



Construção social da qualidade de produtos tradicionais: a carne de pequenos ruminantes do Sertão dos Inhamuns



***Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Caprinos e Ovinos
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento***

DOCUMENTOS 145

Construção social da qualidade de produtos tradicionais: a carne de pequenos ruminantes do Sertão dos Inhamuns

*Aline Costa Silva
Jorge Luís de Sales Farias
Adilson Rodrigues da Nóbrega
Francisco Selmo Fernandes Alves*

***Embrapa Caprinos e Ovinos
Sobral, CE
2021***

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

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

Comitê Local de Publicações
da Embrapa Caprinos e Ovinos

Presidente
Cícero Cartaxo de Lucena

Secretário-Executivo
Alexandre César Silva Marinho

Membros
*Alexandre Weick Uchoa Monteiro, Carlos José
Mendes Vasconcelos, Fábio Mendonça Diniz,
Maira Vergne Dias, Manoel Everardo Pereira
Mendes, Marcos André Cordeiro Lopes, Tânia
Maria Chaves Campêlo, Zenildo Ferreira
Holanda Filho*

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
Maíra Vergne Dias

Foto da capa
Adriana Brandão Nascimento Machado

1ª edição
On-line (2021)

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Caprinos e Ovinos

C758 Construção social da qualidade de produtos tradicionais: a carne de
pequenos ruminantes do Sertão dos Inhamuns / Aline Costa Silva...
[et al.]. – Sobral : Embrapa Caprinos e Ovinos, 2021.

PDF (24 p) : il. color. (Documentos / Embrapa Caprinos e Ovinos,
ISSN 1676-7659; 145).

1. Desenvolvimento sustentável. 2. Desenvolvimento rural. 3. Desen-
volvimento social. 3. Construção participativa do conhecimento. I. Silva,
Aline Costa. II. Farias, Jorge Luís de Sales. III. Nóbrega, Adilson Rodrigues
da. IV. Alves, Francisco Selmo Fernandes. V. Embrapa Caprinos e Ovinos.
VI. Série.

CDD (21.ed.) 333.31

Autores

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.

Adilson Rodrigues da Nóbrega

Jornalista, mestre em Sociologia, analista 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.

Apresentação

Este trabalho apresenta e discute uma série de etapas metodológicas para ativar um processo de construção social da qualidade da carne de pequenos ruminante no território do Sertão dos Inhamuns, um produto tradicional na região, com a finalidade de possibilitar uma maior compreensão sobre as instituições que regulam o acesso dos agricultores nos mercados. Diferentes metodologias e técnicas foram utilizadas para assegurar a participação dos envolvidos no processo de construção social da qualidade. Envolver os atores locais na construção da qualidade dos alimentos tradicionais é ponto fundamental para o sucesso do processo. Essa relação de parceria deve ser construída dia a dia, a partir da sensibilização e organização das comunidades envolvidas, sendo elas as responsáveis, desde o início, com as ações propostas e com a conquista de resultados concretos para a comunidade como um todo.

As etapas metodológicas são parte das ações desenvolvidas por meio do projeto “A utilização de Sistemas Agroalimentares Localizados como uma estratégia de desenvolvimento rural sustentável para o Sertão dos Inhamuns, Ceará”, SIAL, desenvolvido pela Embrapa Caprinos e Ovinos.

O SIAL é um projeto de pesquisa que tem como objetivo desenvolver ações de pesquisa e inovação a partir do enfoque de sistemas agroalimentares localizados para identificar, reconhecer e valorizar o Território Sertão dos Inhamuns (CE) como um espaço de inovação para a produção de pequenos ruminantes. Essa estratégia de desenvolvimento rural por meio de sistemas agroalimentares reflete um processo de transição no processo de inovação, possibilitando novas institucionalidades permitindo um reconhecimento e valorização de práticas e conhecimentos locais.

Marco Aurélio Delmondes Bomfim

Chefe-Geral da Embrapa Caprinos e Ovinos

Sumário

| | |
|---|----|
| Introdução..... | 7 |
| Aspectos metodológicos para ativar o processo de construção da qualidade de produtos tradicionais | 9 |
| Atores locais e territoriais | 10 |
| Identificação dos atores. | 10 |
| Formação das redes | 10 |
| Produtos territoriais | 11 |
| Identificação de produtos típicos e produtos tradicionais | 11 |
| Seleção de um produto tradicional..... | 11 |
| Instituições..... | 12 |
| Identificação das instituições..... | 12 |
| Identificação da qualidade a partir da perspectiva dos atores locais | 14 |
| Reinventar a qualidade..... | 14 |
| Caracterização de um produto tradicional..... | 14 |
| Formação de rede de certificação participativa..... | 14 |
| Breves resultados..... | 15 |
| Considerações Finais | 21 |
| Agradecimentos..... | 22 |
| Referências | 22 |

Introdução

Este trabalho apresenta e discute uma série de etapas metodológicas para ativar um processo de construção social da qualidade da carne de pequenos ruminantes no território do Sertão dos Inhamuns, um produto tradicional na região. Essa metodologia é material de estudo do projeto, desenvolvido pela Embrapa Caprinos e Ovinos, intitulado “A utilização de Sistemas Agroalimentares Localizados como uma estratégia de desenvolvimento rural sustentável para o Sertão dos Inhamuns, Ceará”, denominado projeto SIAL que visa desenvolver ações de pesquisa e inovação a partir do enfoque de sistemas agroalimentares localizados para identificar, reconhecer e valorizar o território do Sertão dos Inhamuns (CE) como um espaço de inovação para a produção de pequenos ruminantes.

