

CONCEITOS DOS IRMÃOS POLANYI COMO FERRAMENTAS DE ANÁLISE DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: O CASO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL DA REGIÃO DA CANASTRA/MG

Concepts of polish sibilings as tools for the analysis of geographical indications: The Case of Indication of Provenance of the Queijo Minas Artesanal da Região da Canastra/MG

Ligia Aparecida Inhan Matos

Economista. Doutora em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), com doutorado-sanduíche pelo Cirad-Montpellier (UMR Innovation). Presidente da Rede Sial Brasil, Professora voluntária do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais e pesquisadora de projeto de extensão do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais. ligia.inhan@gmail.com

Renata Lèbre La Rovere

Economista. Doutora em Economia - Université de Paris VII , França (1990). Professora associada da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Pesquisadora do INCT-PPED/CNPq. renataieufrj@gmail.com

Resumo: Os estudos sobre território e conhecimento se baseiam em dois conceitos principais: o de enraizamento, proposto por Karl Polanyi e o de conhecimento tácito, proposto por Michael Polanyi. O objetivo deste artigo é, a partir da apresentação desses conceitos, propor o seu uso como ferramentas de análise de indicações geográficas e aplicar esta análise ao caso da produção do Queijo Minas Artesanal (QMA). A metodologia utilizada para o estudo de caso foi o levantamento bibliográfico primário e pesquisa de campo na região da Indicação de Procedência (IP) da Canastra (MG) com produtores familiares e instituições envolvidas no processo de credenciamento de Indicação Geográfica (IG). Os resultados mostram que o credenciamento exige que os produtores familiares adquiram novos conhecimentos e inovações tecnológicas provenientes de instituições exógenas à região. Percebeu-se que as divergências de conhecimento entre produtores e instituições se fundam, principalmente, na forma como o conhecimento tácito e o codificado são transmitidos aos produtores de queijo artesanal. Entretanto, para assegurar o conhecimento tradicional do processo produtivo do QMA será necessária a compreensão desse fenômeno por parte das instituições exógenas, que perpassa pelos laços de confiança pela proximidade, somente percebida e transmitida pelas instituições endógenas. Em síntese, a implantação de IG, sem o prévio conhecimento desses fatores, pode desencorajar produtores tradicionais a continuar produzindo QMA, levando a perda de importante conhecimento da região produtora tradicional.

Palavras-chave: Conhecimento tácito; instituições; Karl Polanyi; Michael Polanyi; indicação de procedência.

Abstract: Studies on knowledge and territory are based mainly on two concepts: the concept of embedded knowledge, proposed by Karl Polanyi and on the concept of tacit knowledge, developed by Michael Polanyi. This paper proposes the use of these two concepts as a tool for the analysis of geographical indications and applies this analysis to the case of the production of the Artisanal Minas Cheese. To develop the case study we conducted a primary bibliographic survey and did field research in the region with familiar producers, endogenous institutions and exogenous institutions. The results showed that if producers want to get formal they need to acquire new knowledge and innovations from exogenous institutions. We found that divergences of knowledge are mainly based on how tacit and codified knowledge are transmitted. However, exogenous institutions do not understand how to ensure the traditional knowledge of the production process of the Artisanal Minas Cheese, which depends on trust and proximity. As this phenomenon is only perceived and transmitted by endogenous institutions, the effort of introduction of geographical indications may discourage traditional producers to keep producing and provoke a loss of knowledge in the region.

Keywords: tacit knowledge; institutions; Karl Polanyi; Michael Polanyi; indication of source.

1 INTRODUÇÃO

Os estudos de Cooke et al. (2007), Britto, (2004), Capello, (2013), Erber, (2008), Diniz, (2013), Gonçalves et al. (2011), Ximenes, et al. (2015), Garcia (2017), entre outros, têm identificado a importância dos processos de aprendizado e dos fluxos de conhecimento para o desenvolvimento regional. O conhecimento existente e disperso em uma região condiciona a interpretação do mercado pelos atores da região. Os fluxos de informação internos e externos à região, aliados ao ferramental intelectual dos atores (indivíduos e organizações) da região, tais como teorias e modelos, permitem a troca de experiências e cooperação entre eles. Esses estudos partem do princípio de que tanto o conhecimento tácito, quanto o explícito são transmitidos através de laços de proximidade e de relações de confiança, que ocorrem dentro de instituições e organizações, formais e informais (NONAKA, 2012; POLANYI, M, 2009).

Entretanto, conforme Karl Polanyi (2012a) desenvolve, as instituições não decorrem de esforços individuais, devendo ser entendidas como resultado das interações entre o indivíduo e o seu ambiente. A relação dos atores com as instituições endógenas, ou seja, aquelas desenvolvidas na região, se concretiza na medida em que são elas que definirão a forma pela qual o conhecimento necessário ao desenvolvimento da região é absorvido e difundido pelos atores. Tais instituições servem, portanto, de apoio para o progresso técnico e, conseqüentemente, para o crescimento econômico. São as instituições endógenas, econômicas ou não, que permitem o enraizamento do conhecimento necessário à subsistência dos indivíduos na região. Assim, quando um conhecimento exógeno é introduzido em uma região, a capacidade de assimilação desse conhecimento pelos atores regionais dependerá da forma pela qual as instituições que geraram este conhecimento se articulam com as instituições endógenas.

No Brasil, o processo de reconhecimento de Indicações Geográficas (IGs) teve início há quase duas décadas e tem sido considerado como uma das estratégias governamentais para melhorar a distribuição de renda, bem como para alavancar o desenvolvimento local e incentivar a pesquisa e o desenvolvimento (P&D). A estratégia baseava-se no incentivo à associação de produtores e na

qualificação dos métodos produtivos para alcançar determinados nichos de mercado (MAPA, 2014).

No entanto, diferente do que ocorre nos países europeus, onde essa estratégia teve origem, nenhuma instituição brasileira foi criada especificamente para alavancar os processos de reconhecimento por IG de uma região tradicional. Pelo contrário, quando um grupo de pessoas, sejam produtores ou técnicos, se interessa por tal empreendimento, deve necessariamente contar com o apoio de um grupo heterogêneo de instituições, se tornando dependente das agendas e expertises específicas de órgãos externos à região. Embora o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) seja o órgão responsável pela condução do processo de IG no Brasil, desde 2005, as instituições brasileiras que se dedicam a esse processo são, além do próprio MAPA, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e evidentemente, o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (Inpi), que são instituições exógenas às regiões produtoras.

Essa configuração institucional afeta a disseminação de conhecimento na região, visto que o conhecimento codificado da legislação pertinente para a adequação da produção é diferente do conhecimento tácito do produtor. As diferenças decorrem não somente de lacunas na difusão de conhecimento pelas instituições em sua forma escrita ou falada, como também pela incapacidade do produtor de relatar ao agente exógeno todo o seu conhecimento. Dessa maneira, o conflito entre conhecimentos das instituições e dos produtores é previsível e tem sido inevitável (INHAN MATOS, 2016).

O presente artigo pretende, a partir da articulação dos conceitos propostos pelos irmãos Polanyi, mostrar a importância das instituições endógenas na difusão de conhecimento em uma região. Como exemplo dos conflitos inerentes à imposição de conhecimento aos produtores por instituições exógenas à região, será apresentado o processo da Indicação de Procedência (IP) da Canastra/MG, uma Indicação Geográfica de produção de queijos artesanais criada em 2012.

2 METODOLOGIA

Este artigo propõe que tanto Karl Polanyi quanto Michael Polanyi são pesquisadores cujas obras

são importantes para entender a criação e difusão de conhecimento tradicional em uma região. Karl Polanyi traz contribuições significativas ao estudo da difusão de conhecimento em um território ao mostrar o papel das instituições na geração de rotinas que transmitem conhecimento codificado; e Michael Polanyi, com sua teoria do conhecimento tácito que se transmite por meio da tradição, ajuda a entender por que existem lacunas na difusão do conhecimento em uma região.

A pesquisa que fundamenta este artigo teve início com um levantamento bibliográfico sobre território, produção tradicional e conhecimento, centrado nos conceitos de conhecimento tácito e enraizamento. Por um lado, o conhecimento regional pode ser estudado a partir do desenvolvimento da teoria do conhecimento tácito de Michael Polanyi. Por outro lado, a sustentação desse conhecimento dentro de uma região específica, que é capaz de gerar uma riqueza diferenciada das outras, pode ser compreendida através do conceito de enraizamento proposto por Karl Polanyi. A articulação dos dois conceitos consegue explicar como são criadas as estruturas das instituições endógenas e como é possível criar e sustentar laços de confiança, necessários à difusão de conhecimento na região.

