados na cacauicultura da Bahia, fica evidente a importância da aplicação de uma matriz SWOT. Essa ferramenta permite identificar e alinhar as forças e oportunidades de forma estratégica, mitigando as ameaças e fraquezas. Ao fazer isso, é possível criar um plano de ação robusto e direcionado para impulsionar o desenvolvimento sustentável da cultura do cacau na região, garantindo maior competitividade e resiliência no mercado.

Coslovsky (2023) sugere que, para a cacauicultura brasileira escapar da armadilha em que se encontra, é necessário refazer o caminho do declínio, mas em direção contrária. Isso implica investir no aumento da produtividade e em outras iniciativas que fortaleçam a capacidade competitiva dos produtores. A expectativa é que, com o aumento da produtividade, a oferta de cacau no mercado doméstico cresça. Inicialmente, esse excedente poderá ser absorvido pela indústria doméstica sem reduzir significativamente o preço do cacau, pois a absorção ocorrerá via substituição de importações. À medida que o mercado nacional se sature, o preço do cacau deve cair, criando dilemas e oportunidades.

Uma dessas oportunidades é a retomada das exportações pelos produtores, que precisarão reconstruir seus recursos compartilhados setoriais (ReCS) associados ao comércio exterior. Outra possibilidade é a expansão das fábricas da indústria moageira instalada no país, que compraria parte do cacau excedente para produzir manteiga, pó, licor e massa de cacau, destinados ao mercado doméstico ou internacional. Uma terceira opção combina essas estratégias com o aumento gradual da qualidade do cacau produzido no Brasil.

O crescimento do mercado permitirá que os produtores diversifiquem suas fontes de renda, incluindo a produção de cacau fino ou orgânico, a inserção em redes de comércio justo, a produção de chocolate “da árvore à barra”, o ingresso no setor de polpas e sucos, a venda de créditos de carbono, a produção de outros produtos consorciados com o cacau, o turismo rural, e a venda de serviços e equipamentos para cacauicultores. Cada uma dessas iniciativas exigirá esforço e a produção de novos recursos compartilhados setoriais (ReCS), mas gradualmente podem promover um setor mais robusto e próspero.

Investir em produtividade é uma escolha pragmática. Alternativas como o investimento em cacau de maior qualidade e o foco na exportação não são viáveis enquanto o setor permanecer aprisionado no equilíbrio inferior. Em contraste, produtores que investem em produtividade internalizam os custos, riscos e benefícios dessa linha de ação, podendo aprimorar suas práticas de forma imediata e independente. Além disso, técnicos agrícolas e produtores brasileiros já possuem o conhecimento técnico necessário para expandir a produtividade do cacau.

A transição da cacauicultura de um equilíbrio inferior para um superior distribuirá ganhos, custos e riscos entre diferentes agentes do setor. O sucesso dessa iniciativa dependerá de como o processo for conduzido e do papel que cada agente está disposto a cumprir. A CEPLAC poderia revigorar sua oferta de assistência técnica e extensão rural, com ênfase no aumento da produtividade. Grandes empresas moageiras e chocolateiras poderiam oferecer mais assistência técnica, financiamento e outros recursos aos seus fornecedores. Empresas privadas de consultoria agrônômica também podem desempenhar um papel importante, com apoio para expandir sua atuação e oferecer serviços a um leque mais amplo de clientes.

Parcerias entre o governo e provedores privados, bem como o uso de instrumentos financeiros inovadores, podem promover a expansão desse subsetor. O SENAR, cooperativas de produtores e ONGs poderiam buscar financiamento para apoiar produtores interessados em aumentar sua produtividade. Naturalmente, os produtores ocupam um papel central nessa transição. Muitos estarão dispostos a financiar parte do esforço com um percentual dos seus ganhos, enquanto outros podem ver a redução no preço unitário do cacau como uma ameaça e clamar por proteção. Em um cenário ideal, o governo resistiria a essa tentação e, em vez de oferecer protecionismo, proporcionaria o apoio mínimo necessário para que esses produtores competissem com sucesso no mercado.

