



# Revista **Extensão Rural**

**DEAER/ PPGExR – CCR  
Ano XVII, nº 20, Jul – Dez/2010**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

**Reitor:** Prof. Felipe Martins Müller

**Diretor do Centro de Ciências Rurais:** Prof. Thomé Lovato

**Chefe do Departamento de Educação Agrícola e Extensão Rural:** Prof. Alessandro P. Arbage

**Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural:** Prof. Vicente Celestino Pires Silveira

**Editores:** Prof. Marco Antônio Verardi Fialho e Ezequiel Redin

**Conselho Editorial:** Ademir A. Cazella (UFSC); Anita Brumer (UFRGS); Arlindo Prestes de Lima (UNIJUI); Alessandro P. Arbage (UFSC); Ângelo Brás Callou (UFRPE); Arilson Favareto (UFABC); Benedito Silva Neto (UFFS); Canrobert Costa Neto (UFRRJ); Clayton Hillig (UFSC); César Augusto Da Ros (UFRRJ); David Basso (UNIJUI); Eli Lino de Jesus (UFPR); Flavio Sacco dos Anjos (UFPEL); Hugo Anibal Gonzalez Vela (UFSC); João Carlos Canuto (EMBRAPA Meio-Ambiente); José Antônio Costabeber (UFSC); José Geraldo Wizniesky (UFSC); José Marcos Froehlich (UFSC); Joel Orlando Bevilaqua Marin (UFSC); Lauro Mattei (UFSC); Marcelo Conterato (UFRGS); Mário Riedl (Unisc); Marcelino de Souza (UFRGS); Marcelo M. Dias (UFV); Nádia Velleda Caldas (UFPEL); Paulo Roberto Cardoso da Silveira (UFSC); Paulo D. Waquil (UFRGS); Pedro S. Neumann (UFSC); Renato S. de Souza (UFSC); Ricardo Thornton (INTA/Argentina); Rosa C. Monteiro (UFRRJ); Sergio Rustichelli Teixeira (EMBRAPA); Sérgio Schneider (UFRGS); Vicente C. P. Silveira (UFSC); Vivien Diesel (UFSC).

**Impressão / Acabamento:** Imprensa Universitária / **Tiragem:** 300 exemplares

**Extensão rural. Universidade Federal de Santa Maria. Centro de Ciências Rurais. Departamento de Educação Agrícola e Extensão Rural.**

N.1. (jan/dez. 1993)-

\_\_\_\_\_. Santa Maria, 1993

Semestral  
n.20 (jul/dez. 2010)  
ISSN1415-7802  
1. Extensão rural

CDU: 63

Ficha catalográfica elaborada por  
Luiz Marchiotti Fernandes – CRB 10/1160  
Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Rurais/UFSC

Os artigos publicados nesta revista são de inteira responsabilidade dos autores. Qualquer reprodução é permitida, desde que citada a fonte.

A **Revista Extensão Rural** dedica-se a publicar estudos científicos a respeito do Desenvolvimento Rural Sustentável e os problemas a ele vinculados. Ela encontra-se indexada pelos seguintes sistemas:

- Internacional: AGRIS (Internacional Information System for The Agricultural Sciences and Technology) da FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

- Nacional: AGROBASE (Base de Dados da Agricultura Brasileira)

**Revista Extensão Rural**  
Universidade Federal de Santa Maria  
Centro de Ciências Rurais  
Departamento de Educação Agrícola e Extensão Rural  
Campus universitário – Prédio 44  
Santa Maria- RS- Brasil  
CEP: 97119-900  
Fone: (55)32208354/8165 – Fax: (55)32208694  
E-mail: revistaextrural@yahoo.com.br  
*Web-sites:*  
[www.ufsm.br/extensaorural](http://www.ufsm.br/extensaorural)  
[www.ufsm.br/extrural](http://www.ufsm.br/extrural)  
<http://www.ppgexr.com.br/pagina.php?pag=revista>

## SUMÁRIO

<b>EVOLUÇÃO HISTÓRICA DA OVINOCULTURA NO RIO GRANDE DO SUL: COMPORTAMENTO DO REBANHO OVINO E PRODUÇÃO DE LÃ DE 1980 A 2007</b> João Garibaldi Almeida Viana Paulo Dabdab Waquil Gabriela Spohr	05
<b>AGRICULTURA FAMILIAR, AGROECOLOGIA, DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E SUSTENTABILIDADE: O USO DA LINGUAGEM NO ÂMBITO DO RURAL</b> Marina Bustamante Ribeiro Luiz Renato D'Agostini	27
<b>GESTÃO DA QUALIDADE NAS AGROINDÚSTRIAS: UM ESTUDO EXPLORATÓRIO NO MUNICÍPIO DE MARAU-RS</b> Ivo de Moraes Pasche Gabriel Murad Velloso Ferreira	49
<b>APONTAMENTOS SOBRE COMUNIDADES RURAIS DO SERTÃO BRASILEIRO</b> Marcelo Leles Romarco de Oliveira	81
<b>CAMPO DAS PRÁTICAS E SABERES ALIMENTARES A PARTIR DA AGRICULTURA FAMILIAR</b> Nádia Rosana Fernandes de Oliveira	113
<b>NORMAS PARA APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS</b>	147

## **EVOLUÇÃO HISTÓRICA DA OVINOCULTURA NO RIO GRANDE DO SUL: COMPORTAMENTO DO REBANHO OVINO E PRODUÇÃO DE LÃ DE 1980 A 2007**

João Garibaldi Almeida Viana<sup>1</sup>  
Paulo Dabdab Waquil<sup>2</sup>  
Gabriela Spohr<sup>3</sup>

### **Resumo**

O objetivo do artigo foi descrever a evolução histórica da ovinocultura e analisar quantitativamente o comportamento dos dados de rebanho ovino e produção de lã do Rio Grande do Sul de 1980 a 2007. A metodologia do estudo foi dividida em duas etapas. A primeira consistiu no levantamento descritivo da história da ovinocultura no Rio Grande do Sul por meio de pesquisa bibliográfica. Na segunda etapa, os dados municipais de produção de lã e rebanho ovino foram analisados a partir de medidas descritivas e medidas de variabilidade para comparação entre os anos de 1980, 1990, 2000 e 2007. As séries históricas de rebanho e produção de lã do período de 1980 a 2007 foram analisadas através de regressões lineares e da taxa geométrica de crescimento anual. Constatou-se a diminuição gradativa do número médio de cabeças ovinas e produção de lã por município. A década de 1990 foi o período de maior declínio do rebanho ovino e da produção de lã. Em 2006 e 2007 o rebanho ovino e a produção laneira voltaram a crescer, comportamento que não era observado desde 1994. Observou-se que a estrutura produtiva está baseada em poucos municípios com grandes rebanhos e concentração por área.

**Palavras-chave:** estatísticas agropecuárias, ovinocultura, pecuária.

---

<sup>1</sup> Prof. MSc. Universidade Federal do Pampa – Campus Sant’Ana do Livramento. Email: joaoviana@unipampa.edu.br (Doutorando em Agronegócios – UFRGS).

<sup>2</sup> Professor Dr. dos Programas de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) e em Agronegócios – UFRGS. Email: waquil@ufrgs.br

<sup>3</sup> Mestre em Agronegócios – UFRGS. E-mail: gabii\_sp@hotmail.com

## HISTORICAL EVOLUTION OF SHEEP PRODUCTION IN RIO GRANDE DO SUL: BEHAVIOR OF SHEEP FLOCK AND WOOL PRODUCTION FROM 1980 TO 2007

### Abstract

The objective of this paper was to describe the historical evolution of sheep production and quantitatively analyze the behavior of sheep flock and wool production of the Rio Grande do Sul from 1980 to 2007. The methodology of the study was divided into two stages. The first was the descriptive survey of the sheep production in Rio Grande do Sul through literature research. In the second step, the municipal data of wool production and sheep flock were analyzed from descriptive measures and measures of variability for comparison between the years 1980, 1990, 2000 and 2007, while the time series of sheep flock and wool production, in the period 1980 to 2007, were analyzed using linear regression and the geometric growth rate. A decrease was shown in the average number of sheep heads and wool production per municipality in the years of 1980, 1990, 2000 and 2007. The 1990s was the period of greatest decline of the sheep flock and wool production. In 2006 and 2007 the sheep flock and wool production started to grow again, behavior that was not observed since 1994. The production is based on a few municipalities with large sheep flock and concentration by area.