O projeto está alinhado com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) por meio da vinculação da qualidade de produtos tradicionais com o território. Os ODSs são uma iniciativa proposta pela Organização das Nações Unidas, em 2015, que visa assegurar os direitos humanos, acabar com a pobreza, lutar contra a desigualdade e a injustiça, alcançar a igualdade de gênero e o empoderamento de mulheres e meninas, agir contra as mudanças climáticas, bem como enfrentar outros dos maiores desafios de nossos tempos. Dos dezessete objetivos propostos, dois são contemplados neste projeto, sendo eles Objetivo 2 - Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável; e Objetivo 12 - Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.

A qualidade de um produto não é um conceito estático, ligado apenas a questões higiênico-sanitárias e associada a grandes estruturas, baseado na escala de produção e no modelo produtivo de grandes indústrias de alimentos (Cruz; Schneider, 2010). Trata-se de um conceito mais amplo que envolve o empírico e o normativo (Harvey et al., 2004).

A visão mais restrita da qualidade dos alimentos que está associada a grandes empresas vem aos poucos se transformando, especialmente após diversos casos de contaminação de alimentos como, por exemplo, o caso acontecido na Europa com a BSE (Encefalopatia Espongiforme Bovina), doença da vaca louca que trouxe muita desconfiança aos consumidores e reduziu

drasticamente o consumo de carne na época. Fatos dessa natureza intensificaram o interesse dos consumidores pelas práticas alimentares alternativas e enraizamento social (Goodman, 2003; Knowles et al., 2007).

Para Molinari e Padula (2013), a qualidade está determinada endogenamente, em um processo “de baixo para cima”, com influência de particularidades de seu contexto histórico social, cultural, econômico, humano, natural, ambiental, implicando na agregação de valor aos produtos e aos territórios. Trata-se, portanto, de uma construção social em que todos os atores envolvidos sejam produtores, técnicos, consumidores e intermediários, participam do processo e a construção está situada na interseção de ações econômicas, inovação técnica, práticas jurídicas, conhecimento científico e debate político (Niederle, 2013).

Envolver os atores locais na construção da qualidade dos alimentos tradicionais é ponto fundamental para o sucesso do processo. Essa relação de parceria deve ser construída dia a dia, a partir da sensibilização e organização das comunidades envolvidas, sendo elas as responsáveis, desde o início, com as ações propostas e com a conquista de resultados concretos para a comunidade como um todo. A participação dos envolvidos é entendida com um conhecimento, não sendo transferido pelos agentes externos, e este é um facilitador na interação entre os sujeitos da ação educativa, procurando fortalecer a autoestima e confiança dos indivíduos nas suas próprias capacidades (Campolin; Feiden, 2011).

Destaca-se compreender a qualidade como uma importante instituição que poderá contribuir com a ampliação da autonomia dos agricultores. De acordo com Farias et. al. (2015), as abordagens utilizadas para fortalecer a autonomia dos agricultores rurais devem contemplar sua participação como sujeitos ativos no processo de desenvolvimento rural, devendo abranger um amplo conjunto de métodos e técnicas de pesquisa, ensino, extensão, avaliação, gestão, planejamento etc., cujo denominador comum é o princípio da participação, em diversas formas e graus de intensidade, de todos os atores envolvidos nos problemas que pretendem resolver.

Diferentes metodologias e técnicas têm sido utilizadas para assegurar a participação dos envolvidos, em um processo que envolve a construção social de conhecimentos. Uma dessas técnicas é a de grupo focal que consiste em

reunir um grupo de pessoas com características em comum, para que elas possam debater (por meio da moderação de alguém que não faça parte da comunidade) sobre um tema relacionado ao objeto de estudo, a partir de suas vivências e experiências cotidianas sobre o assunto em questão. De acordo com Gatti (2005), uma das principais vantagens do trabalho com grupos focais como técnica de pesquisa é que ela permite

“Compreender processos da construção da realidade por determinados grupos sociais, compreender práticas cotidianas, ações e reações a fatos e eventos, comportamentos e atitudes, constituindo-se uma técnica importante para conhecimento das representações, percepções, crenças, hábitos, valores, restrições, preconceitos linguagens e simbologias prevalentes no trato de uma dada questão por pessoas que partilham alguns traços em comum relevantes para o estudo do problema avisado” (Gatti, 2005, p. 11).

Outra técnica utilizada nesse processo de construção social é a Associação de Palavras, a qual é caracterizada por sua natureza projetiva que pode complementar as coletas de dados em pesquisas qualitativas. Essa técnica incentiva os entrevistados a projetarem motivações, crenças, atitudes ou sensações subjacentes sobre os problemas em estudo, conforme Malhotra citado por Francisco-Maffezoli et al. (2009).

Com base no exposto e levando em consideração que o termo qualidade deve ser analisado com cuidado e senso crítico, já que esse termo envolve o empírico e o normativo, este trabalho tem como objetivo apresentar e descrever etapas metodológicas para ativar o processo de construção social da qualidade de produtos tradicionais, com a finalidade de possibilitar uma maior compreensão sobre as instituições que regulam o acesso dos agricultores nos mercados. Este artigo é dividido em quatro partes, introdução, aspectos metodológicos para ativar o processo de construção da qualidade de produtos tradicionais, breves resultados e considerações finais.