Brainer (2021) sugere que, com a colaboração ativa da CEPLAC, que está trabalhando estreitamente com os produtores para aumentar a produtividade do cacau, a situação atual da cadeia de produção pode ser revertida. Caso contrário, com uma produtividade menor e uma queda acentuada na área cultivada, o Nordeste corre o risco de perder sua posição como tradicional produtor de cacau na Bahia.

É importante destacar o papel significativo da produção de cacau na preservação da Mata Atlântica. O Sul da Bahia possui uma Indicação Geográfica de Procedência para o cacau, reconhecendo a tradição e a história da produção cabruca, que é cultivada sob a sombra de árvores nativas da Mata Atlântica. Como o cacau necessita de 40% de sombra para se desenvolver, essa prática contribui para a conservação da biodiversidade. Essa certificação valoriza o trabalho dos produtores e incentiva o aumento da produtividade e da agregação de valor (Brasil, 2019).

Os agricultores que optam por fabricar chocolate em vez de vender as amêndoas para as indústrias têm a oportunidade de agregar valor à sua produção e obter maior remuneração. Essa prática é conhecida como “bean to bar”, que significa “da amêndoa à barra”, pois o chocolate é produzido por um único fabricante desde o cacau até as barras finais, distinguindo-se pela sua pureza, sem aditivos. Quando os produtores de chocolate são os próprios produtores de cacau, é chamado de “tree to bar”, que significa “da árvore até a barra” (Brasil, 2019).

Em setembro de 2019, o Brasil foi oficialmente reconhecido pela Organização Internacional do Cacau (OIC) como um país exportador de 100% de cacau fino e de aroma. Esse tipo de cacau é caracterizado por uma variedade de sabores distintos, que vão desde frutados até florais e amadeirados. Segundo Brainer (2021), esse reconhecimento tem o potencial de atrair mais compradores internacionais e elevar o preço do cacau em até três vezes. Além disso, contribui para aumentar a participação do Brasil nas exportações mundiais, que atualmente ocupa a 17ª posição. Para essa certificação, a OIC considera as características genéticas, o local de cultivo (terroir) e o processo de tratamento das amêndoas após a colheita. O cacau fino e o chocolate de alta qualidade representam um nicho de mercado global, com uma participação relativamente baixa nas transações comerciais em comparação com o cacau convencional.

De acordo com a ICCO (2017), as amêndoas de cacau fino se diferenciam das variedades comuns principalmente por apresentarem sabores frutados, florais, de ervas, notas de madeira, nozes e caramelizadas. Em geral, as amêndoas comuns são originárias da variedade Forasteiro, enquanto as de cacau fino provêm das variedades Criollo e Trinitário. As principais exceções são as amêndoas de Forasteiro do

Equador, consideradas cacau fino, e as de Trinitário dos Camarões, classificadas como cacau comum.

Zugaib (2011) destaca que a qualidade é um fator determinante para o cacau fino, que já está sendo apresentado como um ativo especializado, com a qualidade sendo crucial para obter melhores preços no mercado internacional. Existem três principais definições de cacau fino: da ICCO, da indústria e dos pesquisadores (Estival, 2015).

A ICCO define cacau fino como um cacau de variedade específica que gera amêndoas de sabor e cor padronizados, produzido pelos países incluídos na lista do acordo internacional do cacau, estabelecido em 2010. Deve ser proveniente das variedades Criollo e Trinitário, como o Nacional do Equador (notas florais), Porcelana da Venezuela (notas de mel e caramelo), e Criollo do México, entre outros. Para a indústria, são amêndoas que resultam em aroma e características originais de sabor e aroma delicado, típicos de alguns tipos de cacaos: aroma frutal, floral, madeira, amendoado, entre outros.

Os pesquisadores definem amêndoas de cacau fino como aquelas que apresentam aroma de constituição, presente em amêndoas frescas, e/ou aroma de fermentação, que aparece durante o período de beneficiamento primário. Assim, do ponto de vista técnico, é consenso que há diferença entre cacau comum e cacau fino, embora existam divergências importantes sobre o conceito a ser adotado. O relatório de março de 2018 da Iniciativa Latinoamericana del Cacao apontou a necessidade de definição de parâmetros para a classificação do cacau fino (Rasi, 2018).