**Key-words:** agricultural statistics, cattle, sheep production.

### 1. Introdução

A pecuária é considerada uma das principais atividades econômicas do Rio Grande do Sul. A criação de animais é responsável pela geração de renda e empregos, além de estimular o setor industrial e de serviços. Dentre as atividades pecuárias, a ovinocultura se destaca pela sua tradição e história atrelada ao desenvolvimento do estado.

A ovinocultura está presente em praticamente todos os continentes, a ampla difusão da espécie se deve principalmente a seu poder de adaptação a diferentes climas, relevos e vegetações. A criação ovina está destinada tanto à exploração econômica como à subsistência das famílias de zonas rurais.

As atividades relacionadas à ovinocultura se dão de forma diferenciada nas regiões geográficas do Brasil. No nordeste a maior parte da produção é voltada para subsistência, e é considerada importante fonte

de alimento para as populações do meio rural, fornecendo carne, leite e derivados. Na região sul do país, existe a forte presença de ovinos intensivos na produção de carne e lã, que são mais adaptados a baixas temperaturas predominantes na região. Na região sudeste, o rebanho de ovinos é direcionado para produtos com maior agregação de valor, destacando-se atualmente na produção de queijos e cortes especiais. O enfoque da produção dá-se de maneira diferenciada em razão da proximidade com o principal mercado consumidor do país (Ojima, Bezerra e Oliveira, 2006).

A ovinocultura brasileira tem passado por profundas transformações desde a década de 1990, impostas principalmente pela competitividade gerada em cenário internacional. Este contexto, marcado por profundas alterações político-econômicas, criação de mercados comuns e a globalização da economia, afetou consideravelmente a economia nacional. Os ganhos em produtividade tornaram-se imprescindíveis para a viabilidade técnica e econômica da atividade (Rodrigues et al., 2007).

O interesse industrial pela carne ovina vem crescendo devido à demanda em ascensão, diversificação e possibilidade de venda “casada”, que consiste no acesso de mercados nas quais exigem o fornecimento de carne ovina e bovina. Entretanto, os frigoríficos ainda enfrentam características limitantes como: sazonalidade de oferta, fornecimento de animais jovens concentrado nos meses do fim do ano; matéria prima com baixa uniformidade, carcaças de diferentes pesos e deposição de gordura e; alto custo operacional, devido às plantas frigoríficas serem especializada para o abate de bovinos.

A heterogeneidade dos sistemas de produção, a desorganização do setor e a competição com os preços de carne ovina importada são as principais características mercadológicas limitantes para o desenvolvimento do setor. Estes fatores se agravaram nas últimas décadas devido a grave crise conjuntural e estrutural na qual o setor ovino passou, desestimulando muitos produtores e indústrias a investirem na atividade.

Apesar das dificuldades enfrentadas nas últimas décadas, Viana e Souza (2007) argumentam que a estabilidade monetária, a abertura do comércio internacional e o aumento do poder aquisitivo da população trouxeram um novo mercado para a ovinocultura: a carne ovina. Os preços pagos ao produtor elevaram-se significativamente contribuindo para a viabilidade econômica e estimulando o retorno a atividade.

Com a expansão dos mercados interno e externo, a exploração de ovinos tem exigido melhoria genética dos animais, capacitação gerencial e tecnológica dos sistemas produtivos. A interação entre produtores, setor privado e setor público são imprescindíveis para a reestruturação da ovinocultura e para o desenvolvimento regional através de projetos que estimulem melhorias na cadeia produtiva.

Estudos que buscam relatar a evolução histórica e produtiva da ovinocultura no Rio Grande do Sul ainda são restritos. Projetos futuros que visem à organização da cadeia produtiva ovina gaúcha devem compreender o comportamento histórico de duas variáveis determinantes para o sucesso e a crise conjuntural enfrentada nas últimas décadas: produção de lã e rebanho ovino.

Neste contexto, o objetivo do presente artigo é descrever a evolução histórica da ovinocultura e analisar quantitativamente o comportamento dos dados de rebanho ovino e produção de lã do Rio Grande do Sul de 1980 a 2007.

O estudo está dividido em cinco tópicos. Após a introdução é apresentada a metodologia empregada na pesquisa. O terceiro tópico descreve a evolução histórica da ovinocultura do Rio Grande do Sul e as análises quantitativas em torno do rebanho ovino e produção de lã. Por fim, o quarto tópico traz as considerações finais do estudo.

## **2. Metodologia**

A primeira etapa do estudo consistiu em um levantamento descritivo da história da ovinocultura no Rio Grande do Sul por meio de



pesquisa bibliográfica. A descrição histórica da ovinocultura teve a finalidade de contextualizar a discussão sobre a análise dos dados de produção de lã e rebanho ovino.

A segunda etapa da pesquisa compreendeu a análise quantitativa dos dados referentes à produção de lã e rebanho ovino do Rio Grande do Sul. O banco de dados foi dividido em dois grupos: a) dados de rebanho ovino e produção de lã por município do Rio Grande do Sul nos anos de 1980, 1990, 2000 e 2007, obtidos junto a Pesquisa Pecuária Municipal (IBGE/SIDRA, 2009) e; b) dados históricos anuais de produção de lã e rebanho ovino do Rio Grande do Sul de 1980 a 2007 (IBGE/SIDRA, 2009).

Os dados municipais de produção de lã e rebanho ovino foram analisados a partir de medidas descritivas (média, mediana, moda, mínimo e máximo), medidas de variabilidade (desvio padrão, desvio médio, amplitude, assimetria e coeficiente de variação) e distribuição de freqüências para comparação entre os anos de 1980, 1990, 2000 e 2007. Os estratos foram estabelecidos conforme uma observação geral da distribuição dos dados, utilizando-se do bom senso.

Para as séries históricas de produção de lã e rebanho ovino de 1980 a 2007 no Rio Grande do Sul foram ajustadas retas de regressão linear a fim de avaliar a tendência de elevação ou declínio das variáveis. As equações de regressão foram estimadas utilizando-se do Método dos Mínimos Quadrados Ordinários (Kazmier, 1982; Gujarati, 2006; Hair et al., 2005). Optou-se pela estimação linear devido o objetivo do trabalho ser verificar a existência ou não de tendência histórica e o sentido desta tendência. Assim, pela regressão linear, estimou-se a equação (1):

$$T = a + bt \tag{1}$$

Onde: **T** = tendência da variável histórica da ovinocultura (produção de lã e rebanho ovino); **a** = coeficiente linear da reta de tendência; **b** = coeficiente angular da reta de tendência; **t** = período de tempo (1,2,3... 28).

A existência ou não de tendência declinante ou ascendente nas variáveis produção de lã e rebanho ovino foi verificada através do teste de

hipóteses *t-student*, com o qual se verificou, a um nível de 5% de significância, se o coeficiente angular *b* da reta de regressão ajustada aos dados é significativamente diferente de zero.

A fim de complementar a análise histórica, calculou-se, conforme Crusius & Assis (1992), a partir de números índices, a taxa média geométrica de variação anual, dada pela equação (02), com o objetivo de avaliar os períodos de maior e menor variação da produção de lã e do rebanho ovino. Para tal, dividiu-se a série em três períodos: década de 1980, década de 1990 e 2000 a 2007.

$$Tx = \left[ \left( \frac{NI_n}{NI_0} \right)^{\frac{1}{n}} - 1 \right] \cdot 100 \quad (2)$$

Onde: **Tx** = taxa média geométrica de variação anual; **NI<sub>n</sub>** = número índice da variável no final do período; **NI<sub>0</sub>** = número índice da variável no início do período; **n** = número de anos do período.

### 3. Resultados e Discussão

#### 3.1 Evolução Histórica da Ovinocultura no Rio Grande do Sul

A chegada dos ovinos ao Rio Grande do Sul está vinculada à colonização espanhola na região do Prata. Os espanhóis trouxeram os primeiros rebanhos bovinos e ovinos para a região com o intuito de povoar os campos finos propícios para a atividade pecuária.