Aspectos metodológicos para ativar o processo de construção da qualidade de produtos tradicionais

Para desencadear o processo de construção social da qualidade de produtos territoriais, foram utilizadas quatro etapas metodológicas, composta cada

uma por um conjunto de técnicas voltadas para assegurar a participação dos atores envolvidos.

A primeira etapa consistiu na identificação dos atores locais e territoriais, conforme descrita a seguir:

Atores locais e territoriais

Identificação dos atores

Nesse primeiro momento, foram identificados os atores locais e territoriais que poderiam colaborar com o processo de ativação da qualidade dos produtos tradicionais. Essa etapa foi realizada por meio de grupos focais e workshops.

Formação das redes

Por meio da formação de grupos de interesses locais, constituiu-se uma rede de atores que participaram do processo de ativação da qualidade dos produtos territoriais. Ressalta-se o aspecto democrático e participativo da rede para possibilitar o desenvolvimento da ação. A importância de se formar uma rede sociotécnica para território surge da necessidade de se desenvolver e multiplicar as iniciativas em práticas de produção de pequenos ruminantes; proporcionar espaços de formação e educação; fomentar o intercâmbio e a valorização dos saberes popular; e consolidar a soberania e a segurança alimentar (Radomsky, 2009).

Para a sociologia, o conceito de rede sociotécnica foi elaborado na década de 80 por autores franceses. O termo é usado para representar um conjunto heterogêneo de atores sociais e elementos não humanos alinhados em torno de um quadro de interesse comum. Cada integrante dessa rede exerce um papel definido e em colaboração. Para Latour (1994), a estrutura das redes sociotécnicas tem no ser humano mais um nó em uma estrutura não linear, sempre aberta a novos componentes.

Para a execução dessa atividade, foram escolhidos pontos focais que atuaram como facilitadores do processo, estimulando a participação dos demais atores e organizando as discussões.

Produtos territoriais

Esse segundo momento trata-se da identificação e seleção dos produtos trabalhados no processo de ativação da qualidade. Para tanto, esse processo apresenta-se dividido em três momentos.

Identificação de produtos típicos e produtos tradicionais

Produtos típicos, conforme preconizado por Zaneti (2012), são produtos característicos de um lugar ou de um bioma, sendo considerados genuínos daquele local ou comunidade. Já os produtos que fazem referência à tradição, que foram incorporados aos hábitos locais, sendo inventado e adotado pelo homem, expressando um sentido profundo de confiança, pois é algo passado continuamente em um contexto social são denominados de produtos tradicionais. A palavra tradição deriva do latim “traditio” que significa transmissão, algo que é transmitido (ou transferido) do passado para o presente (Inwood, 2002).

Para Ribeiro e Martins (1996), produtos tradicionais são produtos únicos devido a sua matéria-prima, os conhecimentos aplicados em sua produção, o uso e práticas de produção, de consumo e de distribuição. Já os produtos típicos, segundo Champredonde e Borba (2015), apresentam indícios de que possuem “uma” certa qualidade específica determinada pelo território. O produto típico seria, assim, um produto tradicional de qualidade diferenciada, ou seja, produto tradicional acrescido qualidade diferenciada (Caldentey Albert; Gómez Muñoz, 1996).

Assim, dentro da metodologia descrita acima, foi adotada a técnica de grupos focais com os membros da rede de ativação da qualidade. Nesses momentos foram explicados os conceitos adotados para identificação dos produtos que devem ser desenvolvidos.

Seleção de um produto tradicional

Em seguida, foram realizados grupos focais com de interesse (Figura 1). Nessas reuniões os participantes debateram sobre: quais alimentos eles consideram típicos ou tradicionais da região. Os participantes foram estimulados a citar todos os alimentos que eles consideravam tradicionais e típicos da região, independente de sua origem ser animal ou vegetal. A partir de uma lista

de produtos identificados, os atores envolvidos no processo selecionaram um produto para ser desenvolvida a sua qualidade.



Fotos: Adriana Brandão Nascimento Machado

Figura 1. Grupos Focais nas comunidades do Projeto A utilização do enfoque de Sistemas agroalimentares localizados como uma estratégia de desenvolvimento rural sustentável para o Sertão dos Inhamuns, Ceará.

Instituições

Essa etapa consistiu na identificação das instituições envolvidas com a produção e consumo dos alimentos tradicionais. Nesse aspecto, assume-se conforme Hodgson (2006), que as instituições são parte de um processo cognitivo em que os indivíduos podem interpretar e entender as informações, constituindo um sistema de regras sociais estabelecidas e enraizadas que estruturam as interações sociais.

Identificação das instituições

A identificação de instituições que formam um produto tradicional constitui em um dos pilares para ativar o processo de construção social de sua qualidade.

Para essa etapa, utilizaram-se grupos focais de interesse e aplicação da técnica de Associação de Palavras.

Na Associação de Palavras, é apresentado ao entrevistado um estímulo (como palavras ou imagens, por exemplo), solicitando a ele, em seguida, que fale uma resposta com a primeira coisa que surge em sua mente. De acordo com Vieira e Tibola (2005), esse tipo de técnica pode ser útil por facilitar a identificação de motivações e crenças dos entrevistados a respeito dos objetos de estudo.

A dinâmica da reunião iniciou-se com a socialização das informações obtidas anteriormente e, em seguida, iniciou-se o uso da técnica a partir da utilização de dois estímulos, que foram utilizados para levantar os preditores que melhor definem o comportamento dos produtores com relação ao território e ao produto.