Brainer (2022) destaca que a CEPLAC está empenhada em tornar o Brasil autossuficiente em cacau até 2025 e almeja alcançar a produção de 400 mil toneladas até 2030, posicionando o país como o terceiro maior produtor mundial. Para atingir essas metas, diversas ações estão sendo implementadas, incluindo a expansão dos plantios de cacau para os biomas cerrado e caatinga, além do aumento da produtividade na Bahia por meio da produção de insumos biológicos, fungicidas e materiais resistentes a doenças como a vassoura-de-bruxa. No entanto, o conflito entre a Rússia e a Ucrânia está afetando a cacauicultura, tanto na produção quanto na comercialização, devido à escassez de fertilizantes e às interrupções no comércio mundial, resultantes das sanções e altas taxas de frete marítimo. Essas ações,

coordenadas principalmente pela CEPLAC e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, visam não apenas resolver problemas do passado, mas também estabelecer o Brasil como um exportador reconhecido internacionalmente de cacau fino e de aroma.

Segundo a FIESP (2021), o Brasil tem um cenário promissor para a produção de cacau e sua inserção no mercado global. O país conta com produtores tradicionais, uma base de conhecimento consolidada e uma crescente adesão da juventude às atividades agropecuárias, impulsionada por inovações tecnológicas e cursos especializados. A presença dos principais compradores de amêndoas de cacau no Brasil oferece vantagens competitivas, considerando a concentração das maiores indústrias processadoras de chocolate no país. Além disso, o Brasil se destaca por sua capacidade de pesquisa agrícola e seu histórico como um dos principais fornecedores globais de alimentos, fibras e energia. Com uma população interna robusta, o mercado doméstico apresenta um potencial significativo para o crescimento do setor. No entanto, para garantir sua viabilidade, a agricultura brasileira requer investimentos contínuos em infraestrutura, manejo e adoção de novas tecnologias.

Nesse contexto, o estudo “Cacau e Chocolate no Brasil: Desafios na Produção e Comércio Global” (2018) define uma matriz SWOT para a cacauicultura brasileira. As oportunidades incluem a possibilidade de o Brasil retomar o protagonismo na produção de cacau, aproveitando um mercado interno relevante com mais de 211 milhões de pessoas, um corpo técnico-científico agrícola de renome global, e indústrias processadoras e cooperativas instaladas no país.

Os desafios envolvem a diversidade tecnológica entre os 93 mil produtores, a predominância de pequenas propriedades (84% com menos de 50 hectares), e as dificuldades de acesso e conectividade nas regiões produtoras, além da possível superestimação da produção de cacau em amêndoa. As propostas para superar esses desafios incluem a aquisição da produção pelas indústrias processadoras, o estímulo ao cooperativismo e parcerias entre indústria e produtores, a transferência de tecnologia para aumentar a produtividade na Bahia, e o reconhecimento da identificação geográfica para cacau e chocolate.

Os pontos fortes do Brasil são sua tradição na produção de cacau, um grande mercado consumidor interno, disponibilidade de terras para expansão, domínio das

técnicas de produção, uma rede de extensão rural pública eficiente, e um parque industrial de processamento consolidado.

Por outro lado, os pontos fracos incluem o preço do cacau ao produtor superior ao mercado internacional, baixos índices de produtividade, escassez de mão de obra rural, variabilidade na qualidade da produção, e falta de assistência técnica para produtores menos tecnificados. As oportunidades destacam a melhoria relativamente fácil da produtividade, uma legislação ambiental rigorosa, e o crescimento da demanda por cacau fino. As ameaças incluem riscos sanitários, como a Monilíase, a perda de poder de compra da população, a falta de reconhecimento internacional do Brasil como produtor de cacau fino, e a necessidade de investimentos para garantir a segregação do cacau fino.