O estabelecimento das primeiras estâncias contribuiu para o crescimento da domesticação de ovinos nos campos sulinos. Segundo Figueiredo (1985), datam de 1732 as primeiras concessões de sesmarias, constituindo as primeiras invernadas, local onde se juntava o gado selvagem rebanhado nos campos devolutos. Começava a era da estância, onde se estabeleceu a célula matriz do Rio Grande do Sul.

A obra de Vieira e Santos (1967) traz as primeiras referências sobre a criação ovina no Rio Grande do Sul. No século XVIII, os ovinos eram criados com vistas à produção de peles e pelegos para montaria. Os rebanhos, de origem espanhola e asiática, eram criados livres a campo sem qualquer assistência por parte dos criadores. A lã, principal produto, era fiada e tecida dentro das propriedades para a confecção de ponchos e cobertores para uso próprio.

Durante o século XIX, o rebanho ovino continuava a crescer, porém foi no início do século XX que a produção se tornou uma atividade econômica. De acordo com Bofill (1996), com a deflagração da Primeira Guerra Mundial, em 1914, houve a entrada do mercado rio-grandense nos países em conflito, com a demanda e, conseqüente, a subida de preços da carne e da lã. Assim, a partir de 1915, a ovinocultura rio-grandense tornou-se uma exploração apreciável e lucrativa, o que trouxe melhoria na qualidade do rebanho ovino. O convívio dos produtores com criatórios do Uruguai e Argentina trouxe o estímulo para a congregação dos criadores em associações de classe, visando à construção de galpões para o depósito de lãs, as quais poderiam ser vendidas ao mercado europeu no período de alta de preços.

A elevação de preços no mercado internacional trouxe o estímulo para uma maior organização da produção, focalizando a atividade na obtenção do produto lã. Raças especializadas foram importadas do Uruguai e Argentina para a melhoria dos níveis produtivos do rebanho gaúcho, juntamente com a introdução de novas técnicas de manejo.

A ovinocultura gaúcha passou pelos seus anos de pujança durante a década de 1940. Autores como Santos (1985) e Bofill (1996) citam esse período como sendo o marco do início da formação das primeiras cooperativas de lã e da criação de uma série de instituições de auxílio aos produtores, como a Associação Rio-Grandense de Criadores de Ovinos (ARCO) e o Serviço de Inseminação Artificial de Ovinos. O período também

recebeu os primeiros medicamentos contras as principais enfermidades que inibiam o crescimento dos rebanhos: os sarnicidas e os vermífugos.

Com a formação de estruturas de comercialização, instituições de fomento à produção e a descoberta de novos medicamentos veterinários, a ovinocultura começou a evoluir durante as décadas de 1950 e 1960. A congregação dos ovinocultores estava em alta, os produtores aperfeiçoaram a lã em peso e qualidade e os rebanhos eram selecionados com vistas à melhor produtividade.

Na década de 1960, a ovinocultura era a maior riqueza existente nos campos da fronteira, tanto é verdade que o parâmetro do grau de riqueza de um produtor era dado pelo número de ovelhas que compunham seu rebanho. A lã sustentava todas as necessidades das estâncias, e a nobre fibra passou a ser chamada de “Ouro branco”, transformando-se no quarto produto mais importante de exportação do Rio Grande do Sul (Bofill, 1996).

Os anos subseqüentes trouxeram consigo a maior intervenção governamental na agricultura através de diversos instrumentos que vinham com a finalidade de aumentar a produtividade da terra e a oferta de alimentos. A política agrícola na década de 1970 destinou grandes valores de crédito subsidiado aos produtores e forneceu instrumentos de incentivo à comercialização e segurança de preços, como os Empréstimos do Governo Federal (EGF) e as Aquisições do Governo Federal (AGF), subsídios pertencentes à Política de Garantia de Preços Mínimos.

Todo esse fomento ao setor agropecuário estimulou o crescimento da agricultura de grãos no Rio Grande do Sul, visto que os subsídios para essas atividades eram mais fáceis e rentáveis. Assim, as áreas destinadas à ovinocultura começaram a dar espaço para as lavouras, destacando o crescimento da área plantada dos cultivos de arroz e soja em todo o Rio Grande do Sul.

Além do contínuo avanço da agricultura sobre as terras pertencentes à criação de ovinos, a década de 1980 foi marcada pela queda

gradativa dos incentivos governamentais aos produtores e pela crise internacional dos preços da lã.

Os altos preços praticados na Austrália contaminaram os demais centros produtores, fazendo com que passassem a vislumbrar elevados lucros, esquecendo de observar as conseqüências futuras dessas ações. O tradicional público consumidor de tecidos e confecções de lã, em virtude dos altos custos desses manufaturados, mudou de hábito e deslocou-se em grande parte para o consumo de confecções de algodão, sintéticos e misturas de fibras de outras origens. Nesse momento, a lã perdeu compradores e usuários e instalou-se a crise no setor no mundo inteiro (Nocchi, 2001).

A crise da lã provocada pelos altos preços australianos e pela entrada de tecidos sintéticos no mercado rapidamente afetou o mercado gaúcho. Os preços declinaram e a rentabilidade da atividade diminuiu drasticamente. Viana & Souza (2007) demonstram que os preços da lã no ano 1990, auge da crise, apresentaram uma queda de 65 % em relação ao ano de 1989, não obtendo até o ano de 2006 os mesmos valores de preços praticados antes da crise internacional.

A desvalorização dos preços pagos ao produtor afetou significativamente a produção de lã no Brasil. O Rio Grande do Sul é o principal estado produtor de lã do país. A queda da demanda mundial pela fibra de lã, substituída pelo algodão e tecidos sintéticos, desestimulou muitos produtores na criação de ovinos de raças mistas ou laneiras.

Nocchi (2001) ainda descreve outros fatores que durante a década de 1990 também influenciaram na desvalorização da lã, entre eles: o colapso da URSS, a crise na Europa Ocidental e a crise econômica na Ásia no final da década, reduzindo a demanda de lã no mercado internacional e fazendo com que os estoques australianos chegassem a níveis muito elevados.

Porém, não só as quedas dos preços da lã influíram na desestruturação da produção ovina no Rio Grande do Sul. Segundo Bofill

(1996), as cooperativas de lã, principais organizações de auxílio aos produtores, tiveram seus tradicionais recursos de créditos cortados pelo governo central, sem que tivessem tempo para capitalizar-se e manter suas estruturas em atividade.

Essas mudanças estruturais afetaram diretamente a ovinocultura, os rebanhos caíram drasticamente, a exploração econômica deixou de ser rentável, muitos criadores deixaram a atividade, o antigo “Ouro Branco” desvalorizou-se e a única finalidade dos ovinos era servir de consumo nas próprias fazendas. Cabe-se ressaltar que a crise afetou diretamente a ovinocultura baseada em raças mistas e laneiras, amplamente exploradas no Rio Grande do Sul.

As reformas em curso na economia desde o início da década de 1990 e o Plano Real estabeleceram novos parâmetros para todas as atividades produtivas do país. O ambiente econômico transformou-se rapidamente, obrigando os agentes a abandonarem comportamentos típicos de um ambiente inflacionário e fechado à concorrência internacional (IEL/SEBRAE/CNA, 2000).

Apesar das dificuldades enfrentadas nas últimas décadas, a estabilidade monetária conquistada a partir do Plano Real, a abertura do comércio internacional e o aumento do poder aquisitivo da população trouxeram um alento para os ovinocultores. O mercado consumidor começava a dar sinais de uma maior demanda por carne ovina, um produto diferenciado, com sabor peculiar, característico dos costumes gaúchos e com elevado potencial para se tornar um produto substituto. Assim, evidencia-se que a produção de carne ovina de qualidade, para atender a totalidade do mercado interno, é o grande desafio do setor, e oportunidade para os produtores do Rio Grande do Sul reestruturar seus sistemas produtivos.

A partir destas possibilidades, as propriedades ovinocultoras do Rio Grande do Sul iniciaram uma transição em seus processos produtivos, pois seu principal produto de comercialização deixou de ser a lã, e passou a ser

o produto carne. Raças especializadas em carne entraram no mercado, os produtores adotaram tais raças ou as utilizaram em cruzamentos. Estimulou-se o crescimento da taxa de natalidade das fêmeas e focalizou-se a produção na obtenção de cordeiros para abate. A lã continua sendo uma importante fonte de receita para os produtores no Rio Grande do Sul, pelo fato de que os rebanhos ainda, em sua maioria, são de raças de duplo propósito (lã e carne).