Os estímulos utilizados foram duas imagens, uma do território, Sertão dos Inhamuns (Figura 2A), e outra imagem de um ovino (Figura 2B). Essas imagens foram apresentadas de forma monádica, uma de cada vez, aos participantes, seguida de sua descrição. A ordem de apresentação foi primeiramente a imagem do território do Sertão dos Inhamuns, sendo solicitado que os participantes dissessem quais imagens, pensamentos, associações ou sentimentos que viessem à mente ao visualizar o estímulo, todas as informações foram anotadas pela equipe do projeto para sua posterior análise. Após a finalização dessa etapa, realizou-se o mesmo procedimento com a imagem do ovino.

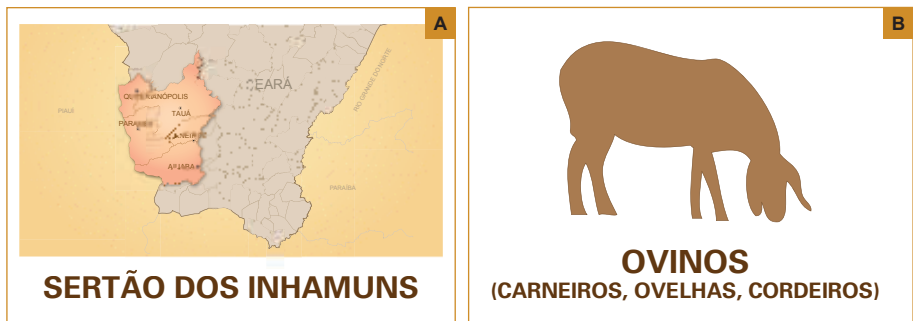


Figura 2. Estímulos para levantamento do preditores.

Identificação da qualidade a partir da perspectiva dos atores locais

Os dados obtidos por meio da Metodologia de Associação de Palavras (metodologia descrita no item 3.1) serviram para determinar quais as instituições compõem a qualidade a ser desenvolvida pelos atores locais e territoriais. Ressalta-se que a qualidade é um conceito dinâmico e construído pelos atores do território.

Em seguida, as informações foram sistematizadas e socializadas com os grupos de interesse, por meio de diferentes canais de comunicação.

Reinventar a qualidade

Essa etapa iniciou-se após a identificação das instituições envolvidas no conceito de qualidade que os atores locais atribuíram ao seu produto. Após essa definição, o processo de ativação da qualidade ocorreu a partir de uma ação para moldar as instituições ou um processo para adicionar novas regras para a melhoria do processo de qualidade.

Caracterização de um produto tradicional

Para esta etapa, devem ser realizadas entrevistas com grupos de interesse para identificar e caracterizar as técnicas envolvidas no processamento.

Em seguida, são realizadas ações de capacitação técnica dos envolvidos no processo para a identificação dos atributos de sabor, aroma, aparência e textura que melhor descreve o que consideram um produto de qualidade sensorial. E, finalmente, são realizadas análises sensoriais, a fim de se estabelecer as características organolépticas que definem a qualidade de cada produto e estabelecendo novas regras no desenvolvimento da qualidade do produto selecionado. Ressalta-se que esse processo deverá ocorrer de forma participativa e democrática.

Formação de rede de certificação participativa

Esta etapa consiste na formação de um grupo que atua como guardião do processo de ativação da construção da qualidade do produto selecionado.

Essa rede também atua como uma certificadora da qualidade do produto, com o objetivo de certificar a qualidade de forma endógena dos produtos tradicionais do território. Cada comunidade envolvida no processo tem um participante nesse processo.

A certificação participativa contrapõe o modelo mais comum que é realizado por meio de auditoria por inspeção externa. Essa modalidade surge como instrumento de verificação de conformidades ambientais locais e estão profundamente ligados ao aparecimento da sustentabilidade como uma preocupação global.

O objetivo desta ação é ampliar a diversidade do processo de diversificação dos produtos tradicionais e proporcionar um processo de construção da qualidade para os produtos da agricultura familiar, permitindo-lhes maior espaço de manobra no processo de trocas mercantis.

Breves resultados

Com base nas experiências desenvolvidas, foi possível estabelecer as etapas para construção social da qualidade do produto tradicional carne de pequenos ruminantes do Sertão dos Inhamuns, conforme ilustrado na Figura 3 e descrito na sequência.

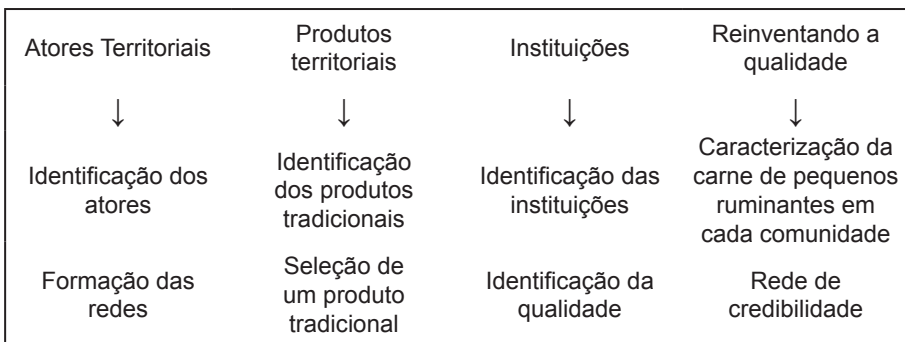


Figura 3. Etapas para construção social da qualidade do produto tradicional carne de pequenos ruminantes do Sertão dos Inhamuns.