Dessa forma, Michael Polanyi aborda o conhecimento tácito, codificado e a forma de transmissão pela tradição, enquanto Karl Polanyi, seu irmão mais velho, discorre sobre o enraizamento de um território pelas instituições por meio da rotina.

A proposta de articular os conceitos dos dois autores surgiu uma vez que na base de dados Periódicos CAPES podem ser encontrados 342 artigos sobre Karl Polanyi e 252 artigos sobre Michael Polanyi. Entretanto, apenas um artigo (GULICK, 2008) trata dos conflitos e convergências entre as teorias dos dois irmãos. Já no site de pesquisas EBSCOhost¹, o nome de Karl Polanyi é citado em dez resumos, enquanto Michael Polanyi aparece em nove documentos. Quando se cruzam os dois nomes, outro trabalho, de Hill e Von Ende (1994), aparece listado e discorre a respeito da relevância dos irmãos Polanyi no desenvolvimento da teoria da história econômica.

Este artigo aborda o legado dos irmãos Polanyi no desenvolvimento de uma poderosa epistemo-

logia histórica e em comum, pois eles afirmaram que o entendimento do fenômeno econômico deve partir da descoberta das leis sociais, pelas quais a sociedade opera suas forças. O referido artigo é citado 17 vezes no *Google Academics*², sendo que nenhuma outra referência desenvolve as ideias dos autores, citando-os apenas como referência básica para explicar suas próprias premissas. Além destes artigos, foi possível localizar um artigo que discute a contribuição dos dois irmãos para os estudos sobre efeitos de proximidade (GROSSETI; BÈS, 2002).

Gulick (2008) e Hill e Von Ende (1994) tratam das ideias dos dois irmãos Polanyi, entretanto, sem aplicá-las a uma área de conhecimento específica. A única tentativa de fazer esta abordagem foi o artigo de Grosseti e Bès (2002) sobre as relações universidade-empresa em uma região da França, em que os autores questionam qual dos dois irmãos propõe uma teoria que melhor discute os efeitos da proximidade nas relações universidade-empresa em um território. Eles concluem que o conceito de conhecimento tácito, proposto por Michael Polanyi, não consegue explicar como as relações de colaboração entre empresas podem transmitir conhecimento pelos efeitos da proximidade.

Assim, nenhum artigo localizado propõe articular os conceitos dos dois autores para explicar a difusão de conhecimento tradicional em uma região, razão pela qual eles foram escolhidos como objeto de estudo.

O caso da IP da Serra da Canastra – MG foi escolhido por dois motivos principais: de um lado, a indicação geográfica requer a codificação do conhecimento sobre determinado produto tradicional e o estabelecimento de normas a serem seguidas pelos produtores, reconfigurando assim suas condições de produção e difusão de conhecimento. De outro, a economia não monetária baseada na reciprocidade, como entendida por Karl Polanyi, se evidencia, principalmente, na agricultura familiar (ALVES; BURSZTYN, 2009) e no caso em tela a IG atingiu agricultores familiares.

A IP da Canastra também foi escolhida como exemplo por se tratar de um processo duplo de inserção de conhecimentos trazidos por instituições exógenas: a) pela introdução da nova legislação federal e estadual para o QMA, a fim de formaliz-

1 Disponível em: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=fst&db=nlebk&db=ffh&bque_ry=polanyi&dli0=NL&dli0=Y&dli0=nlebk&lang=pt-br&type=0&site=ehost-live>.

2 Disponível em: <https://scholar.google.com.br/scholar?cites=8118216041021692672&as_sdt=2005&scio_dt=0,5&hl=pt-BR>. Acesso em: 20 ago. 2017.

zarem a sua produção e b) pela incorporação das normas relacionadas ao reconhecimento da IP.

O estudo de campo na região da Canastra, Minas Gerais, Brasil, levantou instituições endógenas e exógenas que realizaram o reconhecimento da IG, no período de 2014 a 2015 e como cada instituição trabalhou com a geração do conhecimento e sua disseminação no território. Foram feitas 23 entrevistas semiestruturadas com produtores de queijo, representantes de instituições endógenas e representantes de instituições exógenas.

As entrevistas semiestruturadas da pesquisa foram gravadas, transcritas e analisadas conforme a técnica de análise de conteúdo (BARDIN, 1977), utilizando-se o software Atlas.TI. A partir desta análise, foi possível elaborar quadros esquemáticos explicativos das relações entre produtores e instituições, assim como propor uma tipologia do conhecimento regional.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

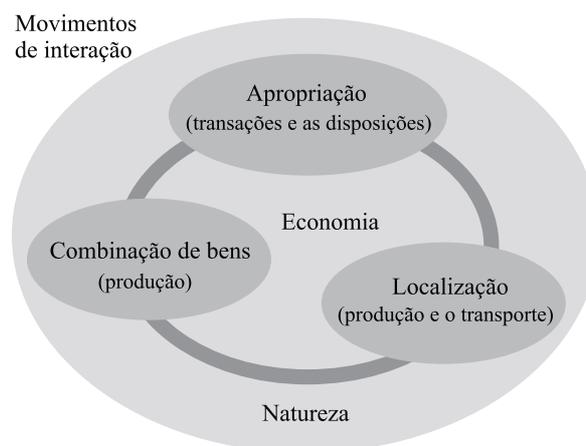
3.1 Fluxo da economia pela rotina

Karl Polanyi não desenvolveu exatamente um conceito de instituições, embora tenha observado a historicidade das instituições relacionada à natureza universal de sobrevivência do homem. Seu conceito se aproxima do proposto pelos autores da teoria institucionalista, exceto dos institucionalistas que consideram o paradigma da escassez e da competição (MAUCOURANT; PLOCINICZAK, 2013).

Segundo Karl Polanyi, as instituições revelam a economia como um processo enraizado nas próprias ações sociais dos indivíduos. A economia serve para satisfazer necessidades materiais e deve ser entendida como um processo instituído de interações, sendo parte vital da comunidade humana e nenhuma sociedade poderia existir e perdurar sem ela (POLANYI, 2000; POLANYI, 2012c).

As instituições são resultados de materializações humanas com seu próprio significado e propósito para o ser humano. Na Figura 1, apresenta-se o modelo de estrutura de movimento das interações da economia apresentado de Karl Polanyi. O modelo é base da formação de instituições e ocupa uma parte importante da teoria do autor.

Figura 1 – Representação dos movimentos das interações econômicas, conforme Karl Polanyi



Fonte: elaborada pelas autoras.

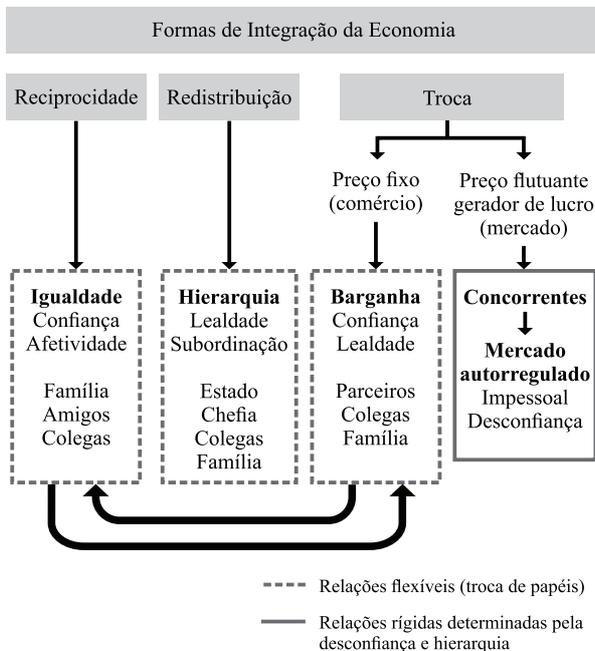
Segundo Karl Polanyi (2012a), estruturas institucionais são definidas por movimentos de interação que permitem ao homem se relacionar com o seu meio. Essas estruturas apresentam-se como movimentos de trocas, de localização (movimentos unilaterais de trabalho humano específico, como expedições, caçadas, transporte, dentre outras) e de apropriação (movimentos bilaterais de troca de mãos, propriedade, material ou serviços como a circulação de mercadorias, a distribuição de renda, tributos, impostos, dentre outros).

A finalidade desses movimentos está na criação e manutenção do trabalho que proporciona a sobrevivência humana (necessidades físicas, espirituais, morais, emocionais) como agente central dessas ações. Esses movimentos de interação estão em constante funcionamento dentro de um contexto social e não existem de forma isolada.