5.5 Análise SWOT da produção de cacau na Região Cacaueira da Bahia

Com base nas análises realizadas neste estudo, observa-se que as forças, oportunidades, ameaças e fraquezas enfrentadas pela cacauicultura na Região Cacaueira da Bahia permanecem relativamente estáveis, sem grandes distinções significativas. A partir desses estudos, foi elaborada a seguinte matriz SWOT:

Quadro 1 - Matriz SWOT da produção de cacau na Região Cacaueira da Bahia

Forças	Fraquezas
Grande tradição histórica na produção de cacau	Declínio histórico na produção e área cultivada
Indicação Geográfica que valoriza a produção cabruca	Baixa produtividade em comparação com outras regiões
Cacau como alternativa para combater o desmatamento	Dependência de políticas públicas para revitalização e infraestrutura deficiente
Condições Climáticas Favoráveis	Falta de modernização na produção e infraestrutura
Reconhecimento internacional de cacau fino e de aroma	Dificuldade de acesso a crédito e financiamento para pequenos produtores
Colaboração ativa da CEPLAC para aumentar a produtividade	Crescente escassez de mão de obra no meio rural

Capacidade de pesquisa agrícola e histórico como fornecedor global de alimentos	Produção de cacau em níveis variáveis de qualidade
Disponibilidade de terras para expansão do cultivo	Falta de assistência técnica para produtores menos tecnicizados
Rede de extensão rural pública para difusão de técnicas de produção	Dependência de fertilizantes e insumos afetados por conflitos internacionais
Parque industrial de processamento consolidado	Necessidade de melhorias no manejo e técnicas agrícolas
Oportunidades	Ameaças
Crescente demanda por cacau fino e de aroma	Concorrência global intensa
Projetos de desenvolvimento sustentável	Mudanças climáticas e eventos extremos
Potencial para aumento da produtividade com tecnologia	Vulnerabilidade a pragas, doenças
Incentivos governamentais para revitalização do setor	Flutuações nos preços internacionais do cacau
Retomada das exportações	Impacto dos conflitos na produção e comercialização
Estabelecimento do Brasil no ranking dos maiores produtores mundial de cacau	Escassez de fertilizantes e altas taxas de frete marítimo
Melhoria da produtividade e qualidade do cacau	Risco sanitário, especialmente Monilíase
Tornar o Brasil autossuficiente na produção de amêndoas	Desmatamento

Fonte: Autoria própria (2024)

A análise SWOT da produção de cacau na Região Cacaueira da Bahia proporcionou uma visão abrangente do setor, os resultados obtidos servem como base para a tomada de decisões estratégicas que visem fortalecer a cadeia produtiva do cacau.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Analisar uma região a partir de suas especificidades é uma tarefa complexa e que nenhum estudo isolado consegue compreendê-la em sua totalidade, tanto em relação às suas nuances internas quanto às influências externas dos contextos nacional e internacional que afetam sua dinâmica. Assim, o objetivo não é esgotar de forma analítica a compreensão da Região Cacaueira da Bahia, mas sim apresentá-la de forma panorâmica, destacando a recente transformação pela qual passou, influenciada principalmente pela crise em sua principal atividade econômica, a cacauicultura.

A produção de cacau na Bahia continua enfrentando muitos dos desafios identificados em estudos anteriores, como a persistência de doenças, infraestrutura deficiente e dificuldades de acesso a crédito e tecnologia avançada. Apesar disso, a região possui condições climáticas favoráveis, uma tradição consolidada de cultivo e iniciativas de sustentabilidade que valorizam o cacau baiano no mercado internacional. A grande tradição histórica na produção de cacau e a recente Indicação Geográfica da produção podem ser alavancadas para aproveitar oportunidades significativas. A tradição histórica fortalece a reputação de cacau fino e de aroma, alinhando-se com a crescente demanda por produtos Premium. Além disso, a produção cabruca, que preserva a Mata Atlântica, não apenas diferencia o produto, mas também atrai consumidores preocupados com sustentabilidade.

No entanto, o setor enfrenta fraquezas como o declínio histórico na produção e área cultivada, que podem intensificar ameaças externas. A dependência de políticas públicas e a baixa produtividade limitam a capacidade de adaptação às mudanças climáticas e à concorrência global, especialmente da África, onde a produção é mais eficiente e escalável. A demanda crescente por chocolates Premium e mercados de exportação representam oportunidades significativas. Nos últimos anos, avanços têm sido feitos na adoção de práticas agroflorestais e na busca por inovação tecnológica, embora de forma desigual entre os produtores.

A busca pela autossuficiência na produção de amêndoas no Brasil, aliada a uma produção sustentável que prioriza a preservação e recuperação do meio

ambiente e práticas sociais de excelência, é essencial para que o país recupere sua relevância no mercado global de cacau.