Participou do projeto um total de 16 comunidades, sendo oito comunidades do município de Pambu e oito comunidades do município de Tauá.

A primeira atividade do projeto foi realizada em abril de 2018, na qual participaram representantes do município de Tauá, as comunidades de Angico, Veneza, Riacho Fundo, Lustal, Pitombeira e Nova Floresta e, do município de Parambu, as comunidades de Miranda, Bode, Vila Isabel, Juazeiro, Três Irmãos, Ingá Facundo, Novo Assis e Poço Cercado. Nessa ocasião foram indicadas, por meio de critérios pré-estabelecidos (acesso, disponibilidade e difusão de informações), as comunidades que seriam os pontos focais para realização das demais atividades. Abaixo estão relacionados os pontos focais selecionados. Ressalta-se o ingresso, em maio de 2018, de duas comunidades Pau Preto de Parambu e Altamira de Tauá.

Em Parambu:

- Miranda, Bode e Vila Isabel. Ponto focal: Miranda.
- Juazeiro, Três Irmãos e Ingá Facundo. Ponto focal: Juazeiro.
- Novo Assis e Poço Cercado. Ponto focal: revezamento em cada localidade.

Em Tauá:

- Angico, Veneza e Riacho Fundo. Ponto focal: Angico.
- Lustal, Pitombeira. Ponto focal: Pitombeira.
- Nova Floresta.

As redes, em sentido amplo, são ao mesmo tempo imaginadas, traçadas e descritas com diferentes perspectivas, constituídas de pessoas, pois elas são capazes de conectar e criar vínculos entre si, e isso não ocorre do mesmo modo com as instituições (Jesus et al., 2016).

As redes estabelecidas nas comunidades do Território do Sertão dos Inhamuns, já existiam antes da execução deste projeto. As associações de produtores são os espaços de discussão, interação e compartilhamento de informação entre os atores. Destacam-se também as diferentes festas e os eventos comunitários, ações de cunho religioso, feiras e festas de sementes como locais onde as comunidades interagem.

Observou-se uma necessidade de formação de redes entre as comunidades, sendo um ponto que deve ser trabalhado, visando à troca de experiências e uma melhor interação entre as comunidades.

O conceito de um produto tradicional é pouco claro e repleto de sobreposições de diversos outros conceitos. Na sociedade, o conceito do que é um produto tradicional está inserido de forma intuitiva. No caso do Território do Sertão dos Inhamuns, a carne de pequenos ruminantes já é a muito tempo considerado um produto tradicional da região.

Os produtos são considerados tradicionais na medida em que persistem no tempo, sempre se fizeram presentes em determinado lugar e de uma determinada maneira conservam, em maior ou menor grau, as características que os definem, quanto ao aspecto, textura e sabor. São produtos tradicionais porque estão associados a sistemas de agricultura que conseguiram manter-se, apesar do abandono e do esquecimento a que foram votados por técnicos, investigadores e políticos (Tibério, 1998). Então, de acordo com critérios aqui discutidos, consideramos a carne de pequenos ruminantes como um produto tradicional do Território do Sertão dos Inhamuns.

Foram levantados na primeira fase da identificação dos produtos tradicionais do Sertão dos Inhamuns nove alimentos, sendo eles: carne de pequenos ruminantes, manta de carneiro, queijo de coalho bovino, leite bovino, mel de Parambu, galinha caipira, hortaliças, farinha e goma de mandioca. Após a segunda fase desse processo, entrou-se em consenso e os participantes definiram três produtos como tradicionais do território: carne de pequenos ruminantes, manta de carneiro e queijo coalho bovino. Eles salientaram que esses produtos são reconhecidos pelo seu sabor diferenciado, e sua ligação com o território. No caso dos pratos tradicionais preparados a partir da carne de pequenos ruminantes que se destacam na região e que estão relacionados com alimentação cotidiana e com inclusão em mercados, foram os mais citados: Guisado de carneiro; Maria Isabel de carneiro; Panelada; Buchada; Sarapatel e; Churrasco de manta de carneiro. As informações obtidas no processo de identificação foram publicadas por Silva et. al. (2018), na pesquisa intitulada "Identificação dos produtos regionais do Sertão dos Inhamuns".

A carne de pequenos ruminantes é um produto de grande importância social, econômica e alimentar, sendo aproveitada em sua totalidade. As vísceras são as primeiras a serem utilizadas, principalmente, para o preparo de buchada e panelada, outras carnes consideradas de segunda qualidade são utilizadas para o preparo de guisados e Maria Isabel. Em estudo realizado por Pereira e

Cordeiro (2019), 85% dos participantes moradores do município de Tauá/CE consomem carne de carneiro e a consideram o carro chefe de um almoço entre famílias ou de uma festividade. A manta de carneiro foi citada como sendo um prato preparado em momentos de comemoração e para receber visitantes. Isso posto, a carne de pequenos ruminantes foi selecionada como o produto tradicional a ser trabalhando no Projeto. A utilização do enfoque de Sistemas Agroalimentares Localizados como uma estratégia de desenvolvimento rural sustentável para o Sertão dos Inhamuns, Ceará.

Os alimentos, assim como a dança, a arte e os costumes de um povo são fatores que compõem sua cultura e caracterizam determinados territórios, os diferenciando dos demais. Nesse aspecto, podemos citar vários alimentos que são característicos de determinados territórios, como é o caso queijo de leite de ovelha feito nos Pirenéus franceses ocidentais. Trata-se de um produto que tem seu sabor e sua fama formados por meio de uma construção social que emergiu como um farol para a sustentabilidade local (Whited, 2018).

