



COMUNICADO
TÉCNICO

182

Sobral, CE
Dezembro, 2018



Identificação dos produtos regionais do Sertão dos Inhamuns

Aline Costa Silva
Jorge Luis de Sales Farias
Francisco Selmo Fernandes Alves
Octávio Rossi de Moraes
Raimundo Nonato Braga Lobo

Identificação dos produtos regionais do Sertão dos Inhamuns ¹

¹ Aline Costa Silva, engenheira de alimentos, mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos, Sobral/CE

Jorge Luis de Sales Farias, médico-veterinário, mestre em Zootecnia, pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos, Sobral/CE

Francisco Selmo Fernandes Alves, médico-veterinário, doutor em Patologia Comparada, pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos, Sobral/CE

Octávio Rossi de Moraes, médico-veterinário, doutor em Ciência Animal, pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos, Sobral/CE

Raimundo Nonato Braga Lobo, médico-veterinário, doutor em Ciência Animal, pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos, Sobral/CE

Introdução

Localizado no semiárido cearense o Sertão dos Inhamuns é composto por cinco municípios Aiuaba, Arneiroz, Quiterianópolis, Parambu e Tauá, e possui aproximadamente 135.087 habitantes, sendo os municípios de Tauá e Parambu os mais populosos, com 58.119 e 31.137 habitantes, respectivamente (Medeiros et al., 2017). O território apresenta elevado risco de desertificação, sendo reconhecido como um núcleo de Áreas Susceptíveis à Desertificação no Estado do Ceará (Carvalho et al., 2015), atividades agrícolas e pecuárias somadas à vulnerabilidade ambiental, social e econômica são as principais responsáveis por esse processo.

Composta em sua maioria por agricultores familiares, a pecuária tem papel de destaque no território, contribuindo na renda e segurança alimentar das famílias. Neste contexto, a produção de ovinos, com aproximadamente

9.032.670 cabeças no Nordeste, tem destaque no território como a principal atividade pecuária de ruminantes de 67% dos municípios que compõe essa macrorregião (IBGE, 2017). Como base no exposto e buscando estratégia para o desenvolvimento rural do território foi elaborado e aprovado pela Embrapa o projeto intitulado “A utilização do enfoque de Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL) como uma estratégia de desenvolvimento rural sustentável para o Sertão dos Inhamuns, Ceará”, denominado Projeto SIAL.

Desde sua concepção, o projeto adotou uma metodologia de investigação-ação, que é um termo genérico para qualquer processo que siga um ciclo no qual se aprimora a prática pela oscilação sistemática entre agir no campo da prática e investigar a respeito dela (Grundy; Kemmis, 1982). A pesquisa-ação é uma forma de investigação-ação que utiliza técnicas de pesquisa consagradas para informar a ação que se decide tomar

para melhorar a prática (Tripp, 2005). A pesquisa-ação como metodologia de pesquisa e de ação cria espaços onde as pessoas participam do projeto de atuação organicamente estabelecido, buscando proporcionar às pessoas os instrumentos e a capacitação necessária para saber como participar. Não se trata do “direito a participar”, mas da capacidade para poder participar efetivamente (Baldissera, 2001).

O presente trabalho tem como objetivo apresentar um estudo prospectivo para identificação dos produtos regionais do Sertão dos Inhamuns como parte do Plano de Ação de Reconhecimento e Valorização de Produtos Tradicionais que compõe o Projeto SIAL.

Metodologia

Foi utilizada a pesquisa-ação e sua metodologia foi composta pelos passos: investigação, tematização e programa/ação. A pesquisa foi realizada nos anos de 2017 e 2018, com agricultores familiares identificados como produtores de pequenos ruminantes nos municípios de Tauá e Parambu, técnicos, gestores de órgãos municipais, representantes de associações, cooperativas, sindicatos de trabalhadores e trabalhadoras rurais dos cinco municípios que compõe o Território do Sertão dos Inhamuns.

Inicialmente, os participantes foram questionados de forma coletiva sobre a identificação e reconhecimento de produtos alimentares no território, a partir dos seguintes pontos:

- Existe um patrimônio alimentar no território;
- Esses produtos são reconhecidos como diferenciais para o território;
- Os produtos identificados são valorizados;
- Como os produtos são reconhecidos e valorizados.

Em seguida, foi realizado o diálogo em grupos menores visando deixar os participantes mais à vontade para expressar suas opiniões. Foram realizados sete encontros nas comunidades de Miranda, Novo Assis e Juazeiro, localizadas no município de Parambu e nas comunidades de Pitombeira, Veneza, Altamira e Lustal, localizadas em Tauá. Na oportunidade, outros questionamentos foram realizados com objetivo de aumentar a percepção do panorama alimentar do território. As questões realizadas nessa etapa foram:

- Quais são os pratos que melhor representam o território?
- Com quem você aprendeu a fazer esses pratos?
- Esse saber-fazer é repassado para seus filhos (as)?
- Quando você recebe alguém de fora da região qual prato você prepara?

Resultados

Na primeira etapa do processo, em maio de 2017, constatou-se que os principais alimentos produzidos no território



Fotos: Aline Costa Silva.

Figura 1. Encontros nas cidades de: A) Pitombeira; B) Tauá; C) Juazeiro; D) Novo Assis; E) Veneza; e F) Altamira.

foram carne de pequenos ruminantes, manta de carneiro, buchada, sarapatel e panelada, queijo de coalho bovino,

leite bovino, mel de Parambu e galinha caipira, hortaliças, farinha e goma de mandioca.