As forças do setor podem ajudar a mitigar suas fraquezas. O reconhecimento internacional de cacau fino e de aroma pode compensar a baixa produtividade ao aumentar o valor agregado do produto final. A infraestrutura consolidada para comercialização oferece uma base para a implementação de novas práticas agrícolas e tecnologias que aumentem a produtividade. O potencial para incentivos governamentais pode ser explorado para modernizar infraestruturas e melhorar práticas de manejo, aumentando a eficiência da produção de cacau na região.

Em suma, a produção de cacau na Bahia tem grande potencial de desenvolvimento, mas requer esforços contínuos para superar seus desafios históricos e aproveitar as oportunidades emergentes. O fortalecimento das cadeias de valor, investimento em infraestrutura e políticas públicas eficazes são essenciais para apoiar o crescimento sustentável do setor. A colaboração ativa da CEPLAC, a capacidade de pesquisa agrícola e a disponibilidade de terras para expansão do cultivo são pontos positivos que podem ser alavancados. No entanto, é crucial abordar as fraquezas, como a baixa produtividade e a falta de assistência técnica, para garantir a sustentabilidade do setor. Parcerias estratégicas e investimentos contínuos serão fundamentais para transformar as fraquezas em forças e as ameaças em oportunidades, garantindo um futuro próspero e sustentável para a produção de cacau na Bahia.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Paulo César Bahia de. Evolução da população do município de Canavieiras no século XX e início do século XXI. **Jornal Tabu, Canavieiras (Bahia)**, v. 48, n. 882, p. 21, 2015.

ALMEIDA, Roger Luiz da Silva et al. Níveis de água e nitrogênio na cultura do cacau no semiárido baiano. 2012.

ARAUJO, Marcelo. **A Mata Atlântica do sul da Bahia: situação atual, ações e perspectivas**. Conselho Nacional da Reserva da Biosfera da Mata Atlantica, 1997.

ARAÚJO JÚNIOR, W. Ceplac: Pesquisas e incentivos para a produção de cacau. **AgroMais**. 24 mar. 2022. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=LOAVE1I9DD4>. Acesso em: 12/04/2024.

BAHIA DE AGUIAR, Paulo César; DE MOURA PIRES, Mônica. A região cacauzeira do sul do estado da Bahia (Brasil): crise e transformação. Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía, v. 28, n. 1, p. 192-208, 2019.

BECKETT, Stephen T. **The science of chocolate**. Royal Society of Chemistry, 2019.

BONDAR, G. **Cacao: Parte I - a Cultura e o Preparo de Cacao**. Bahia: Imprensa Oficial, 1924.

BRAINER, Maria Simone de Castro Pereira. Agropecuária: cacauicultura-ações para o desenvolvimento da atividade. 2022.

BRAINER, Maria Simone de Castro Pereira. Comércio exterior do agronegócio do Nordeste: cacau e seus produtos. 2019.

BRAINER, Maria Simone De Castro Pereira. Produção de cacau. 2021.

BRAINER, Maria Simone de Castro Pereira. Produção de Cacao: crescer é preciso!. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Implantação do cacau em sistemas agroflorestais**. Brasília: ¹ Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2014.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Notícias. Brasília, jul. 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias>. Acesso em: 20/04/2024.

CANAL RURAL. Fermentação do cacau é segredo para qualidade do fruto. Disponível em: <https://www.canalrural.com.br/>. Acesso em: 10/05/2024.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOBRE DESASTRES (CEPED) - UFSC. **Atlas Brasileiro de Desastres Naturais, 1991 a 2012: ¹ volume Brasil**. Florianópolis: CEPED - UFSC, 2013.

CEPLAC. Anuário Estatístico do Cacau. Ilhéus: CEPLAC, 1972.

CEPLAC. Estatística do cacau na Bahia. Ilhéus: CEPLAC/CENEX (Setor de programação), 2005. 1 p. (Mimeo).

CHIAPETTI, Jorge. O uso corporativo do território brasileiro e o processo de formação de um espaço derivado: transformações e permanências na região cacauera da Bahia. 2009.

CHIAPETTI, J. Produção de cacau na Bahia: análise da trajetória política e econômica. **Junior JOS, editus. Cultivo Pesquisa e Inovação. Ilhéus**, 2018.