No Chile, tem-se uma combinação de pimentas defumadas e moídas conhecida como Merkén. Seu preparo é baseado em receitas singulares desenvolvidas por famílias camponesas. Sua origem é atribuída ao povo Mapuche, sendo um alimento tradicional no território com alto valor gastronômico transformado em uma inovação comercial (Arce; Charão-Marques, 2020).

No Brasil, Minas Gerais se destaca, não apenas pelo número de alimentos que caracterizam determinados territórios do Estado, mas também pelo reconhecimento desses alimentos dentro e fora de suas regiões de origem, como exemplo, podemos citar os queijos produzidos na região da Serra da Canastra, em Minas Gerais. A origem do queijo Canastra data de mais de duzentos anos e sua diferenciação se deve não apenas a fatores ambientais, como também ao saber fazer local. Essa diferenciação motivou a concessão do Selo de Indicação de Procedência, conferido no Brasil pelo INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) aos produtores do queijo daquela região (Mota, 2017).

Na busca por determinar quais pilares compõem o produto tradicional carne de pequenos ruminantes no território do Sertão dos Inhamuns, foram observadas a presença de três instituições principais: o território, o saber fazer e a relação de confiança entre produtores e consumidores.

Os termos levantados, por meio dos grupos focais e do uso da Metodologia de Associação de Palavras foram os meios utilizados para identificação dessas instituições. Na aplicação da Metodologia de Associação de Palavras, o primeiro estímulo apresentado, a imagem do território do Sertão dos Inhamuns, foram levantadas 77 palavras, sendo as mais citadas: quente, seco, corajoso (termo utilizado para definir o povo da região), e bom de morar. De forma geral, observou-se um sentimento de orgulho e pertencimento do povo com relação ao território, mesmo com as dificuldades relacionadas aos períodos de estiagem e suas consequências.

Observou-se no Sertão dos Inhamuns uma relação de pertencimento e orgulho dos produtores com relação à região que pode ser observado pela frequência em que o termo “bom de morar” foi citado. O termo ficou entre os mais citados na Metodologia de Associação de Palavras.

Em relação ao produto carne de pequenos ruminantes e sua associação com o território, identificou-se que os atores consideram seu produto como competitivo, pois se apresenta como “melhor carneiro do Ceará”.

Em termos de qualidade do produto, evidenciaram-se três atributos importantes na configuração do processo inicial para ativação da construção da qualidade. Primeiro, que o produto deve ser restrito do território, pois o termo “carneiro próprio da região” figurara entre os termos mais citados. Segundo, o processamento deverá ser realizado a partir do uso de técnicas locais de preparo da carne, servindo, portanto, como outro elemento diferenciador do produto.

Finalmente, o sabor diferenciado da carne como um dos principais atributos para a certificação da carne de pequenos ruminantes no território. Essa ligação entre alimento e território também foi observada em Campos de Cima no Rio Grande do Sul onde o queijo serrano, produzido por pecuaristas familiares da região, tem sua valorização associada a uma imagem territorial (Cruz et. al., 2008).

No Chile, essa ligação entre alimento e território pode ser observada na pimenta de Merken. Este condimento é produzido por receitas familiares tradicionais que identificam o território onde são produzidas. Esse elemento da qualidade de Merken manifesta nos consumidores um interesse em conhecer as origens produtivas desse alimento e os transforma em entidades com aspectos simultaneamente culturais e nutritivos (Arce; Charão-Marques, 2020).

Destaca-se a importância da carne de pequenos ruminantes para alimentação das famílias produtoras, constituindo-se em um dos principais elementos de resiliência desses atores na sua convivência com o Semiárido. O que se observa em produtos tradicionais é que apesar dos aspectos naturais serem importantes para sua diferenciação, é a sua dimensão cultural que é construída ao longo do tempo que corrobora para a sua especificidade, o saber fazer local o diferencia de outros produtos e esse conhecimento é compartilhado com gerações, inscrito na cultura local e num modo de vida específico (Cruz, et. al., 2008).

A relação entre produtores e consumidores deve ser entendida como um elemento que compõem um alimento tradicional, sendo necessária que seja construída entre as partes uma relação de confiança. Essa relação muitas vezes ignora os critérios normativos e leva em consideração critérios mais antigos como tradição e cultura. Esses produtos são procurados pelos consumidores por qualidades que superam regras formalmente estabelecidas (Cruz; Schneider, 2010). No território do Sertão dos Inhamuns, essa relação de confiança é estabelecida pela tradição e fama do produtor, pelo uso de canais de comercialização nos quais produtores e consumidores têm contato direto como feiras e compras diretamente da propriedade. No território se observa uma venda de carne por meio de atravessadores, mesmo quando se usa esse canal de comercialização a relação de confiança é firmada, pois são pessoas que já têm uma relação estabelecida com o produtor.

De acordo com Cruz e Shneider (2010), o reconhecimento da qualidade dos produtos não se deve apenas a valores estritamente econômicos, sendo necessárias qualidades especiais dominadas por organizações cívicas e influenciadas por movimentos sociais. Ainda segundo os autores, para os produtos tradicionais, a discussão sobre a qualidade remete principalmente a aspectos culturais, vinculados à cultura e à origem dos produtos.