Contudo, apenas três produtos foram identificados como típicos do território: carne de pequenos ruminantes, manta de carneiro e queijo coalho bovino. Os participantes salientaram que esses produtos são reconhecidos pelo seu sabor diferenciado e que a forma de valorização deverá ocorrer por meio de marca territorial, marketing, qualidade, confiança e certificação.

Na segunda etapa do processo, em maio de 2018, os participantes confirmaram os alimentos apontados na primeira etapa e citaram outras formas de produção desses alimentos. Os agricultores identificaram que a partir da carne de pequenos ruminantes podem ser confeccionados diferentes pratos, que estão relacionados com sua alimentação cotidiana e com inclusão em mercados, tais como: Guisado de carneiro; Maria Isabel de carneiro; Panelada; Sarapatel e; Churrasco de manta de carneiro dos Inhamuns. Foi constatado que os agricultores aprenderam a fazer esses pratos a partir da tradição oral e do aprender fazendo com seus ascendentes. Além disso, indicaram que esta tradição de repasse de conhecimentos sobre alimentação apresenta problemas relacionados com a falta de interesse dos jovens em aprender, levando a uma ruptura em saberes locais.

Para constituir a diferenciação e valorização de um recurso local, que são alguns dos objetivos finais do Projeto SIAL, o vínculo entre um produto ou produtos e seu território deve ser a base desse processo, em que os atores

locais vão estabelecendo acordos sobre quais são, como é e como se obtém o produto típico local (Champredonde; Borba, 2015). Essa etapa, portanto, é o alicerce para a construção do processo de reconhecimento e valorização do produto ou produtos típicos do Sertão dos Inhamuns.

Considerações finais

Foram identificados três produtos pecuários como próprios do Território do Sertão dos Inhamuns, que podem ser considerados como ativos territoriais na construção social desse território. Estes apresentaram parte de uma cultura alimentar, construída ao longo de um processo de interiorização e colonização do território.

O processo de identificação dos produtos típicos do Sertão dos Inhamuns é um passo crucial para o reconhecimento e valorização de produtos tradicionais do território e a partir dela se dará continuidade ao processo de valorização que irá abranger etapas de construção social da qualidade e construção do conceito de comunicação para esses alimentos. É importante ressaltar que produtores, comerciantes e consumidores locais são atores principais do processo participando de forma ativa de cada etapa.

Agradecimentos

Os autores agradecem aos parceiros locais do Sertão dos Inhamuns.

Referências

BALDISSERA, A. Pesquisa-ação: uma metodologia do “conhecer” e do “agir” coletivo. **Sociedade em Debate**, v. 7, n. 2, p. 5-25, ago. 2001.

CARVALHO, M. S. B. S.; ROCHA, F. S.; LIMA, D. B.; FREITAS FILHO, M. R. **Zoneamento ecológico-econômico das áreas susceptíveis à desertificação do núcleo I Irauçuba/Centro-Norte**. Fortaleza: Expressão, 2015. 300 p.

CHAMPREDONDE, M.; BORBA, M. F. S. **Diferenciar productos locales, contribuyendo al desarrollo territorial**. Montevideo: IICA, 2015. 62 p. Disponível em: <<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/126011/1/Libro-DiferenciarProductosLocales.pdf>>. Acesso em: 12 jul. 2018.

GRUNDY, S. J.; KEMMIS, S. **Educational action research in tional action research**

in Australia: Australia the state of the art. Geelong: Deakin University Press, 1982.

IBGE. Sistema IBGE de Recuperação Automática. Banco de Dados Agregados. **Tabela 6624:** número de estabelecimentos agropecuários com pecuária e efetivos, por espécies de efetivo da pecuária, resultados preliminares 2017. [Sobral, 2018]. Disponível em <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6624#resultado>. Acesso em: 25 out. 2018.

MEDEIROS, C. N. de; SOUSA, F. J. DE; LIMA, K. A. de. **Perfil das regiões de planejamento Sertão dos Inhamuns 2017**. Fortaleza: IPECE, 2017. 17 f. Disponível em: http://www2.ipece.ce.gov.br/estatistica/perfil_regional/2017/PR_Inhamuns_2017.pdf. Acesso em: 25 de outubro de 2018.

TRIPP, D. Pesquisa-ação: uma introdução metodológica. **Educação e Pesquisa**, v. 31, n. 3, p. 443-466, set./dez. 2005. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S1517-97022005000300009>.

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Caprinos e Ovinos
Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/
Goiatins, Km 4 Caixa Postal: 71
CEP: 62010-970 - Sobral, CE
Fone: (88) 3112-7400
www.embrapa.br
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

1ª edição
On-line (2018)



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

GOVERNO
FEDERAL

Comitê Local de Publicações
da Embrapa Caprinos e Ovinos

Presidente
Vinicius Pereira Guimarães

Secretário-Executivo
Alexandre César Silva Marinho

Membros
Alexandre Weick Uchoa Monteiro, Carlos José Mendes Vasconcelos, Cícero Cartaxo de Lucena, Fábio Mendonça Diniz, Manoel Everardo Pereira Mendes, Maira Vergne Dias, Zenildo Ferreira Holanda Filho, Tânia Maria Chaves Campêlo

Supervisão editorial
Alexandre César Silva Marinho

Revisão de texto
Carlos José Mendes Vasconcelos

Normalização bibliográfica
Tânia Maria Chaves Campêlo

Projeto gráfico da coleção
Carlos Eduardo Felice Barbeiro

Editoração eletrônica
Francisco Felipe Nascimento Mendes

Ilustração da capa
Maira Vergne Dias