Dessa maneira, esse autor identifica que, anterior aos movimentos de interação, preexistem estruturas institucionais que fornecem estabilidade a todo sistema. A constância desses movimentos de interação criam rotinas *úteis e funcionais*, que garantem a *estabilidade* das relações sociais e econômicas, cuja *relevância política e histórica* é alcançada ao longo do tempo. As formas determinantes que integram essas instituições econômicas e não econômicas, ou sociais, são a reciprocidade, a redistribuição e a troca. Berger e Luckmann (2014) propõem ideia semelhante em seu trabalho *A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento*.

Para melhor entendimento da proposta teórica de Karl Polanyi, foi feito um esquema dos níveis de confiança e suas respectivas formas de integração da economia³ (Figura 2). Elas formam um composto de instituições integradas nas quais os seres humanos construíram e sustentam a sociedade.

Figura 2 – Formas de integração da economia conforme Karl Polanyi



Fonte: elaborada pelas autoras.

Deve-se perceber que a diferença entre os três tipos de instituições integradoras está na forma como a relação é estabelecida entre as partes, pois em todas elas há ações econômicas. Os laços pessoais e de confiança são mais estreitos quando há maior proximidade, permitindo que a reciprocidade exerça maior influência na sociedade. De modo contrário, quanto maior é a desconfiança originária da impessoalidade, maior é a aproximação das formas estruturantes do mercado na sociedade.

Desse modo, entende-se que os laços familiares de amigos e colegas mais próximos estabeleçam naturalmente relações de reciprocidade, em que a confiança quase irrestrita, dispensa qualquer tipo de suspeição. Mas em se tratando de relacionamentos hierárquicos, econômicos ou não, a forma

3 No livro *A grande transformação*, Polanyi, K. (2000) dividiu as formas de integração da economia em reciprocidade, redistribuição e domesticidade, para depois acrescentar a troca. Entretanto, a domesticidade é a produção para a própria subsistência, não envolvendo troca entre outros indivíduos, a não ser com seus laços mais próximos, em outro artigo, *Formas de integração e estrutura de apoio*, já não o classifica dessa forma (POLANYI, K., 2012a).

redistributiva é o meio pelo qual as formas de interação são constituídas, pois são dependentes de níveis de lealdade e subordinação. Essas relações são facilitadas por laços de confiança, mas não se limitam às relações de proximidade. Essas trocas também ocorrem entre indivíduos, organizações e instituições, podendo, portanto ocorrer relações nas quais a presença de contratos formais é necessária para tal efetivação. Afastando-se das relações não econômicas, as trocas no mercado quase dispensam a confiança mútua, devido à formalização dos contratos e acordos, devidamente assinados. A presença de um conjunto de regulamentos exógenos à relação é pré-condição para sua efetivação.

Em uma sociedade dominada pelo mercado, a maior parte das interações sociais e econômicas é estruturada nas relações de troca. Mesmo as relações familiares, quando estabelecidas em um negócio, tem a possibilidade de serem constituídas também por contrato; as entidades de redistribuição, como associações ou organizações sem fins lucrativos, também devem exigir documentos comprobatórios para acionar sua distribuição e mesmo no nível individual, perante a expectativa de um ganho econômico, também se fará por contrato. Enfim, todas as ações econômicas tenderão a ser baseadas na impessoalidade e na desconfiança. “Superar essas doutrinas [...] talvez requeira nada menos do que uma reforma da nossa consciência” (POLANYI, K., 2012b, p. 211).

2.2 Fluxo de conhecimento pela tradição

Segundo Morgan (2008), o conhecimento tácito pode ser verificado empiricamente e é real dentro de um ambiente organizacional.

Para Hill e Von Ende (1994), o conhecimento explícito, que pode ser ensinado pela comunicação formal ou informal, capacita a sociedade para o enriquecimento do estoque de conhecimento puro e aplicado. Dessa maneira, as gerações anteriores conseguem passar à geração mais nova toda herança cultural e social. No entanto, mais importante do que saber as coisas que podem ser descritas, analisadas e guardadas, é justamente o conhecimento tácito ou pessoal.

A famosa expressão “nós conhecemos mais do que conseguimos dizer” (NELSON; WINTER, 2015; POLANYI, M., 2010) teve um significado duplo para seu autor, pois ele mesmo tinha di-

ficuldade de definir o que conhecimento tácito significa: “Este fato parece óbvio; mas não é fácil dizer exatamente o que é que significa” (POLANYI, M., 2010, p. 14).

Podem-se listar algumas pistas para o entendimento do conhecimento tácito (POLANYI, M., 2010; MORGAN, 2008):

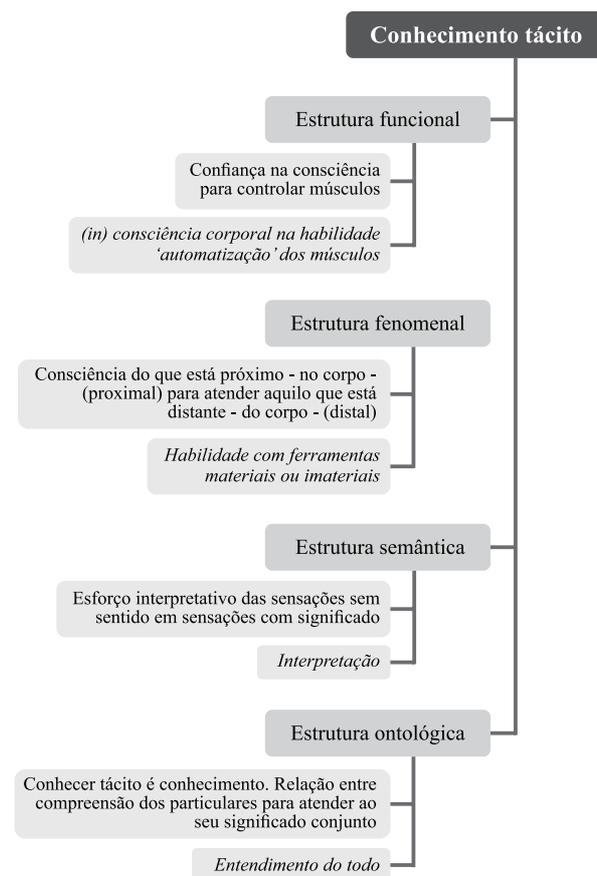
- O processo de aprendizado é ativo na busca do conhecimento;
- Todo conhecimento uma vez descoberto, torna-se *verdadeiro* para aquele que aprende;
- O uso de ferramentas são exemplos adicionais da arte de conhecer, bem como o uso denotativo da língua, como indicação verbal;
- Os processos corporais fazem parte das operações da percepção;
- É intencional, porque tem uma direção qualitativa, característico de estar consciente do ensino/aprendizado;
- É dinâmico, porque existe um esforço para tornar conhecimento em novo conhecimento;
- É pessoal, porque tem origem no ato mental do conhecimento, inerente ao indivíduo;
- É falível, como toda capacidade humana e não é um conhecimento imediato ou intuitivo.

No entanto, a estrutura do conhecimento tácito é uma das mais complexas de serem compreendidas. O esquema da Figura 3 resume graficamente, os principais conceitos da teoria conforme Michael Polanyi (2010).

Esmiuçando essa estrutura, entende-se que o uso sistemático do conhecimento tácito torna a habilidade uma perícia, que ocorre quando os indivíduos perdem a consciência das microações necessárias para conformar as estruturas do conhecimento tácito de forma integrada. Assim, ocorre como uma pianista ao teclado, um cego se guiando com a ponteira, uma criança andando de bicicleta, um homem martelando um prego etc.

A interiorização identifica os ensinamentos que estão sendo assimilados, fazendo-os funcionar próximos ao conhecimento moral tácito para ser aplicado à prática. Dessa forma, o conhecimento tácito é também uma ferramenta imaterial, utilizada de modo similar a uma ferramenta material, pois “confiar em uma teoria para compreender a natureza é interiorizá-la” (POLANYI, M., 2010, p. 30).

Figura 3 – Estruturas do conhecimento tácito, conforme Michael Polanyi



Fonte: Inhan Matos (2016, p. 30).

Para tanto, é preciso acreditar na ideia, antes mesmo de comprová-la e dessa forma, se cria uma ferramenta mental necessária para a imersão do conhecimento a ser investigado: “[...] apenas se pode aprender uma teoria matemática praticando a sua aplicação: o seu verdadeiro conhecimento encontra-se na habilidade de a usar” (POLANYI, M., 2010, p. 30). Do mesmo modo, o cego que utiliza uma ponteira, confia, a priori, na sua capacidade de usá-la, bem como no pressuposto que ela atenderá ao seu funcionamento, para o qual foi criada. Assim:

Quando aceitamos um certo número de pressupostos e os usamos como nosso quadro interpretativo, podemos dizer que os habitamos tal como habitamos nosso corpo. A sua aceitação **acrítica**, por enquanto, consiste num processo de assimilação pelo qual nos identificamos com eles (POLANYI, 2009, p. 62).