A qualidade de um alimento deve ser vista como um conceito que envolve percepções objetivas e subjetivas, sendo a construção desse conceito um processo que envolve diversos atores e suas concepções sobre o tema, sendo necessário entender como esses atores percebem a qualidade (Niederle, 2013; Cruz et.al, 2008).

Para produtos tradicionais, a qualidade varia de acordo com a região produtora e também em relação aos produtores, evidenciando distintos sistemas

de produção de um mesmo alimento, o que proporciona uma diversidade de sabores, cores e textura. Tal característica torna inviável a aplicação de uma regulamentação única, aplicável a todo tipo de produção em pequena escala (Cruz et al., 2008). Nesse sentido, faz-se necessário a criação de um sistema de regulamentação que levem em conta a diversidade regional e a qualidade característica de cada produto. Para o território do Sertão dos Inhamuns, pode-se perceber que a qualidade da carne de pequenos ruminantes é definida por meio dos elementos: saber fazer local, ligação com o território e relação econômica, tendo em vista que o alimento é fonte de renda para as famílias.

A comunicação dentro do projeto foi tratada como uma ferramenta de desenvolvimento e ocorre de forma dinâmica e contínua, segundo Farias et. al. (2015), diferente da comunicação instrumental que enuncia, divulga ou transfere informações, a comunicação para o desenvolvimento busca transformar e melhorar as condições de vida dos sujeitos nela envolvido. Os atores locais fazem parte de processo de comunicação, todas as ações do projeto são compartilhadas e discutidas.

Para os próximos ciclos de ações, serão desenvolvidos materiais de divulgação e promoção dos produtos. Para tanto, serão realizados eventos para o intercâmbio e a promoção do saber-fazer relacionados às boas práticas de construção do processo de qualidade.

A construção social da qualidade da carne de pequenos ruminantes do Sertão do Inhamuns é um processo ainda em execução, sendo necessários outros ciclos de projetos para sua conclusão. Nesse sentido, como próximos passos serão realizadas análises sensoriais a fim de se estabelecer as características organolépticas que definem a qualidade de cada produto e o diferencia das demais, bem como a certificação endógena dos produtos tradicionais, tendo como norte a experiência da Rede Ecovida, descrito por Radomsky (2009), e sua proposição a respeito de uma forma de certificação participativa e responsabilizada nos atores sociais que compõem a rede.

Considerações Finais

A metodologia de construção social da qualidade de produtos tradicionais mostrou-se eficaz, fornecendo os elementos que compõem um alimento tradicional que atende o conceito de qualidade para pequenos ruminantes pro-

duzidos no Sertão dos Inhamuns. Para sua aplicação, é necessário respeitar as particularidades de cada território, realizar a cada encontro uma sensibilização com os atores locais visando uma maior participação e o entendimento de que eles são os atores principais desse processo.

Entende-se que outros elementos, como vegetação local, genética dos animais e o sistema de produção são fatores que podem interferir nas características sensoriais da carne de pequenos ruminantes no Sertão dos Inhamuns, podendo conferir aos produtos algum diferencial de qualidade, entretanto, existem estudos em andamento que vislumbram associarem fatores como sabor, aroma ou textura particular da região.

Agradecimentos

Os autores agradecem aos parceiros locais do Sertão dos Inhamuns e a equipe do projeto “A utilização de Sistemas Agroalimentares Localizados como uma estratégia de desenvolvimento rural sustentável para o Sertão dos Inhamuns, Ceará” (Projeto SIAL).

Referências

- ARCE, A.; CHARÃO-MARQUES, F. Espaços ambíguos e a inovação neoliberal contemporânea: o caso do Merkén. **Redes**, v. 25, n. 1, p. 9-31, jan./abr. 2020. DOI: <https://doi.org/10.17058/redes.v25i1.14389>
- CALDENTY ALBERT, P.; GÓMEZ MUÑOZ, A. C. Productos típicos, territorio y competitividad. *Agricultura y Sociedad*, n. 80/81, p. 57-82, 1996. Disponível em: <https://helvia.uco.es/handle/10396/5565>. Acesso em: 15 jul. 2021.
- CAMPOLIN, A. I.; FEIDEN, A. **Metodologias participativas em agroecologia**. Corumbá: Embrapa Pantanal, 2011. 14 p. (Embrapa Pantanal. Documentos, 115). Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/56434/1/DOC115-lancado.pdf>. Acesso em: 14 jun. 2020.
- 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: 14 jun. 2021.
- CRUZ, F. T. da; MENASCHE, R.; KRONE, E. E.; WAGNER, S. A. Queijo artesanal serrano dos Campos de Cima da Serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL, 4., 2008, Mar del Plata. **Anais...** Mar del Plata: Alfater, 2008. 17 f. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/fabiana-thome>

da-cruz/cruz-fabiana-thome-da-menasche-renata-krone-evander-eloi-wagner-saionara-araujo-queijo-artesanal-serrano-dos-campos-de-cima-da-serra-o-saber-fazer-tradicional-desafiando-a-qualidade-in-iv-congresso-internacional-de-la-red-sial-mar-del-plata-argentina-2008. Acesso em: 25.05.2021.

CRUZ, F. T. da; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 5, n. 2, p. 22-38, nov. 2010. Disponível em: <http://revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/rbagroecologia/article/view/9822>. Acesso em: 30 abr. 2021.