A ovinocultura do Rio Grande do Sul encontra-se em processo de reestruturação. Estratégias produtivas em nível de produtor - aumento de índices de produtividade, qualidade e padronização de carcaças - e em nível de consumidor - estratégias de marketing e a diversificação de produtos a base de carne ovina - são as principais ações a serem implementadas no longo prazo.

### 3.2 Evolução do Rebanho Ovino no Rio Grande do Sul de 1980 a 2007

As medidas de localização e variabilidade dos dados referentes ao rebanho ovino nos município do Rio Grande do Sul são apresentadas na Tabela 1. Constata-se a diminuição gradativa do número médio de cabeças ovinas por município nos quatro anos analisados. Ao observar o elevado valor da média aritmética em relação à mediana, verifica-se que alguns municípios (Santana do Livramento, Alegrete, Uruguaiana, Quaraí, Dom Pedrito e Bagé), detinham/detêm grande parcela do rebanho ovino total. Neste sentido, evidencia-se a concentração do rebanho ovino na metade sul do Rio Grande do Sul, região com economia, fundamentalmente, baseada no setor agropecuário. Apesar da concentração produtiva, a ovinocultura está presente em grande parte dos municípios do estado, fato demonstrado pelo baixo valor da mediana - observação central do conjunto de dados.

Tabela 1 – Medidas de localização e variabilidade dos dados de rebanho ovino por município do Rio Grande do Sul nos anos de 1980, 1990, 2000 e 2007.

<b>Medidas de Localização</b>	<b>1980</b>	<b>1990</b>	<b>2000</b>	<b>2007</b>
Média	48.720	31.979	10.305	7.706
Mediana	739	700	450	470
Moda	200	120	0	200
Mínimo	0,00	20,00	0,00	0,00
Máximo	1.066.255	1.266.034	478.442	419.723
<b>Medidas de Variabilidade</b>	<b>1980</b>	<b>1990</b>	<b>2000</b>	<b>2007</b>
Amplitude	1.066.255	1.266.014	478.442	419.723
Erro padrão	10.308	6.819	1.842	1.389
Desvio padrão	157.006	124.441	39.803	30.975
Assimetria	4,56	6,35	6,98	7,63
Coeficiente de variação	3,22	3,89	3,86	4,02

Fonte: Cálculos dos autores a partir de IBGE/SIDRA (2009).

A amplitude demonstra que os municípios com maior rebanho ovino em 1980 e 1990, Santana do Livramento e Alegrete, respectivamente, detinham mais de um milhão de cabeças. Entretanto, a crise internacional dos preços da lã atrelada a mudanças conjunturais, influenciou no decréscimo acentuado do número de animais, resultando em um rebanho municipal máximo de 419.723 ovinos em Santana do Livramento no ano de 2007.

A elevada variabilidade dos rebanhos municipais, visualizada a partir do coeficiente de variação, demonstra a heterogeneidade da produção ovina no Rio Grande do Sul. Os dados anuais são assimétricos, apresentando assimetria à direita ou positiva, ou seja, poucos municípios com grandes rebanhos e concentração por área e um número elevado de municípios com médios e pequenos rebanhos. A distribuição de frequência dos dados de rebanho ovino por município é apresentada na Tabela 2.



Tabela 2 – Estratos e distribuição de frequência dos dados de rebanho ovino nos municípios do Rio Grande do Sul em 1980, 1990, 2000 e 2007.

<i>Estratos</i>	<b>1980</b>		<b>1990</b>		<b>2000</b>		<b>2007</b>	
	<i>Municípios</i>	<i>% cumulativo</i>	<i>Municípios</i>	<i>% cumulativo</i>	<i>Municípios</i>	<i>% cumulativo</i>	<i>Municípios</i>	<i>% cumulativo</i>
100	9	3,9%	22	6,6%	77	16,5%	84	16,9%
1.000	123	56,9%	168	57,1%	231	66,0%	253	67,8%
5.000	39	73,7%	66	76,9%	80	83,1%	83	84,5%
10.000	7	76,7%	18	82,3%	16	86,5%	25	89,5%
50.000	20	85,3%	26	90,1%	38	94,6%	31	95,8%
100.000	10	89,7%	8	92,5%	12	97,2%	10	97,8%
250.000	9	93,5%	12	96,1%	10	99,4%	10	99,8%
450.000	8	97,0%	9	98,8%	2	99,8%	1	100,0%
Mais	7	100,0%	4	100,0%	1	100,0%	0	100,0%

Fonte: Cálculo dos autores a partir de dados de IBGE/SIDRA (2009).

Evidencia-se a diminuição do rebanho ovino em grande parte dos municípios do Rio Grande do Sul nos anos analisados. Mais da metade dos municípios apresenta rebanho ovino com até 1.000 cabeças. Em localidades tradicionais da atividade é comum apenas uma propriedade rural conter rebanho acima de 1.000 cabeças. No ano de 2007, apenas Santana do Livramento, localizada na metade sul do Rio Grande do Sul, detinha mais de 250.000 ovinos, em contraste aos quinze municípios, com mesmo grau de exploração, no ano de 1980. Apesar das transformações setoriais e desestímulo por parte dos produtores nas últimas décadas, a ovinocultura não é uma atividade exclusiva de grandes propriedades, pelo contrário, os dados levam a inferir que a ovinocultura foi e ainda é explorada como fonte de subsistência em pequenas propriedades do Rio Grande do Sul.

A Figura 1 apresenta a evolução dos dados históricos anuais do rebanho ovino no Rio Grande do Sul de 1980 a 2007, bem como as taxas de variação anual nos períodos da década de 1980, década de 1990 e 2000 a 2007.

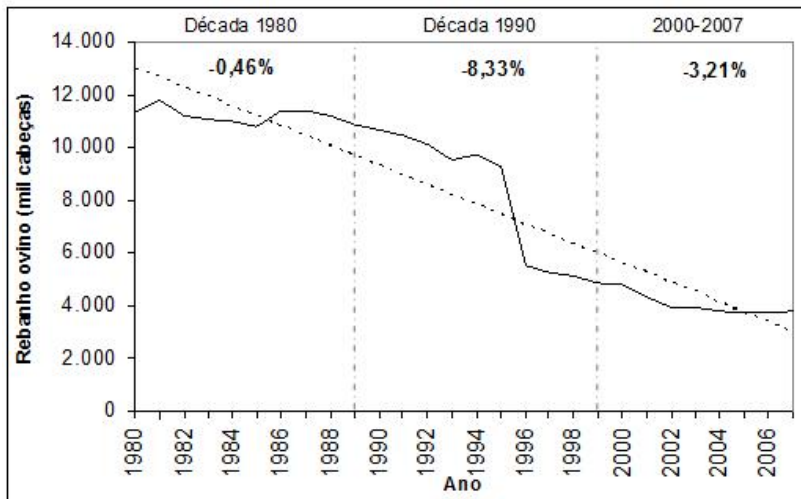


Figura 1 – Tendência, número de cabeças ovinas (mil) no Rio Grande do Sul de 1980 a 2007 e Taxa Geométrica de Variação Anual do rebanho em diferentes períodos.

Fonte: Cálculo dos autores a partir de dados de IBGE/SIDRA (2009).

Os resultados demonstram a tendência de queda do número de cabeças ovinas no Rio Grande do Sul de 1980 a 2007, comportamento descendente verificado pelo parâmetro *b* significativo a um nível de 5% de significância.

Durante a década de 1980, o rebanho ovino do Rio Grande do Sul apresentou certa estabilidade, com rebanho oscilando em torno de 11 milhões de cabeças ovinas. Entretanto, durante a década de 1990, o rebanho ovino apresentou decréscimo significativo, com uma taxa de variação anual de -8,33% ao ano, comportamento atrelado à crise internacional dos preços da lã e a desistência dos produtores da atividade pecuária ovina.

A partir de 1995, os preços da lã apresentaram comportamento estável, porém, sem atingir os patamares de valores da década de 1980 (Viana e Souza, 2007). De 2000 a 2007, com a persistência dos baixos preços da lã e com o mercado carne ainda desestruturado, o rebanho

ovino continuou a decrescer (-3,21% ao ano), porém, com menor intensidade que a década anterior.