COSLOVSKY, S. Oportunidades para aprimoramento da cacauicultura na Amazônia brasileira. **Amazônia 2030**, Brasil: Amazônia 2030, n. 55, mar. 2023.

DE SOUZA JÚNIOR, José Olimpio (Ed.). **Cacau: cultivo, pesquisa e inovação**. SciELO-Editus-Editora da UESC, 2018.

EQUIPE COMEX DO BRASIL. Organização Internacional do Cacau reconhece Brasil como país exportador do produto fino e de aroma. 13 set. 2019. Disponível em: <https://www.comexdobrasil.com/organizacao-internacional-do-cacau-reconhece-brasil-como-pais-exportador-do-produto-fino-e-de-aroma/>. Acesso em: 05/05/2024.

FERNANDES, Djair Roberto. Uma visão sobre a análise da Matriz SWOT como ferramenta para elaboração da estratégia. **Revista de Ciências Jurídicas e Empresariais**, v. 13, n. 2, 2012.

FIESP. Agronegócio do cacau: produção, transformação e oportunidades. São Paulo: FIESP, 2021. Disponível em: <https://bioeconomia.fea.usp.br/agronegocio-do-cacau-producao-transformacao-e-oportunidades/>. Acesso em: 03/03/2024.

FRANÇA FILHO, DP da. Pelos Caminhos da Fé: Aspectos da cristianização católica na história de Canavieiras. **Caratinga: UNEC-Centro Universitário de Caratinga**, p. 150, 2009.

FUNDO INOVA CACAU. GT Fundo Inova Cacau: matriz SWOT. 2020. Disponível em: https://www.gov.br/GT_Fundo_Inova_Cacau_MATRIZ_SWOT.pdf. Acesso em: 20/04/2024.

GONÇALVES, Marcos Falcão; CARNEIRO, Wendell Márcio Araújo; SENA, Jose Vladimir Cardoso. A cadeia produtiva do cacau na bahia: uma análise à luz da nova economia institucional. **Revista Fortaleza**, v. 2, n. 2, p. 55-68, 2010.

IBGE. Produção de cacau na Bahia. 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/cacau/ba>. Acesso em: 20/05/2024.

IBGE. Censo Agropecuário, 2017. Disponível em: <https://censoagro2017.ibge.gov.br/>. Acesso em: 20/05/2024.

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION (ICCO). Disponível em: <https://www.icco.org/>. Acesso em: 20/05/2024.

KEDEM, S. Serra Leoa ganha primeira fábrica de cacau. **African Business**, Serra Leoa, África Ocidental, 02 nov. 2021. Disponível em: <https://african.business/2021/11/agribusiness-manufacturing/sierra-leone-gets-first-cocoa--factory/>. Acesso em: 21/05/2024.

LEITÃO, A. E. B. A fermentação do cacau avaliada por um método rápido de determinação de cianidina. **Universidade Técnica de Lisboa–Instituto Superior de Agronomia**, 1983.

LIMA, Jeane Rafaela Araújo et al. Identificação de tendências climáticas no Estado da Bahia. **Revista de Geografia**, v. 28, n. 3, 2011.

MARTINS, Marcos Amâncio P. **Gestão educacional: planejamento estratégico e marketing**. 1. ed. Rio de Janeiro: Brasport, 2007.

MARROCOS, Tayla Ribeiro; DE MORAES, Maria Eugênia Bruck; GOMES, Ronaldo Lima. Diagnóstico dos padrões de certificação socioambiental do cacau na Bahia, Brasil. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, v. 14, n. 3, 2018.

MELLO, Durval Libânio Netto; GROSS, Eduardo. Guia de manejo do agroecossistema cacau cabruca. **Ilhéus, Brazil: Editora Instituto Cabruca**, 2013.

MERBA, T. A. T. Swot analysis: A theoretical review Emet GÜREL•. **The Journal**, v. 10, n. 51, 2017.

MONTEIRO, W. R.; AHNERT, D. Melhoramento genético do cacaueiro. In: VALLE, Raúl René (Ed.). **Ciência, tecnologia e manejo do cacaueiro**. 2. ed. Brasília: CEPLAC, 2012. p. 11-29.