FARIAS, J. L. de S.; FERNANDES, F. E. P.; MACHADO, A. B. N.; FERNANDES, C. de S. **Metodologia Sustentare**: uma abordagem sociotécnica na construção e fortalecimento da autonomia dos agricultores familiares. Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2015. 20 p. (Embrapa Caprinos e Ovinos. Comunicado Técnico, 149). Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/137130/1/CNPC-2015-Cot-149.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2021.

FRANCISCO-MAFEZZOLLI, E. C. F.; FABRIS, C.; RIBEIRO, C. M.; SANTOS, T.; LIMA, M. V. V.; SEMPREGOM, E. Reflexões sobre o uso de técnicas projetivas na condução de pesquisas qualitativas em marketing. **PMKT; Revista Brasileira de Pesquisas de Marketing, Opinião e Mídia**, v. 2, n. 2, p. 37-48, set. 2009.

GATTI, B. A. **Grupo focal na pesquisa em ciências sociais e humanas**. Brasília, DF: Líber Livro, 2005. 77 p. (Série Pesquisa em Educação, v. 10).

GOODMAN, D. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, n. 19, n. 1, p. 1-7, 2003. DOI:10.1016/S0743-0167(02)00043-8

HARVEY, M.; MCMEEKIN, A.; WARDE, A. **Qualities of food**. Manchester: Manchester University Press, 2004. 224 p.

HODGSON, G. M. What is institutions?. **Journal of Economic Issue**, v. 40, n. 12, p. 1-25, 2006. DOI: 10.1080/00213624.2006.11506879

INWOOD, M. J. **Dicionário Heidegger**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2002. 239 p. (Dicionário de filósofos).

JESUS, M. de S. de; SIMEÃO, E. L. M. S; MARTINS, W. de J. Rede sociotécnica na governança de políticas públicas: o contexto da comunicação extensiva. **Revista ACB: Biblioteconomia em Santa Catarina**, v. 21, n. 1, p. 17-26, dez./mar., 2016. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/41871>. Acesso em: 15 ago 2021.

KNOWLES, T.; MOODY, R.; McEACHERN, M. G. European food scares and their impact on EU food policy. **British Food Journal**, v. 109, n. 1, p. 43- 67, 2007. DOI:10.1108/00070700710718507

LATOUR, B. **Jamais fomos modernos**: ensaio de antropologia simétrica. Rio de Janeiro: Editora 34, 1994. 289 p. (Coleção Trans).

MOLINARI, G. T.; PADULA, A. D. A construção social da qualidade na microrregião do Vale dos Vinhedos. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 51, n. 1, p. 183-202, jan./mar 2013. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0103-20032013000100010>

MOTA, M. G. **A experiência do território da Serra da Canastra**: instituições, indicação geográfica e singularidades. 2017. 123 f. Dissertação (Mestrado em Economia) - Universidade

Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Araraquara. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/152413>. Acesso em: 14 jun. 2021.

NIEDERLE, P. A. Indicações geográficas e processos de qualificação nos mercados agroalimentares. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: UFRGS, 2013. v. 1, p. 23-53.

PEREIRA, L. R.; CORDEIRO, F. A. M. Hábitos alimentares e principais receitas do município de Tauá-CE. **Revista Científica UMC**, out. 2019. Edição especial. Trabalhos apresentados no XXII Congresso de Iniciação Científica da Universidade de Mogi das Cruzes, Mogi das Cruzes, 2019.

RADOMSKY, G. F. W. Práticas de certificação participativa na agricultura ecológica: rede, selos e processos de inovação. **Revista IdeAS**, v. 3, n. 1, p. 133-164, jan./jun. 2009. Disponível em: <https://revistaideas.ufrj.br/ojs/index.php/ideas/article/view/23>. Acesso em: 28 ago. 2021.

RIBEIRO, M.; MARTINS, C. La certificación como estrategia de valorización de productos agroalimentarios tradicionales: la alheira, un embutido tradicional de Trás-os-Montes. **Agricultura y Sociedad**, n. 80-81, p. 313-334, Jul./Dic. 1996. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=83028>. Acesso em: 28 abr. 2021.

SILVA, A. C.; FARIAS, J. L. de S.; ALVES, F. S. F.; MORAIS, O. R. de; LOBO, R. N. B. **Identificação dos produtos regionais do Sertão dos Inhamuns**. Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2018. 6 p. (Embrapa Caprinos e Ovinos. Comunicado Técnico, 182). Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/192227/1/CNPC-2018-Cot182.pdf>. Acesso em: 28 abr. 2021.

TIBÉRIO, M. L. Produtos tradicionais: importância socio-econômica na defesa do mundo rural. In: JORNADAS DE QUEIJOS E ENCHIDOS – PRODUTOS TRADICIONAIS, 1., 1998, Vila Real. **Anais...** Vila Real: Associação Internacional de Estudantes de Agricultura, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, EXPORNOR, 1998. p. 7-17.

VIEIRA, V. A.; TIBOLA, F. Pesquisa qualitativa em marketing e suas variações: trilhas para pesquisas futuras. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 9, n. 2, p. 9-33, abr./jun. 2005. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1415-65552005000200002>

WHITED, T. L. Terroir transformed: cheese and pastoralism in the Western French Pyrenees. **Environmental History**, v. 23, n. 4, p. 824-846, Oct. 2018. DOI: <https://doi.org/10.1093/envhis/emy057>

ZANETI, T. B. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais**. 2012. 169 f. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) – Universidade de Brasília, Brasília, DF. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/12019>. Acesso em: 10 set. 2021.

Embrapa

Caprinos e Ovinos

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