Cabe ressaltar que durante os últimos dois anos da análise o rebanho ovino voltou a crescer, comportamento que não era observado desde 1994. Apesar do crescimento moderado, vislumbra-se o horizonte da reestruturação da atividade ovina, agora voltada ao fomento da produção de carne de qualidade.

### 3.3 Evolução da Produção de Lã no Rio Grande do Sul de 1980 a 2007

As medidas de localização e variabilidade dos dados referentes à produção de lã por município do Rio Grande do Sul são apresentadas na Tabela 3. As medidas apresentam comportamento similar aos dados de rebanho ovino devido à influência do número de animais na produção laneira municipal. Salienta-se a grande diferença entre média e mediana, ou seja, um pequeno grupo de municípios concentrava e concentra grande parcela da produção de lã gaúcha. Destaca-se na produção laneira, durante os anos analisados, os municípios de Santana do Livramento, Alegrete, Uruguaiiana, Quaraí, Dom Pedrito, São Gabriel, Santa Vitória do Palmar e Bagé. O município com maior produção de lã em 2007 foi Santana do Livramento, com volume 64% menor do que o produzido por Uruguaiiana em 1980.

Tabela 3 – Medidas de localização e variabilidade dos dados de produção de lã (kg) por município do Rio Grande do Sul.

<b>Medidas de Localização</b>	<b>1980</b>	<b>1990</b>	<b>2000</b>	<b>2007</b>
Média	136.979,20	84.228,91	26.557,70	20.540,96
Mediana	830	860	465	487
Moda	0	0	0	0
Mínimo	0	0	0	0
Máximo	3.870.000	3.608.196	1.471.834	1.385.085
<b>Medidas de Variabilidade</b>	<b>1980</b>	<b>1990</b>	<b>2000</b>	<b>2007</b>
Amplitude	3.870.000	3.608.196	1.471.834	1.385.085
Erro Padrão	32.283	18.716	5.226	4.213
Desvio Padrão	491.720	341.544	112.931	93.912
Assimetria	5,16	6,48	7,65	8,75
Coeficiente de variação	3,59	4,05	4,25	4,57

Fonte: Cálculo dos autores a partir de dados de IBGE/SIDRA (2009).

As medidas de variabilidade demonstram que a produção de lã por município apresentou maior variabilidade do que os dados de rebanho ovino. A variabilidade cresce à medida que os dados tornam-se mais recentes. Este fenômeno está centrado na introdução de raças especializadas em carne, as quais produzem pouca lã de qualidade, e em alguns casos, nenhum volume de lã comercializável. Entretanto, na metade sul do Rio Grande do Sul ainda predominam raças de duplo propósito (lã e carne), as quais mantêm certo nível de produção laneira. As regiões Nordeste e Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul são exemplos de locais onde a exploração de ovinos de corte avançou mais intensamente nos últimos anos. Assim, evidencia-se, a partir das medidas de variabilidade, que grande parte da produção de lã está concentrada em um pequeno número de municípios do Rio Grande do Sul.

A distribuição de frequência dos dados de produção de lã por município do Rio grande do Sul é apresentada na Tabela 4.

Tabela 4 – Estratos e distribuição de frequência dos dados de produção de lã (quilogramas) nos municípios do Rio Grande do Sul em 1980, 1990, 2000 e 2007.

Estratos	1980		1990		2000		2007	
	Municípios	% cumulativo	Municípios	% cumulativo	Municípios	% cumulativo	Municípios	% cumulativo
500	91	39,2%	128	38,4%	244	52,2%	254	51,1%
1.000	32	53,0%	50	53,5%	51	63,2%	53	61,8%
10.000	49	74,1%	82	78,1%	94	83,3%	118	85,5%
50.000	19	82,3%	26	85,9%	38	91,4%	37	93,0%
100.000	5	84,5%	10	88,9%	12	94,0%	11	95,2%
250.000	14	90,5%	12	92,5%	15	97,2%	13	97,8%
500.000	4	92,2%	9	95,2%	6	98,5%	7	99,2%
1.000.000	8	95,7%	7	97,3%	6	99,8%	3	99,8%
Mais	10	100,0%	9	100,0%	1	100,0%	1	100,0%

Fonte: Cálculo dos autores a partir de dados de IBGE/SIDRA (2009).

Mais da metade dos municípios, em 1980 e 1990, apresentou produção de até 1.000 quilogramas de lã. Já em 2000 e 2007, a mesma proporção de municípios produziu até 500 quilogramas de lã. Em termos práticos, uma propriedade rural com 150 ovelhas, explorando rebanho de raça duplo propósito, iguala a produção média de lã da metade dos municípios do estado. No ano de 2007, apenas quatro municípios, localizados na metade sul do Rio Grande do Sul, produziam mais de 500.000 quilogramas de lã, em contraste aos dezoito municípios, com mesmo grau de produção, no ano de 1980. Cabe destacar que a crise internacional dos preços da lã não desestruturou por definitivo o sistema produtivo laneiro, alguns municípios ainda produzem elevado volume da fibra, entretanto, evidenciou-se a concentração da produção na metade sul do Estado.

A Figura 2 apresenta a evolução dos dados históricos anuais de produção de lã no Rio Grande do Sul de 1980 a 2007, bem como as taxas de variação anual nos períodos da década de 1980, década de 1990 e 2000 a 2007.

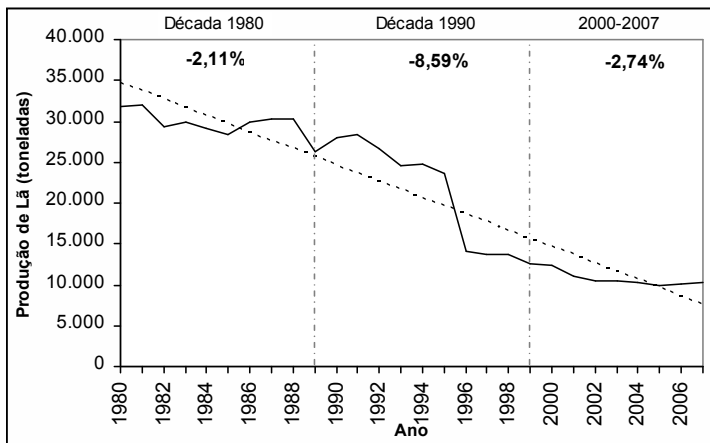


Figura 2 – Tendência e produção de lã (quilogramas) no Rio Grande do Sul de 1980 a 2007 e Taxa Geométrica de Variação Anual da produção laneira em diferentes períodos.  
Fonte: Cálculo dos autores a partir dos dados de IBGE/SIDRA (2009)

Observa-se na Figura 2 a tendência de queda da produção de lã no Rio Grande do Sul de 1980 a 2007, comportamento explicitado pelo parâmetro  $b$  significativo a um nível de 5% de significância.

Cabe destacar que durante as décadas de 1980, 1990 e de 2000 a 2007 a taxa de variação anual da produção de lã foi negativa. A década de 1990 apresentou as maiores quedas no preço da lã e, conseqüentemente, declínio do rebanho ovino e da produção da fibra (-8,59%).

Da mesma forma que o rebanho ovino, a produção de lã voltou a crescer nos últimos dois anos da análise, comportamento que não era observado desde 1994. Este fato demonstra que apesar do crescimento da exploração de raças especializadas na produção de carne, o crescimento do rebanho em 2006 e 2007 fundamentalmente baseou-se em raças de duplo propósito, evidenciado pelo crescimento conjunto da produção de lã.

Os últimos dados de crescimento de rebanho e produção de lã freiam um comportamento de decréscimo produtivo de mais de uma década no setor ovino gaúcho. Espera-se que nos próximos anos a ovinocultura

mantenha uma evolução produtiva ascendente, possibilitando aos produtores fornecer carne ovina de qualidade de forma estável, em escala satisfatória, além de comercializar lã bruta e estimular o processamento da fibra em prol da agregação de valor.

#### **4. Considerações Finais**

A ovinocultura no Rio Grande do Sul enfrentou períodos de progressos e crises. A queda significativa dos preços da lã no mercado internacional, a partir do início da década de 1990, foi o fator decisivo para a desestruturação do setor ovino. O crescimento da demanda por carne ovina de qualidade e as mudanças econômicas e conjunturais após o Plano Real trouxeram um novo estímulo para o desenvolvimento da cadeia produtiva ovina.