O conhecimento tácito é, assim, um processo de requisição de ferramentas psicológicas, morais, emocionais e intelectuais, por meio da dinâmica do aprendizado ativo e acríico. Dessa forma, en-

tende-se a dificuldade de um indivíduo habilitado em expressar seu conhecimento (HILL; VON ENDE, 1994; POLANYI, M., 2009).

2.3 Diferença entre tradição e rotina

Visto que a habilidade não pode ser descrita em detalhe e não pode ser transmitida por prescrição, só existe um modo de ser passada para alguém: na relação mestre e aprendiz, através de exemplos. “A difusão fica assim restrita ao espaço dos contatos pessoais, e por isso as práticas artesanais tendem a sobreviver por tradições locais muito circunscritas e fechadas” (POLANYI, M., 2009, p. 55).

No entanto, a passagem do conhecimento tácito ocorre muito além das práticas meramente rotineiras, formais e codificadas. Além da linguagem informal, o mestre utiliza sinais, gestos, posturas etc., que são hábitos individuais apreendidos por meio da experiência e repetidos por muito tempo. Desta forma, o mestre estabelece a integração e imersão do conhecimento pelo aprendiz.

Portanto, as condições pelas quais a tradição se perpetua consistem na necessidade de confiança incondicional, no respeito pela hierarquia, no compromisso e compartilhamento entre o mestre e o aprendiz. Seguir uma tradição do conhecimento implica que os envolvidos devam ter uma postura ativa de confiança mútua sem restrições. Enquanto o mestre estimula o desenvolvimento do aprendizado e avalia criticamente, o aprendiz apreende, copiando suas rotinas via crença justificada (NELSON; WINTER, 2012), visto que “as regras ocultas só podem ser assimiladas por uma pessoa que se rende acriticamente à imitação do outro” (POLANYI, M., 2009, p. 55).

Sendo assim, é necessário que o aprendiz seja suficientemente inteligente para captar o significado da demonstração do conhecimento, bem como ter a convicção na sua fonte de conhecimento.

O consentimento tácito e as paixões intelectuais, a partilha de um idioma e de uma herança cultural, a afiliação com uma comunidade com convicções semelhantes: tais são os impulsos que moldam a nossa visão da natureza das coisas, em que nos baseamos para dominar as coisas. Nenhuma inteligência, seja crítica ou original, pode operar fora deste quadro fiduciário (POLANYI, M., 2009, p. 276).

De acordo com Michael Polanyi (2009, p. 55), “uma sociedade que quer preservar um estoque de conhecimento pessoal deve submeter-se à tradição. Neste sentido, uma prática em desuso por uma geração, pode ser completamente perdida.

É patético ver os infundáveis esforços feitos – equipados com microscopia e química, com matemáticas e eletrônicas – para reproduzir um único violino do tipo que o semiletrado Stradivarius fazia rotineiramente há mais de duzentos anos. Aprender pelo exemplo é submeter-se à autoridade (POLANYI, M., 2009, p. 55).

Conforme Michael Polanyi ressaltou, tradição requer um aprendizado ativo na relação mestre/aprendiz. Por outro lado, o significado de rotina remete às ações passivas do indivíduo e prescinde de uma relação de troca. Na tradição, a inovação surge do próprio aprendizado, enquanto na rotina, somente uma causalidade imprevista e externa à própria rotina, poderia levar à inovação.

Isso quer dizer que tradição é um conjunto de tipos de conhecimentos, resultantes da prática e da oralidade, transmitida por meio de rotinas úteis ao longo do tempo, portanto, a tradição é um mecanismo *sui generis* de transmissão de conhecimento tácito.

2.4 Formas de integração do fluxo de conhecimento e da economia

Michael Polanyi observou mais detalhadamente, o fluxo do conhecimento da ciência acadêmica, lugar onde ele atuava e, portanto, entendia a tradição com o significado amplo de conhecimento produzido, distribuído, controlado e avaliado pela academia (POLANYI, M., 1962).

A questão a ser posta aqui é se é possível aplicar o conceito de fluxo do conhecimento para o mesmo modelo estrutural de produção e distribuição de conhecimento com a forma de integração de Karl Polanyi para a economia. O próprio Michael Polanyi coloca nesses termos quando compara o fluxo de conhecimento e partilha da academia aos mecanismos de mercado:

O meu título [A República da Ciência: teoria política e econômica] pretende sugerir que a comunidade de cientistas está organizada de uma forma que se assemelha em certas características a um corpo político, e que trabalha de acordo com princípios econômicos semelhantes àqueles que regulamentam a produção de bens materiais (POLANYI, M.; 2009, p.3).

Assim, a regulação do fluxo do conhecimento poderia estar baseada na integração da redistribuição; os quatro pilares institucionais do processo do conhecimento poderiam estar sustentados pela coordenação de doutores ou mestres, pela hierarquia realizada através do mestre-aprendiz; pela confiança intrínseca e pela troca de conhecimentos implícitos e explícitos, que são veiculados pela tradição acadêmica. Dessa forma, as estruturas de apoio seriam a confiança, a rotina e a troca de conhecimento pelo reconhecimento acadêmico. Fica mais evidente que a tradição, além da rotina, contribui para o desenvolvimento de produtos e processos inovadores.

Vê-se que o fluxo do conhecimento organiza um arranjo institucional próprio, podendo-se propor um esquema analítico no qual a reciprocidade, a redistribuição e a troca, categorias de análise propostas por Karl Polanyi, podem ser desdobradas em formas de conhecimento, como entendido por Michael Polanyi, conforme a Figura 4.

Drucker (1994) foi um dos primeiros autores da área da administração e economia que reconheceram a transformação da sociedade econômica para uma sociedade do conhecimento. Portanto, faz sentido utilizar as formas de integração de Karl Polanyi para explicar como os fluxos de conhecimento se organizam, pois estas formas de integração variam conforme a sociedade e podem apresentar o predomínio de uma ou de outra, conforme sua estrutura.

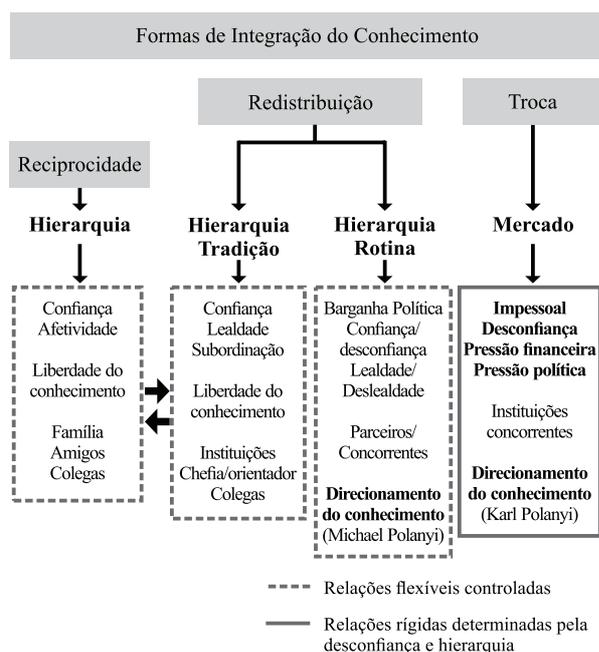
Há, no entanto, uma diferença entre a redistribuição de conhecimentos conforme definido por Michael Polanyi e as relações de reciprocidade na economia enraizada proposta por Karl Polanyi.

Tanto em uma sociedade como individualmente, o nível de saberes varia ao infinito, portanto, não há igualdade de saberes. Logo, a forma de integração da reciprocidade se subordina à redistribuição, tornando-se uma relação hierarquizada, da mesma forma como acontece na relação entre o mestre e o aprendiz. Pode-se entender que a redistribuição de conhecimentos via reciprocidade dentro dos grupos da família e dos amigos é facilitada pelos laços de confiança, mas ainda sim, hierarquizada.

A redistribuição pela tradição ocorre na medida em que as instituições impõem determinadas regras de comportamento formais e informais que são respeitadas. A passagem de conhecimento terá mais ou menos empecilhos de acordo com o nível de confiança entre chefes e subordinados, entre professores e alunos etc. Neste processo, pode haver desconfiança e concorrência entre pares de uma mesma instituição ou instituições diferentes. Assim, configura-se a redistribuição do conhecimento ora pela tradição, ora pela rotina.