NAIR, Kodoth Prabhakaran; NAIR, Kodoth Prabhakaran. Cocoa (*Theobroma cacao* L.). **Tree crops: Harvesting cash from the world's important cash crops**, p. 153-213, 2021.

NUGALI CHOCOLATES. A fermentação do cacau. Disponível em: <<https://www.nugali.com.br/>>. Acesso em: 17/04/2024.

RANGEL, Jefferson F. **ceplac/cacau ano 25**. IICA Biblioteca Venezuela, 1982.

RASI, Lucas. Cacau e chocolate no Brasil: Desafios na produção e comércio global. 2018. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000265538>. Acesso em: 21/05/2024.

REZENDE, Denis Alcides. **Planejamento estratégico para organizações privadas e públicas**. Brasport, 2008.

ROCHA, Lurdes Bertol. **A região cacauzeira da Bahia-dos coronéis à vassoura-de-bruxa: saga, percepção, representação**. Editus, Editora da UESC, 2008.

SANTANA MACHADO, Sayonara Silva et al. Arranjo produtivo na produção do chocolate no município de Ilhéus: análise swot relacionada ao de-senvolvimento local. **Caribeña de Ciencias Sociales**, n. noviembre, 2018.

SANTOS, Patrick Leite; CAVALCANTE, Antonio Wisney Pedrosa; SILVA FILHO, L. A. A competitividade do cacau baiano frente ao comércio internacional. **Revista Economia & Tecnologia (RET)**, v. 9, n. 4, p. 101-112, 2013.

SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. Coleção SENAR Cacau: produção, manejo e colheita. Brasília: Senar, 2018. Disponível em: [215-CACAU.pdf \(cnabrazil.org.br\)](https://cnabrazil.org.br/215-CACAU.pdf) Acesso em: 15/03/2024.

SILVA, Andréia Aparecida et al. A utilização da matriz Swot como ferramenta estratégica—um estudo de caso em uma escola de idioma de São Paulo. **Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia**, v. 8, p. 1-11, 2011.

SILVA, Luiz Ferreira da; TOURINHO, Manoel Malheiros; MENEZES, José Alexandre de Souza. Tributo à Antiga CEPLAC. 1. ed. Scortecci, 2016. 114 p.

SOUZA, E. C. M. Cacau (Amêndoa). Análise mensal Cacau (Amêndoa) Julho de 2019. CONAB, 2019a. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/analisesdo-mercado-agropecuário-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-decacau>. Acesso em: 27/05/2024.

SOUZA, E. C. M. Cacau (Amêndoa). Análise mensal Cacau (Amêndoa) Maio de 2019. CONAB, 2019b. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/analisesdo-mercado-agropecuário-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-decacau>. Acesso em: 27/05/2024.

SODRÉ, G. A.; MAGNO, A. E. de S.; MONTEIRO, W. R. Plantio e clonagem do cacauzeiro. In: SODRÉ, G. A. (Org.). **Cultivo do cacauzeiro no estado da Bahia**. Ilhéus, BA: MAPA/Ceplac/Cepec, 2017. p. 126. ISBN 978-85-99169-070. Disponível

em:<https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/ceplac/publicacoes/outraspublicacoes/cultivo-do-cacaueiro-no-estado-da-bahia.pdf> Acesso em: 27/05/2024.

SUN TZU. **A arte da guerra**. Rio de Janeiro: Record, 1998.

TRZECIAK, Lorena da Silva et al. Contribuições Da Análise SWOT Para a Produção De Cacau Orgânico Em Medicilândia–Pará. **Revista de Administração e Negócios da Amazônia**, v. 10, n. 2, p. 55-66, 2018.

TRINDADE, Gilmar Alves et al. Aglomeração Itabuna-lhéus: cidade, região e rede urbana. 2011.

THEODORSON, George A.; THEODORSON, Achilles G. A modern dictionary of sociology. 1969.

VALLE, Raúl René et al. **Ciência, Tecnologia e Manejo do Cacaueiro**. 2. ed. Brasília, DF: Vital, 2012

ZUGAIB, Antonio César Costa. POLÍTICAS PÚBLICAS PARA O “LITORAL SUL BAHIA” ATRAVÉS DO PROGRAMA ROTA DO CACAU DO MINISTÉRIO DA INTEGRAÇÃO NACIONAL.