Constatou-se a diminuição gradativa do número médio de cabeças ovinas por município em 1980, 1990, 2000 e 2007. A estrutura produtiva esta baseada em poucos municípios com grandes rebanhos e concentração por área e um número elevado de municípios com médios e pequenos rebanhos ovinos.

Da mesma forma, a produção de lã por município apresentou queda nos quatro anos analisados. Entretanto, a crise internacional dos preços da lã não desestruturou por definitivo o sistema produtivo laneiro. Municípios da metade sul do Estado ainda produzem elevado volume da fibra. Em 2006 e 2007 o rebanho ovino e a produção voltaram a crescer, comportamento que não era observado desde 1994. Apesar do crescimento moderado, vislumbra-se o horizonte para a reestruturação da atividade ovina.

Devido ao difícil acesso a dados históricos contínuos de produção de carne ovina para o uso neste estudo, tornam-se fundamentais futuras pesquisas que analisem a evolução histórica da produção de carne ovina no Rio Grande do Sul, a fim de relacionar o padrão de comportamento da

produção de carne às variáveis de rebanho e produção de lã descritas na presente pesquisa.

## 5. Referências Bibliográficas

BOFILL, F. J. **A reestruturação da ovinocultura gaúcha**. Guaíba: Livraria e Editora Agropecuária, 1996. 137 p.

CRUSIUS, C.; ASSIS, A. L. de. **Cálculos com Índices: índices, fatores e taxas**. Porto Alegre: GECE/FCE/UFRGS - Séries Manuais, n. 1, 1992.

FIGUEIREDO, O. S. **Cooperativa rural gabrielense: 50 anos de história, as charqueadas gabrielenses**. Porto Alegre: Editora Metrópole, 1985. 227 p.

GUJARATI, D. **Econometria básica**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

HAIR, J. F. et al. **Análise multivariada de dados** - 5 ed. - Porto Alegre: Bookman, 2005.

IBGE/SIDRA. **Banco de dados agregados – SIDRA**. Temas: Pecuária, 2009. Acessado em: 10 mar. 2009. Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br/>

IEL/CNA/SEBRAE. **Estudo sobre a eficiência econômica e competitividade da cadeia agroindustrial da pecuária de corte no Brasil**. Brasília: IEL, 2000, 414p. Acessado em 14 mai. 2005. Disponível em: <http://www.cna.org.br>.

KAZMIER, L. J. **Estatística aplicada à economia e administração**. São Paulo: McGraw-Hill, 1982. 376 p.

NOCCHI, E.D. **Os efeitos da crise da lã no mercado internacional e os impactos socioeconômicos no município de Santana do Livramento – RS– Brasil**. 2001. 71f. Dissertação (Mestrado em Integração e Cooperação Internacional) - Universidad Nacional de Rosario, Rosario, Argentina, 2001.

OJIMA, A. L. R. O; BEZERRA, L. M. C; OLIVEIRA, A. L. R. Caprinos e ovinos em São Paulo. **Análise e indicadores do agronegócio**. 2006. Acessado em 31 de out. de 2008. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br>.

RODRIGUES, L. C. et al. Perspectivas e barreiras enfrentadas pela ovinocultura na região de Tupã – SP. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 46., Londrina, 2007. **Anais...** Londrina: SOBER, 2007.



SANTOS, V.T. **Ovinocultura**: princípios básicos para sua instalação e exploração. São Paulo: Editora Nobel, 1985.167 p.

VIANA, J. G. A.; SOUZA, R. S. Comportamento dos preços dos produtos da ovinocultura do Rio Grande do Sul no período de 1973 a 2005. **Ciência e Agrotecnologia**., Lavras, v. 31, n. 1, p. 191-199, jan./fev., 2007.

VIEIRA, G. V. N.; SANTOS, V. T. dos. **Criação de ovinos**. São Paulo: Edições Melhoramentos, 1967.



**AGRICULTURA FAMILIAR, AGROECOLOGIA, DESENVOLVIMENTO  
SUSTENTÁVEL E SUSTENTABILIDADE:  
O USO DA LINGUAGEM NO ÂMBITO DO RURAL**

Marina Bustamante Ribeiro  
Luiz Renato D'Agostini

**Resumo**

Nossa conduta comunicativa busca explicar nossos pensamentos e compreender pensamentos de outros indivíduos. No âmbito do saber envolvido na reprodução do rural, são comuns expressões com significado nem sempre suficiente. O objetivo deste artigo é denotar a diferença de significado no uso das expressões *agricultura familiar, agroecologia, desenvolvimento sustentável e sustentabilidade*. Supõe-se que o entendimento manifestado por parte de cada indivíduo é determinado e pode ser caracterizado a partir da ontologia e da epistemologia que o orienta. O estudo foi realizado junto a agricultores e técnicos do Alto Jequitinhonha, Nordeste de Minas Gerais, docentes e discentes do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina. Em todos os casos foi possível verificar a dispersão de entendimentos quanto às referidas expressões, seja entre categorias ou entre indivíduos de mesma categoria.

**Palavras-chave:** linguagem, ontologia, epistemologia.

**SELF-SUFFICIENCY OF PERCEIVERS AND THE LACK OF  
UNDERSTANDINGS: LANGUAGE IN THE CONTEXT OF RURAL**

**Abstract**

Our communicative conduct attempts to explain our thoughts and understand the thoughts of other individuals. Within the knowledge involved in the reproduction of rural, are common expressions meaning is not always enough. This article is meant to denote the difference in meaning the use of

the terms family farming, agroecology, sustainable development and sustainability. It is assumed that the understanding expressed by each individual is determined and can be characterized from the ontology and epistemology that guides. The study was conducted with farmers and technicians in Alto Jequitinhonha, northeast of Minas Gerais, teachers and students of the Center for Agrarian Sciences in Federal University of Santa Catarina. In all cases it was possible to verify the spread of understandings as to such expressions, whether between classes or between individuals of the same category.

**Keywords:** language, ontology, epistemology

## 1. Introdução

Comunicar-se faz parte das relações humanas. Freire (1983) já disse que o “mundo humano é um mundo de comunicação”. Isto porque o ser humano é capaz de pensar e de transformar aquilo que pensa em comunicação. Para Maturana (2005) comunicação é um fluir de coordenações consensuais de ações. Ou seja, o importante na comunicação é a coordenação de significados realizada pelos interlocutores, pelos portadores da propriedade de transmitir e interpretar.

Comunicação é, assim, produto do que transmitimos e interpretamos envolvendo a linguagem que utilizamos. Recursos como a escrita, forma verbal, gestos e expressões são linguagens coordenadas para comunicar.

Freire (1983) diz que “a comunicação é essencialmente lingüística” e que, sendo feita “por meio de palavras, não pode ser rompida a relação *pensamento-linguagem-contexto ou realidade.*” Ou seja, o pensamento formulado é transmitido coordenando linguagem presente em um contexto da realidade. Foucault (1992) explica que as rupturas epistemológicas de diferentes épocas da história fazem surgir novas ciências, novas explicações, importante na aceitação crescente de uma linguagem crescentemente sofisticada, elaborada, invadida de significados importados e muitas vezes insuficientes. Nesse sentido, Foucault faz uma abordagem na qual a linguagem acompanha diferentes momentos da história e sua

28

complexidade se justifica a cada nova época, a cada nova descoberta e consequentemente com novos explicares.

A complexidade de nossas relações sociais demanda linguagem elaborada, sofisticada. Um ponto chave para a compreensão da comunicação humana está no entendimento dos comportamentos coordenados. Linguagem não é apenas informação transmitida, pois a comunicação depende do entendimento do receptor. Para Freire (1983), “na comunicação não existem sujeitos passivos”, pois o pensamento naquilo que é comunicado é compartilhado. Há o “sujeito pensante”, o “objeto pensado (mediatizador da comunicação)” e a presença de “outro sujeito pensante”. Para este autor, o que caracteriza a comunicação é o *diálogo*, sendo indispensável que a “expressão verbal de um dos sujeitos tenha que ser percebida dentro de um quadro significativo comum ao outro sujeito”. Ou seja, a informação transmitida deve satisfazer como explicação para quem recebe a mensagem, devendo, por isto, quem emite informação, ser o mais claro possível.