Por fim, a troca estabelece relações concorrenciais e o conhecimento se torna uma forma de poder, que é redistribuído de forma seletiva entre pares, entre concorrentes e/ou entre instituições.

Figura 4 – Formas de integração do conhecimento



Fonte: elaborada pelas autoras.

3 RELATO DO CASO

Como se verá mais adiante, toda a região da Serra da Canastra é tradicional nos dois sentidos polanyianos, quais sejam, na transmissão do conhecimento por meio da família e na necessidade de instituições formais e informais próprias para assegurar a difusão de conhecimento, por meio da reciprocidade, redistribuição e troca.

O censo da Emater (2004) indicava 2.096 produtores familiares de Queijo Minas Artesanal (QMA) na região da Canastra/MG em 2004. Dez anos depois, uma pesquisa georreferenciada, realizada por Perez (2014) contabilizou apenas 793 produtores, ou seja, 1.303 (62,2%) produtores teriam deixado a atividade (MAGALHÃES, 2005; PEREZ, 2014; SIMONCINI, 2017).

Há dois movimentos importantes a serem destacados sobre esse período. Por um lado, a produ-

tividade dos produtores de QMA aumentou: em 2014 a região da Canastra/MG chegou a produzir cerca de 17.000 kg/dia, totalizando quase 6 mil toneladas/ano (PEREZ, 2014). Dez anos antes, a produção era de aproximadamente 4,5 mil toneladas/ano (MAGALHÃES, 2005), com mais do que o dobro de produtores. Por outro lado, embora o queijo de leite cru, que é o queijo produzido pelos agricultores familiares, não fosse reconhecido na legislação federal, o Estado de Minas Gerais adotou seu reconhecimento pela Lei n. 14.185/2002, como um produto legal, sob a condição obrigatória de ter o reconhecimento e registro formal pelos órgãos estaduais nas suas diversas regiões produtoras. Como contrapartida, o órgão fiscalizador estadual aderiu ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa), um programa de equivalência fiscal e de vigilância sanitária entre organismos estaduais e federal do MAPA.

Além disso, a região da Serra da Canastra/MG obteve o registro da IP no Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (Inpi) em 13 de março de 2012. Antes disso, ela era a terceira região reconhecida pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) como produtora de queijo minas artesanal em 2004, e quatro anos depois, tornou-se protegida pelo Patrimônio Imaterial no Livro dos Saberes pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan)⁴.

Após o registro da IP no INPI, a Associação dos Produtores do Queijo Canastra (Aprocan) estabeleceu parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) para desenvolver uma política de marketing, de vendas, bem como implantar um programa de qualificação gerencial do empreendimento nas fazendas associadas.

Durante todos esses processos, os produtores familiares foram tomando conhecimento do que deveriam adotar, modificar e excluir no processo produtivo do QMA, mas mesmo com todo o esforço das instituições envolvidas, pouco mais de 1% dos produtores da IP Canastra formalizaram sua produção junto ao IMA (PEREZ, 2014).

Conforme Shiki e Wilkinson (2016), a história da criação da IP Canastra pode ser entendida como

o ápice do processo de transformação do produto artesanal doméstico para um produto artesanal industrial.

A organização da produção, o aumento da produtividade, a inserção da legislação constituíram-se em um arranjo próprio elaborado e auxiliado por diversas instituições, mas, a necessidade da organização dos produtores não se efetivou de forma satisfatória no início desse processo, contando somente com 20 produtores efetivamente engajados (SHIKI; WILSONSON, 2016) que puderam colaborar com seus conhecimentos na formação dos documentos necessários para se levar a cabo o registro da IP.

Haveria relação entre a queda do número de produtores e o aumento da produtividade no mesmo período, quando o Estado de Minas Gerais adotou políticas de melhoria da qualidade e de proteção do conhecimento, criando novas leis, normas e regulamentos para a produção do QMA? Esses acontecimentos teriam alguma relação com a criação da IG no mesmo período?

Para entender essas questões, a pesquisa de campo incluiu uma pergunta sobre motivações pelas quais os produtores de QMA da Canastra/MG não aderiram ao registro de IP, segundo a percepção deles mesmos e das instituições envolvidas em processos de reconhecimento de IG. As respostas foram classificadas conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1 – Justificativa para falta de envolvimento dos produtores de QMA da IP Canastra na visão dos produtores (P) e instituições exógenas (I), em porcentagem

Justificativas	P %	I %
Falta de financiamento	26,1	23,3
O investimento não compensa	1,0	10,0
Custos altos	91,3	20,0
Excesso de burocracia e regulamentação	69,6	43,3
Produtores não acreditam que precisam melhorar seu modo de <i>saber fazer</i>	56,5	26,7
Possuem pouca ou nenhuma informação do que seja IG	52,2	60,0
Não se interessam por essa estratégia de negócio	34,8	23,3
Não possuem o hábito de se associarem	87,0	43,3
São produtores familiares, não se interessam ou desejam qualquer mudança	56,5	13,3
Não se sentem seguros com qualquer tipo de mudança	95,7	36,7
Os líderes dos produtores não têm interesse em ampliar a divulgação da IG	8,7	8,7

4 Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/Iphan, consta à folha 7, verso, o seguinte: “Registro número 4. Bem cultural: Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre”.

Justificativas	P %	I %
Falta de interesse na divulgação pelas instituições fomentadoras para IG	17,4	6,7
Não há tempo suficiente, entre a organização dos produtores e o registro, para os produtores pensarem a respeito ou se interessarem	4,3	16,7
Outro (especifique):	-	23,3

Fonte: elaborada pelas autoras com base nos dados da pesquisa.

Com exceção da justificativa “falta de financiamento”, existe uma disparidade entre produtores e instituições na percepção dos principais motivos para a não adesão dos produtores para a regularização e associação.

Conforme exposto acima, a relação de confiança entre atores e instituições é necessária e fundamental para a construção e permanência de novos conhecimentos que se agregarão às rotinas e tradições. Assim, a importância de instituições endógenas, ou locais, é essencial para a circulação desse conhecimento. Instituições exógenas não desfrutam dessa facilidade ao trazerem conhecimento novo para dentro da região produtora, exatamente por esse motivo, ou seja, a desconfiança dos produtores familiares em relação aos agentes e suas ações. Dessa maneira, os resultados encontrados nesta pesquisa confirmam a teoria.

Portanto, as duas principais justificativas apresentadas pelos produtores pela falta de envolvimento são: “não se sentem seguros com qualquer tipo de mudança” com 95,7% dos entrevistados e “custos altos” com 91,3%, enquanto as instituições envolvidas no processo afirmam que “possuem pouca ou nenhuma informação do que seja IG” (60%) e “excesso de burocracia e regulamentação” e “não possuem o hábito de se associarem”, ambas com 43,3%, são os maiores entraves na implantação do processo de IP na região da Canastra/MG.

Considera-se um ponto muito importante, que a principal causa da não adesão à IG apontada pelas instituições seja a falta de informação sobre o que ela é. Mas essa questão não está apenas relacionada a eventuais falhas na estratégia de marketing por parte da Aprocan para atrair novos produtores, mas também porque o signo distintivo é um registro desconhecido no Brasil. Neste sentido, não somente a IP Canastra sofre desse mal, mas todas as IG brasileiras (MASCARENHAS; WILKINSON, 2014).

Conforme expõem Juk e Fuck (2016) embora várias instituições trabalhem no fomento às IG no Brasil, somente a formulação de uma política pública com suporte e promoção das IG conseguiria resolver esse e outros inúmeros problemas relacionados à governança, associativismo, organização de mercados, padronização das legislações e sistemas de controle de qualidade dos produtos e serviços com registro.

Desta forma, as próprias instituições responsáveis pela proteção do conhecimento reconhecem que faltam informações sobre IG nas regiões onde elas estão sendo implantadas.

No que se refere ao olhar dos produtores de QMA da região da Canastra/ MG, a falta de confiança e o desconhecimento foram os principais motivos para a não adequação, elementos essenciais para a sustentação das instituições endógenas de um território tradicional. Os resultados encontrados por Simoncini (2017) apontam que as principais causas para não adequação dos produtores familiares de QMA se encontram na incompatibilidade da legislação com a realidade da produção e do produtor, pelo excesso de normas e burocracia.

Em relação aos custos, Vincentini et al. (2013) demonstram que os investimentos necessários para atender a todos os quesitos da legislação ficavam acima da renda auferida pelos produtores familiares, cuja remuneração mensal em 2013 variava entre R\$ 446,41 a R\$ 1.325,60, dependendo da quantidade de leite produzido, enquanto o custo total para implementação de toda a legislação ficava em torno de R\$38.000,00. Ou seja, apenas os produtores de maior remuneração teriam alguma capacidade de investir na adequação às normas, caso se dispusessem a comprometer mais que o dobro da sua remuneração anual neste investimento.

Em relação à insegurança dos produtores detectada na pesquisa, percebeu-se que a circulação do conhecimento regional tem sido prejudicada pela falta de confiança entre as instituições endógenas e exógenas. Desse modo, o conhecimento novo trazido pela legislação, só poderia ser viabilizado por meio das instituições endógenas, que já possuem um grau de respeitabilidade e confiança diante dos produtores.

No entanto, as instituições envolvidas no processo de reconhecimento da IP Canastra entenderam que o conhecimento regional poderia ser assegurado, se adaptado para novas estruturas de conformação industrial. Assim, os registros do

Inpi e do Iphan incorporaram a legislação, mas não conseguiram empregar mecanismos efetivos de proteção do conhecimento, pois para se adequarem, os produtores registrados e associados deveriam introduzir novas rotinas. Dessa forma, os registros do Inpi e do Iphan não protegem o conhe-

cimento regional da IP Canastra, exceto no aspecto meramente formal.

O Quadro 1, a seguir, compara as descrições do processo produtivo artesanal conforme assegurado formalmente pelas instituições com o processo produtivo encontrado por Simoncini (2017).

Quadro 1 – Descrição conhecimento explícito do processo formal assegurado pelo Iphan e Aprocán

Processo produtivo artesanal da Canastra (conhecimento explícito) Simoncini (2017) ¹	IPHAN	APROCAN
Obtenção do Leite Ordenha manual ou mecânica das vacas	Obtenção do Leite Ordenha manual ou mecânica das vacas em curral coberto e piso de alvenaria	Obtenção da matéria prima: O leite é obtido através de ordenha manual ou mecânica, em locais apropriados, cobertos ou não.
Coagem do leite em tecido Acondicionamento do leite em vasilhame apropriado	Coagem do leite em tecido sintético lavado e desinfetado Acondicionamento do leite em vasilhame apropriado (metal ou plástico)	Filtragem: O processo de filtragem é feito através de filtro ou tecido sintético lavado e desinfetado.
Adição do pingo e do coalho no leite, dosagem recomendada pelo fabricante, levando em consideração o dia a dia da fabricação.	Adição do coalho industrial Adição do “pingo” (fermento láctico natural) ao leite	Adição do pingo Adição do coalho: dissolvido em água, em dosagem recomendada pelo fabricante.
Coagulação Corte da massa: a massa é cortada com pá ou régua de madeira, metal ou plástico, entre 30 e 60 min. após a adição do coalho e pingo.	Corte da massa, após atingir o ponto	Coagulação Corte da massa: A massa é cortada com pá ou régua, em média 40 a 50 minutos após a adição do coalho.
Mexedura da massa: é feita respeitando pequenos intervalos, para facilitar do dessoramento com pá de madeira, aço ou inox	Mexedura	Mexedura da massa: É feita respeitando pequenos intervalos, para facilitar do dessoramento.
Separação do soro	Retirada do soro e da massa	Separação do soro
Enformagem: a massa é colocada em formas revestidas com tecido	A massa é colocada em formas plásticas com 130 a 150 mm de diâmetro	Enformagem: A massa é colocada em formas revestidas ou não com tecido sintético.
Prensagem: processo manual efetuado inicialmente com auxílio do tecido sintético, algodão ou outro material e na fase final com a pressão e calor das mãos. “É o momento onde este artesão, coloca suas digitais no processo através do seu <i>savoir-faire</i> (saber fazer), da sua religiosidade, paciência, sensibilidade, criatividade e da sua capacidade de trabalhar solitariamente” (SIMONCINI, 2017, p. 98).	Espremedura e dessoragem	Prensagem: Processo manual efetuado inicialmente com auxílio do tecido sintético e na fase final com a pressão e calor das mãos
Adição do sal: A massa enformada recebe o sal refinado iodado, grosso ou triturado em uma das superfícies, entre 4 a 8 horas.	Primeira salga (sal grosso) por um período de 6 a 12 horas	Adição do sal: a massa enformada recebe o sal grosso ou triturado em uma das superfícies.
Vira-se o queijo e repete-se o processo.	Viragem do queijo e segunda salga na outra face do queijo por 12 horas	Depois de um período que varia entre 6 a 12 horas, vira-se o queijo e repete-se o processo.
Após 24 horas, o queijo é retirado da forma e colocado na prateleira de madeira, ainda na forma e após 48 horas retira-se a forma.	Após 48 horas o queijo é retirado da forma e colocado na prateleira	Após 24 horas o queijo é retirado da forma e colocado em prateleiras de madeira
Maturação do queijo – 3 a 10 dias	Maturação do queijo – 5 a 10 dias, com variações regionais	Maturação: pelo período mínimo de 22 dias.
Lavagem e raspagem diária para secagem	Acabamento estético: grosagem ou ralação (Serro) feito com ralo inoxidável e espátula ou acabamento sem grosagem com lixas (Canastra e Serra do Salitre)	Lavado e enxuto, de acordo com o estado de maturação e saber fazer tradicional

Fonte: elaborado pelas autoras com base em Simoncini (2017), Iphan (2006, p.62) e Aprocán (s.d., p.5).

Explicitamente, como pode se observar nos dois trechos extraídos dos documentos oficiais de proteção do conhecimento, há etapas registradas que não são cumpridas pelos produtores, notadamente o tempo de maturação.

Mas para além do processo descrito, a legislação impõe outros tantos procedimentos unicamente relacionados ao cuidado e higiene do rebanho, curral e queijaria, bem como aos próprios produtores. Sendo parte desses procedimentos

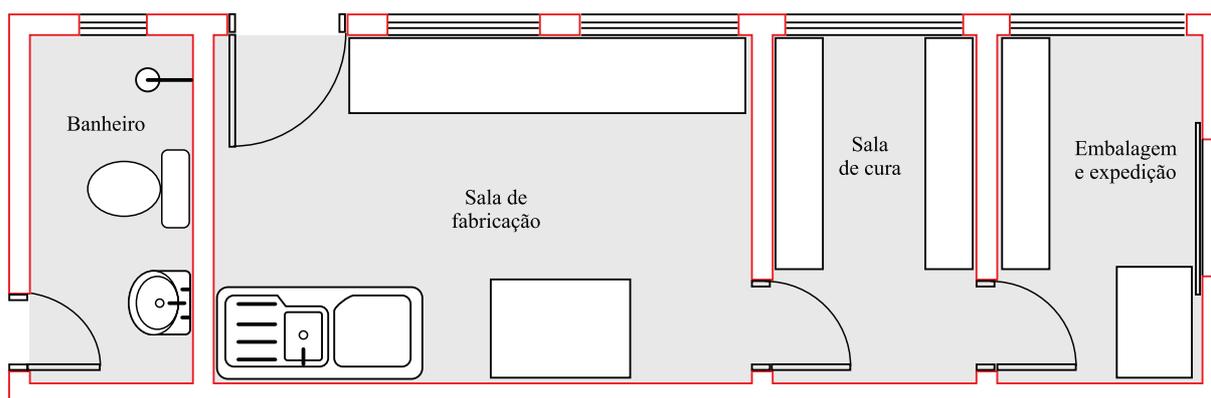
considerados excessivos e demasiadamente burocráticos pelos produtores, estes simplesmente descartam o que não consideram útil para a rotina de produção (SIMONCINI, 2017; INHAN MATOS, 2016). No entanto, a incorporação do que é útil, se tornará uma tradição.

Na descrição do local de produção, entre outras inserções, consta no dossiê do Iphan para registro do queijo como patrimônio cultural:

As queijarias, na dinâmica de mudanças e de permanências vão sendo valorizadas e dá-se nova dimensão ao seu espaço, buscando atender às exigências sanitárias, à legislação que se implanta, com objetivos claros de obtenção de um produto que dê segurança alimentar ao consumidor (IPHAN, 2002, p. 58-59).

Logo após apresentar as justificativas dessa inserção das exigências sanitárias, aparece a imagem da planta baixa de uma queijaria credenciada para a produção do QMA (Figura 5).

Figura 5 – Planta baixa de queijaria para implantação nas fazendas para credenciamento junto ao IMA



Fonte: Iphan (2006, p. 60).