A necessidade de clareza se deve, em parte, ao fato do ser humano existir na linguagem e quando se tem uma linguagem, não há limites para o que é possível descrever, imaginar, relacionar (Maturana, 2001a). Devemos ter consciência e responsabilidade sobre aquilo que estamos emitindo.

Quanto mais consciente o ser que se comunica, mais a linguagem terá que ser coordenação de coordenação de comportamentos, para que a comunicação seja efetiva.

Assim como os seres vivos, a linguagem também evolui. É também através da linguagem que estamos evoluindo numa escala de complexidade, com acumulação de criações, no compartilhamento de entendimentos, nos superando a cada nova descoberta. Inventamos maneiras de nos satisfazer, de superar crises e de defender nossos interesses. Dessa forma somos capazes de criar expressões que (in)apropriadamente incorporaram diferentes significados para todos os

contextos. Neste processo vão surgindo imprecisões, e as palavras vão adquirindo diversos e ricos significados, mas também significados insuficientes, podendo assim os seres mais conscientes, mais capazes de pensar, também se tornarem confusos demais.

Freire (1983) trabalha com a questão da expressão *extensão*. No entendimento deste autor, o significado atribuído pelo agrônomo a sua ação *extensionista*, ocorre de maneira equivocada. A expressão possui muitos entendimentos. E estes mesmos agrônomos se referem à *extensão* como o papel que ele tem de difundir *conhecimento*. Freire (1983) trata a expressão como uma *troca* de experiências, uma construção comum do conhecimento a partir do *diálogo*. Um processo que é realizado pelo que ele chama de *educador-educando e educando-educador*. Processo no qual agrônomos e agricultores fazem o papel de educador e de educando, e vice-versa. O autor explica que a partir do diálogo a *extensão* é um processo diferente, no qual um ensina o outro e um aprende com o outro. “É saber que ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para sua própria produção ou sua construção” (Freire, 1987)

A imprecisão da linguagem não está presente apenas nas confusões que fazemos entre expressões mal usadas. Está presente também em algumas expressões que possuem significados insuficientes e são usadas demais. No âmbito do rural a confusão na linguagem dificulta encaminhamentos, soluções suficientes, ou simples melhorias. Há palavras que geram confusões ou insuficiência de significados e a partir destas palavras são construídos conceitos que possibilitam diversas interpretações. Assim como *extensão*, muitas outras expressões são apropriadas em diversos interesses, como por exemplo *agricultura familiar, sustentabilidade, agroecologia, economia solidária, meio e ambiente, agregação de valor, segurança alimentar, autoconsumo*, entre outros.

Há também expressões que julgamos bem definidas, mas que na verdade são demais conceituadas. Isto ocorre porque nem sempre temos um entendimento único sobre as coisas. Por isso devemos ser mais

precisos quando nos referimos a alguma expressão que possa gerar confusão. Uma linguagem mais precisa se refere a uma comunicação com maior fidelidade nos significados que nos movem. Precisão não é o mesmo que exatidão. Os seres humanos não precisam ser exatos, mas precisam (ou deveriam se esforçar para) serem precisos no seu operar comunicativo.

Através da comunicação as pessoas compartilham experiências, idéias e sentimentos. Quem fala e quem escuta formula imagens na mente e também as manipula. Não vemos, não ouvimos, não apreciamos necessariamente as mesmas coisas. Isto ocorre porque o ser humano é orientado por uma forma de ver e por uma forma de entender o mundo. A primeira constitui sua ontologia, e a segunda diz respeito a sua epistemologia.

A ontologia diz respeito ao tipo de ser humano que somos. É o estudo do ser ou de sua existência. Tornamo-nos parte daquilo que estamos observando e, conseqüentemente, somos parte da explicação que damos. O meio tem grande influência sobre o ser. No caso dos seres humanos, entendemos as coisas como entendemos, porque nos adaptamos no meio no qual nos realizamos como tal. Ocorreram ao longo da história mudanças estruturais nos seres humanos em harmonia com as mudanças do meio, havendo uma influência mútua e um processo adaptativo. Segundo Maturana (2001b), a ontogenia de um ser vivo ocorre pelas mudanças estruturais contingentes com sua interação com o meio. Também ocorre o *inverso*: “o meio muda de maneira contingente com as interações com o organismo”. O ser humano, enquanto observador, faz referência a partir da sua organização estrutural, que corresponde ao meio e direciona seu olhar de acordo com essa interação.

A ontologia esclarece porque cada pessoa explica por determinado conceito. É porque há domínios de interesse diferentes. Há domínios também que podem ser compartilhados e assim pessoas podem concordar sobre determinando assunto, assim como podem também mudar seu entendimento a qualquer momento sobre qualquer coisa. Isto acontece

porque sofreremos grande interferência do meio que vivemos, do que vemos, do que ouvimos e com quem convivemos.

A epistemologia é o modo como pensamos e explicamos. Ou seja, a epistemologia trata da forma como explicamos o mundo. É a teoria do conhecimento. É na epistemologia que se investiga como o conhecimento é adquirido e mantido.

Ontológica e epistemologicamente orientados, somos observadores, somos seres que nos produzimos na linguagem e é através dela que explicamos as coisas e que entendemos o que nos são informadas. Maturana (2005) nos diz que “o fato de sermos seres humanos, humanos na linguagem, o somos fazendo reflexões sobre o que nos acontece.”

O motivo pelo qual falamos e entendemos de maneiras diferentes é porque realmente existem muitos “explicares” diferentes, assim como existem maneiras diferentes de se entender. Segundo Maturana (2001b), o caráter do que é comunicado depende mais de quem escuta, e não apenas de quem fala. Cada um é responsável por aquilo que escuta. Mas isso não isenta a responsabilidade do que se diz. Para o autor, a melhor comunicação se dá pela melhor coordenação entre quem se comunica com quem é comunicado. Se a ontologia e a epistemologia de cada um interfere no processo, o importante, mesmo não havendo concordância, é a coordenação.

A questão é que devemos considerar que para aceitarmos ou negarmos uma explicação devemos estar atentos em qual contexto as expressões estão sendo usadas. E mesmo assim é importante que as expressões venham acompanhadas dos sentidos que queremos dar a elas, para evitarmos confusão no entendimento.

Saber simplesmente com qual significado a palavra é usada em determinado contexto é função dos bons dicionários. Nós precisamos ser suficientemente claros em relação a significados em quaisquer contextos. Simplificar significados pode nos tornar confusos pela ambigüidade que



causamos, e aceitamos, e assim nos revelamos modestos demais, destituídos demais em relação à competência para interpretar e diferenciar significados.

Alves (1981) expõe com relação aos cientistas, mas que serve também para outros âmbitos das atividades humanas, no que diz respeito à clareza: “quem não diz com clareza, não está vendo com clareza. Dizer com clareza é a marca do entendimento, da compreensão”.

Também em relações vinculadas ao rural, especialmente na relação comunicativa entre técnicos e agricultores e acadêmicos e agricultores, deve-se estar atento ao tratar de assuntos com expressões que possam ser carentes de significado suficiente. O agricultor precisa estar bem esclarecido com relação às intenções das instituições, propostas de projetos e principalmente as implicações que as expressões utilizadas podem trazer. É por isto que o objetivo deste artigo é identificar a existência de diferentes significados no uso de linguagem presente na (re)produção do rural.

## **2. Materiais e métodos**

Foram analisados e interpretados os significados atribuídos a quatro expressões comumente utilizadas em diferentes segmentos sociais, mas que têm forte relação com a atividade no rural: *agricultura familiar*, *agroecologia*, *desenvolvimento sustentável* e *sustentabilidade*. Para tanto utilizou-se o recurso de entrevistas semi-estruturadas com agricultores e técnicos na região do Alto Jequitinhonha – Nordeste de Minas Gerais – onde as comunidades possuem uma forma organizativa estabelecida e o apoio de organizações e entidades existentes na região. Os técnicos entrevistados atuam através do Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica - CAV, em média há oito anos. Os agricultores envolvidos no estudo são assistidos há mais de cinco anos, e de forma contínua. Foram entrevistados também, professores doutores da Universidade Federal de

Santa Catarina, em Florianópolis, por ser na academia, um dos espaços, que encontramos pensadores e difusores de expressões e inovações que surgem por pesquisas. Outra categoria entrevistada foi a de estudantes em fase final do curso de agronomia, também da Universidade Federal de Santa Catarina, futuros profissionais que eventualmente atuarão diretamente no desenvolvimento rural.