O Regulamento de Uso, documento que detalha o conhecimento a ser protegido pela IP elaborado pela Aprocan, repete a mesma necessidade da obediência à legislação vigente. O nível de detalhamento do documento chega a citar doenças do animal, as quantidades mínimas e máximas do “pingo”⁵, de sal, etc. Tal procedimento também vai de encontro aos utensílios de madeira utilizados pelos produtores, que além de interferirem no sabor do produto, também interferem na ação de agentes patogênicos, como Shiki e Wilkinson (2016) reforçam.

Conforme definido acima, o conhecimento tácito é um tipo de conhecimento cujo processo de aprendizado requer proximidade e confiança irretirada, ao mesmo tempo em que demanda um território circunscrito para sobreviver. Embora esse conhecimento seja invisível e intocável, sua influência sobre os outros determina a continuidade da dinâmica do conhecimento na região.

Aplicando os conceitos de Karl Polanyi e de Michael Polanyi foi elaborado o Quadro 2 com base na relação entre os tipos de conhecimentos, sua manifestação e transmissão dentro da IP Canastra/MG.

5 “Pingo” ou fermento lácteo, obtido do soro de final de dessoragem da produção do dia anterior da própria queijaria (APROCAN, s.d., p. 3).

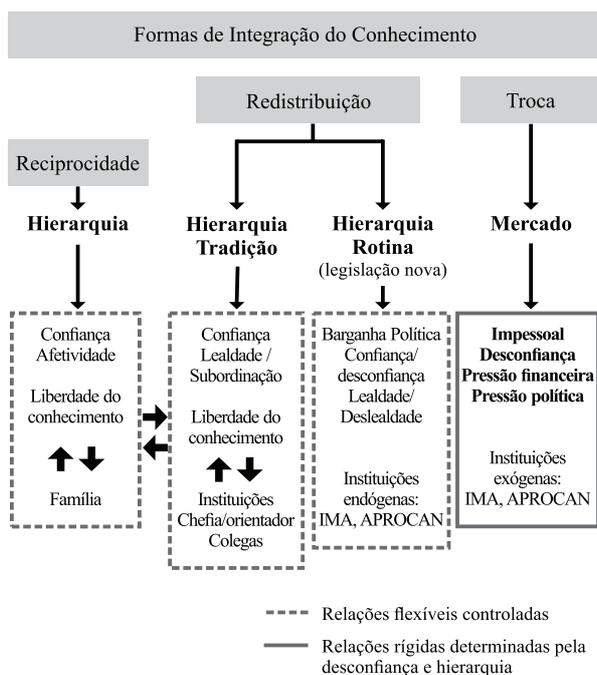
Quadro 2 – Tipos de conhecimento regional na IP Canastra e suas principais características

Tipo/ Características	Conhecimento tácito	Conhecimento formal	Tradição
Apresentação	Implícito	Explícito	Ambos
O que é	Saber fazer ²	Processo produtivo	Processo de aprendizado falado e demonstrado pelo exemplo dos pais, avós
Semelhança entre conhecimento	Leve diferença individual, cada um faz de um jeito	Igual para todos (padronização)	Leve diferença entre uma fazenda e outra
Mecânica da mudança	É dinâmica porque envolve fatores não controláveis no dia a dia, tais como, clima, pasto, condições físicas e emocionais dos produtores.	É estática, na medida em que, para mudar, deve haver primeiro a mudança na jurisdição	É dinâmica, muda com o tempo, porém, vagarosamente.
Laços de confiança	As relações de confiança são imprescindíveis para se sustentar e para ser repassado.	Não existe necessidade de relação de confiança	Pode ter relação de confiança entre filhos e netos, e também com funcionários.
Conhecimento sobre utensílios e meio ambiente	São incorporados ao saber fazer.	Dependente da legislação.	É dinâmico, na medida em que incorpora novos conhecimentos.
Proteção	Não há como protegê-lo sem proteger aquele que o possui, o próprio produtor e sua família.	É protegido no limite da descrição formal.	É protegida quando há incorporação de aprendizados exógenos que auxiliam a prática.
Como se protege?	Não protege, não precisa.	Formalmente, via instituições.	Ensinando a quem e o que precisa ser ensinado.

Fonte: Inhan Matos (2016, p. 49).

Conforme constatado na pesquisa, a conformação familiar dos produtores fornece os meios pelos quais há melhores condições de transmissão do conhecimento tácito. Aplicando-se a teoria dos irmãos Polanyi sobre como as instituições identificadas na região da Canastra/MG estão integradas na economia e no conhecimento tem-se a Figura 6.

Figura 6 – Formas de integração do conhecimento da IP Canastra/MG, conforme teorias de Karl e Michael Polanyi



Fonte: Inhan Matos (2016, p. 46).

As instituições locais informais identificadas foram: as próprias famílias e os queijeiros. Esses últimos se revelaram como os atravessadores do queijo, atividade típica na região. Além de comprar o queijo e vender em mercados fora da região, eles também assumem todos os riscos referentes à ilegalidade da atividade. Assim, os produtores possuem uma confiança irrestrita nesse tipo de comerciante. Dessa forma, as relações com queijeiros foram consideradas como constituindo uma instituição informal nesta pesquisa, dada a quantidade de pessoas que atuam neste ramo, bem como a tradição em que a atividade está imersa.

Emater e Aprocán são instituições endógenas porque têm bases e atuam dentro da região. O MAPA se relaciona pela instituição do mercado e é uma instituição exógena à região. O IMA apresenta uma dupla característica de instituição endógena e exógena, ora quando um fiscal da região orienta os produtores, ora quando um fiscal de fora da região faz a auditoria da queijaria para finalizar a formalização ou simplesmente para fiscalizar os produtos. As causas de tensão entre produtores e fiscais ocorrem nesses momentos.

As linhas tracejadas dos três primeiros quadros à esquerda demonstram que a transmissão de conhecimento se restringe, primordialmente, entre os próprios membros das famílias e entre estas e as instituições endógenas. As setas indicam que a tradição passa entre as gerações, com maior intensidade, mas em muito menor intensidade entre

famílias e instituições (setas brancas tracejadas na horizontal). Assim, o conhecimento das instituições endógenas se liga, de maneira menos intensa, dentro do conhecimento da tradição familiar. Esta peculiaridade da transmissão do conhecimento se deve ao cuidado com a manutenção do conhecimento via tradição, que permite, na medida em que é útil, a incorporação de rotinas novas.

Desse modo, entende-se porque existem na região produtores que adotaram procedimentos novos para se adequarem à lei, como a adoção de utensílios de plástico em substituição às peças de madeira, mas não registraram suas queijarias. Sem o registro, os fiscais não possuem respaldo da legislação para fiscalizar e/ou confiscar produtos ainda dentro das fazendas.

O conhecimento regional está enraizado nas famílias dos produtores artesanais do QMA da IP Canastra e o conhecimento tácito utilizado para a sua produção tem sido protegido somente por elas.

4 CONCLUSÃO

As teorias do conhecimento e do território trabalham com dois conceitos principais, quais sejam, o enraizamento, proposto por Karl Polanyi e o conhecimento tácito, estudado por Michael Polanyi. Este artigo pretendeu recuperar estes autores propondo uma articulação dos dois conceitos enquanto ferramentas de análise de transmissão de conhecimento em um determinado território.

O artigo também traz uma contribuição para as instituições que trabalham em regiões produtoras tradicionais, em que os conhecimentos tradicional e tácito estão sendo protegidos e repassados entre gerações.

As instituições que realizam o processo da IG em regiões tradicionais no Brasil podem e devem melhorar suas abordagens, levando em conta que o conhecimento tácito dos produtores familiares não é estanque, não é avesso à inovação e é, essencialmente, maior do que geralmente supõem as instituições exógenas.

Essencialmente, o conhecimento tácito é o patrimônio em sua maior expressão e respeitar o seu portador é contribuir para a sua perpetuação. Por um lado, a dúvida, a impaciência e a punição são comportamentos que desgastam a “pré” confiança do produtor, sem a qual, as instituições exógenas têm sérias dificuldades de comunicação e influên-

cia. Por outro lado, o tempo, o respeito e a persistência na educação útil é a chave para a agregação de novos valores e conhecimentos, que permitem o desenvolvimento do território, na medida em que se espriam através da sua assimilação.

Karl Polanyi é um autor renomado por sua compreensão e defesa do fenômeno do enraizamento da economia e do movimento de proteção da sociedade. A partir de suas ideias, os agentes públicos podem entender os processos pelos quais o conhecimento e a economia local estão firmados.

Michael Polanyi é reconhecido pela sua teoria do conhecimento tácito e defesa da importância do conhecimento livre. Nesse sentido, a valorização do patrimônio constituído pelo conhecimento livre e tradicional de regiões produtoras artesanais não deve ficar em segundo plano, face ao valor da “marca” da região obtida por meio de uma IG.

As diferenças entre a transmissão do conhecimento via rotina e via tradição se ressaltam pela perenidade ou não da sua própria transmissão, ou seja, se o conhecimento é útil, há garantia da sua perpetuidade, se não, há sua extinção. Dessa forma, entende-se que as empresas no mercado têm mais dificuldade em criar e manter um processo tradicional do que as famílias dos produtores, cujo conhecimento se constrói a partir de processos hereditários.

Em síntese, as relações de confiança entre os membros de uma família e entre as instituições endógenas garantem inovações em processos centenários. Em contraste, imposições legislativas vindas de instituições exógenas só serão implementadas em sua totalidade ou em parte, se houver a percepção, por parte dos produtores, de que haverá compensação financeira.

REFERÊNCIAS

APROCAN. ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DO QUEIJO DA CANASTRA. Regulamento de Uso. s.d.

ALVES, M. O.; BURSZTYN, M. Raízes e prática de economia solidária: articulando economia plural e dádiva em uma experiência do Ceará. **Revista Econômica do Nordeste**, v. 40, n. 3, p. 587-603, 2009.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

- BERGER, P. L.; LUCKMANN, T. **A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento**. 36.ed. Petrópolis: Vozes, 2014.
- BRITTO, J. **Cooperação e aprendizado em arranjos produtivos locais**: em busca de um referencial analítico. **Rede de Pesquisa em Sistemas Produtivos e Inovativos Locais - IE/UFRJ**, 2004.
- CAPELLO, R. Science-based activities in european regions: the knowledge-innovation nexus. In: CAPELLO, R.; OLECHNICKA, A.; GORZELAK, G. **Universities, cities and regions: loci for knowledge and innovation creation**. London/ New York: Routledge, 2013.
- COOKE, P.; DE LAURENTIS, C.; TÖDTLING, F.; TRIPPL, M. **Regional knowledge economies: markets, clusters and innovation**. Cheltenham, UK: Edward Elgar, 2007.
- DINIZ, C. C. et al. **Dinâmica regional e ordenamento do território brasileiro: desafios e oportunidades**. Cedeplar, Universidade Federal de Minas Gerais, 2013.
- DRUCKER, P. F. **Post-capitalist society**. Routledge, 1994.
- EMATER. EMPRESA DE ASSITÊNCIA TÉCNICA RURAL DE MINAS GERAIS. A EMATER de Minas. **Introdução**. 2004. Disponível em: http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_tpl_paginas_internas2&id=2, acesso em 01 abril 2016.
- ERBER, F. Eficiência coletiva em arranjos produtivos locais: comentando o conceito. **Nova Economia**, v. 18, n. 1, p. 11-32, 2008.
- GARCIA, R. C. Geografia da inovação. In: RAPINI, M; SILVA, L.A. ALBUQUERQUE, E. M. (Org.). **Economia da ciência, tecnologia e inovação**. Curitiba: Prismas, 2017. p. 241-286.
- GONÇALVES, E.; LEMOS, M.B.; NEGRI, J.A. The role of firm and territory in innovative activities in Brazilian post-opening economy. **Economia Aplicada**, v. 15, n. 1, p. 103-130, 2011.
- GROSSETTI, M.; BÈS, M.P. Proximité spatiale et relations science-industrie: savoirs tacites ou encastrement (Polanyi ou Polanyi)? **Revue d'Économie Régionale & Urbaine**, n. 5, p. 777-787, 2002.
- GULICK, W. Michael and Karl Polanyi: conflict and convergence. **Political Science Reviewer**, v. 37, p. 13-44, 2008.
- HILL, L. E.; VON ENDE, E. T. Towards a personal knowledge of economic history. **American Journal of Economics and Sociology**, v. 53, n. 1, p. 17-26, 1994.
- INHAN MATOS, L. A. **O conhecimento regional do queijo Minas artesanal na indicação de procedência Canastra: ensinando o padre a rezar**. Tese (doutorado) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Economia, Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento, 2016.
- IPHAN/DPI. INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas**. Brasília, DF: Dossiê Interpretativo, v. II. 2006. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf>. Acesso em: 14 jan. 2016.
- JUK, Y. V.; FUCK, M. P. Construção de problema e definição da agenda: políticas públicas de indicações geográficas no Brasil. In WILKINSON; NIERDELE; MASCARENHAS (org). **O sabor da origem**. Porto Alegre: Escritos do Brasil, 2016, p. 317-342.
- MAGALHÃES, F. A. R. **Queijos artesanais: a experiência de Minas Gerais**. [slides]. 2005.
- MAPA. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agro-negócio: módulo II - Indicação geográfica**. 4.ed. Florianópolis: Luiz Otávio Pimentel (org.), 2014.
- MASCARENHAS, G.; WILKINSON, J. Indicações geográficas em países em desenvolvimento: potencialidades e desafios. **Revista de Política Agrícola**, v. 23, n. 2, p. 103-115, 2014.

MAUCOURANT, J.; PLOCINICZAK, S. The institution, the economy and the market: Karl Polanyi's institutional thought for economists. **Review of Political Economy**, v. 25, n. 3, p. 512–531, 2013. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1080/09538259.2013.807675>>. Acesso em: 04 dez. 2015.

MINAS GERAIS. Lei n. 14.185, de 31 de janeiro de 2002. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais. 14 jan. 2011. **Dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal e dá outras providências**. Revogada pelo art. 28 da Lei n. 20.549, de 18/12/2012.

MORGAN, K. K. Does Polanyi's tacit knowledge dimension exist?. In: **Polanyi Society Conference at Loyola University**. Chicago, 2008.

NELSON, R. R.; WINTER, S. G. **Uma teoria evolucionária da mudança econômica**. Campinas: Editora Unicamp, 2012.

NONAKA, I. The wise leader - **Communitarian theory of sustainable innovation**. [slides]. 2012. Disponível em: <https://www.scribd.com/document/148523633/The-Wise-Leader-Presentation>. Acesso em: 23 mai 2018

PEREZ, R. **Cadastro georreferenciado dos produtores de queijo minas artesanal da região da serra da Canastra**. 2014. 54 f. SICOOB - Saromcredi; Sebrae/MG; Aprocan, São Roque de Minas, 2014.

POLANYI, K. **A grande transformação**. As origens de nossa época. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2000.

POLANYI, K. Formas de integração e estruturas de apoio. In: POLANYI-LEVITT, K. (Org.). **A subsistência do homem e ensaios correlatos**. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2012a. p. 83-94.

POLANYI, K. A economia enraizada na sociedade. In: POLANYI-LEVITT, K. (Org.). **A subsistência do homem e ensaios correlatos**. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2012b. p. 95-106.

POLANYI, K. Os dois significados de econômico. In: POLANYI-LEVITT, K. (Org.). **A subsistência do homem e ensaios correlatos**. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2012c. p. 63-82.

POLANYI, M. **A república da ciência**. In: BEIRA, E. (Tradutor) (Org.). Lisboa, Portugal: MIT Portugal Inovatec, 2011. p. 1-28.

POLANYI, M. **A dimensão tácita**. Lisboa, Portugal: MIT Portugal Inovatec, 2010.

POLANYI, M. **Conhecimento pessoal: por uma filosofia pós-crítica**. Lisboa, Portugal: MIT Portugal Inovatec, 2009.

POLANYI, M. **Personal knowledge: towards a post-critical philosophy**. Routledge & Kegan Paul Ltd, 1962.

SIMONCINI, J. B. V. B. **Produzir para viver ou viver para produzir: conflitos vividos pelos produtores familiares e as estratégias de resistência no território do queijo Canastra**. Tese (Doutorado). Universidade Federal de Santa Maria, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Santa Maria, RS. 2017.

VINCENTINI, N. M. et al. Custo da adequação de pequenos produtores de queijos aos requisitos da legislação do estado de Minas Gerais. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 68, n. 395, p. 5-14, 2013.

SHIKI, S.N.; WILKINSON, J. Os movimentos em torno dos queijos artesanais de origem: os casos da Canastra e do Serro. In WILKINSON; NIERDELE; MASCARENHAS (org). **O sabor da origem**. Porto Alegre: Escritos do Brasil, 2016, p. 317-342.

XIMENES, A. C. A.; INHAN, L.; LA ROVERE, R. L. Institutions and knowledge diffusion in a territory: the case of geographical indications. In: II WINIR CONFERENCE - INSTITUTIONS, DEVELOPMENT AND GLOBALIZATION, 2015, Rio de Janeiro. **Anais...**, Rio de Janeiro: 2015.