Ao todo foram 10 os entrevistados na categoria *técnicos* e envolvidos no presente estudo. Foi considerado que seria de grande importância que os técnicos tivessem uma relação de confiança estabelecida em um tempo médio de 10 anos com os agricultores e que as atividades desenvolvidas pela entidade fossem aglutinadoras de agricultores. Foram entrevistados 14 agricultores, com a intenção de saber do entendimento a respeito das expressões em questão. Na academia foram entrevistados oito docentes, e nove discentes em fase final do curso de agronomia. É evidente que o número de entrevistados não representa o entendimento das categorias em questão. O intuito na amostragem é tão somente identificar entendimentos presentes em componentes de categorias relevantes na caracterização de operar do rural.

Na forma que sugere a Figura 1, o perfil epistemológico e ontológico de cada entendimento ou significado atribuído pode ser enquadrado segundo proposição contida em Wals e Bawden (2000).

Wals e Bawden (2000) caracterizaram o entendimento sobre o significado de sustentabilidade a partir de diferentes e possíveis perfis ontológica e epistemologicamente orientados. A cada um dos quatro quadrantes corresponde, segundo os autores, um perfil de entendimentos: holocêntrico, ecocêntrico, tecnocêntrico e egocêntrico.



Figura 01: Atribuições de perfis ontológicos e epistemológicos.

Assim, num esforço de tentar transferir, no modo de pensar, significados que Wals e Bawden (2000) enquadraram, caracterizou-se o que seria o entendimento tecnocêntrico, ecocêntrico, holocêntrico e egocêntrico para *Agricultura Familiar, Agroecologia, Desenvolvimento Sustentável e Sustentabilidade*.

Os significados atribuídos foram comparados a significados característicos, anteriormente caracterizados pela autora deste estudo, significados estes descritos a seguir:

#### AGRICULTURA FAMILIAR

**Tecnocêntrica:** agricultura familiar é aquela desenvolvida em pequena escala (de produção ou de fluxo de caixa), envolvendo mão-de-obra da família e, eventualmente, em proporção menor, contratada.

**Ecocêntrica:** agricultura familiar é aquela atividade de baixa produção de entropia, como é a agricultura camponesa.

**Holocêntrica:** agricultura familiar é aquela que tem o núcleo familiar e os valores culturais como forças orientadoras da atividade no rural.

**Egocêntrica:** agricultura familiar é aquela desenvolvida envolvendo mão-de-obra da família e eventualmente contratada em menor proporção, mas que pode produzir em larga escala no que diz respeito ao fluxo de caixa.

## AGROECOLOGIA

**Tecnocêntrica:** agroecologia é agricultura especialmente atenta à redução de riscos ecológicos implicados na produção.

**Ecocêntrica:** Agroecologia é ciência que visa a se poder produzir sem reduzir o potencial de produção, baseada no princípio da conservação (nada se cria e nada se perde, tudo se transforma).

**Holocêntrica:** agroecologia é filosofia orientadora de uma ciência para se produzir produtos agrícolas, baseada em valores que situam o ser humano e suas ações respectivamente como parte e como manifestação de parte da natureza mobilizada para nossa sustentação.

**Egocêntrica:** agroecologia refere-se a uma opção por um modo de produzir, visando a boa qualidade de produtos alimentares, promovendo saúde e a conservação de meios de produção.

## DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

**Tecnocêntrico:** desenvolvimento sustentável é garantir continuidade indefinida a ações necessárias e promovidas para satisfazer necessidades humanas.

**Ecocêntrica:** desenvolvimento sustentável é estado desejável e promovido para satisfazer necessidades humanas, sem promover a redução do potencial produtivo naturalmente existente.

Holocêntrica: desenvolvimento sustentável é o modelo de desenvolvimento que concilia a preservação ambiental e desenvolvimento tecnológico necessário para por fim à pobreza no mundo.

Egocêntrica: desenvolvimento sustentável é promover condições que possibilitam ao ator social desempenhar eficazmente sua missão.

## SUSTENTABILIDADE

Tecnocêntrico: é saber produzir melhor na medida em que se compreenda mais e melhor o comportamento dos fatores de produção.

Ecocêntrico: Produzir sem degradar.

Holocêntrico: Sustentabilidade refere-se a produzir de forma a satisfazer valores morais, a ética e os critérios (dimensões) orientadores de uma sociedade justa.

Egocêntrico: promover processos de produção centrada na satisfação das necessidades e desejos dos indivíduos.

Todo e qualquer significado atribuído é, necessariamente, associável a um dos entendimentos distribuídos e correspondente quadrante, ou seja: ecocêntrico, egocêntrico, holocêntrico, ou tecnocêntrico. Mas a intenção não é comportamentos pessoais, mas sim e tão somente possibilitar inferir em qual quadrante cada significado atribuído está, e em quanto podem diferir esses mesmos significados, quando atribuídos por elementos de diferentes categorias sociais.

Complementarmente ao quadro criado por Wals e Bawden, cada quadrante do espaço de fases foi subdividido em quatro quadrados menores (Figura 2). Ou seja, cada visão (tecnocêntrica, ecocêntrica, holocêntrica e egocêntrica) foi caracterizada a partir de quatro níveis de intensidade para cada tendência da ontologia (reducionista ou holista) e da

epistemologia (relativismo ou objetivismo) que orienta o entendimento manifestado/interpretado.



Figura 02: Níveis de intensidade orientadores do entendimento.

O procedimento propriamente experimental constitui-se basicamente de duas etapas: a primeira em campo, onde foram identificados e registrados entendimentos e significados atribuídos às expressões *agricultura familiar*, *agroecologia*, *desenvolvimento sustentável*, e *sustentabilidade*. Para tanto foram utilizados questionários semi-estruturados, que foram aplicados junto às quatro categorias de atores sociais entre as quais as expressões seriam lugar comum entre agricultores, técnicos, docentes e discentes de Agronomia.

Para todas as entrevistas existiu um fio condutor: perguntas a partir das quais se pudesse inferir o entendimento do entrevistado em relação às expressões objeto de estudo. Mas para cada categoria a entrevista contemplou perguntas específicas, com as quais se buscou traçar o perfil do entrevistado e da categoria.

Para a segunda etapa da pesquisa foi feita análise das entrevistas, e apontado o quadrante em que a resposta mais se aproximava.

### 3. Resultados e discussão

Com procedimento que pode ser visto como metodologia operacionalmente ainda embrionária, mas epistemologicamente fundamentado, para as diversas expressões foi possível comparar e distinguir entendimentos entre indivíduos de mesma categoria e entendimentos entre categorias.

Os resultados corroboram a percepção de que ocorre significativa diferença de significado de supostamente importantes expressões presentes no discurso de diferentes categorias sociais direta ou indiretamente ligadas à reprodução do rural. Significa que no trato do rural o mau uso de algumas expressões é corrente. Não pelo significado que é pretendido, e sim pela variedade de significados que algumas palavras possuem.

Os resultados da pesquisa sugerem que no contexto de rural as expressões *agricultura familiar*, *agroecologia*, *desenvolvimento sustentável* e *sustentabilidade* são passíveis de entendimento bem diverso. Os mais diferentes entendimentos ocorreram em todas as categorias pesquisadas, mostrando que mesmo entre membros de uma mesma categoria é fraca a aproximação no entendimento da expressão. Há ainda que considerar que determinadas expressões são mais polissêmicas do que outras, apresentando entendimento mais diverso, como se verá logo a seguir, quando é feita rápida discussão em torno de significados de cada expressão.

Em todos os gráficos o triângulo (▲) é referente à categoria professores, o losango (◆) é referente à categoria estudantes, o círculo (●) é referente à categoria agricultores, e o quadrado (■) é referente à categoria técnicos. Em cada quadrante se encontram as respostas de acordo com as intensidades em relação ao eixo da epistemologia e da ontologia reconhecidas como orientadora do discurso do entrevistado.

Com relação ao significado de *agricultura familiar* é possível verificar, como mostra a Figura 3, que os significados apresentam uma distribuição com predominância de manifestações reconhecíveis como holísticas e relativistas, e manifestações reducionistas e objetivistas.

As manifestações dos técnicos se mostraram proporcionalmente mais reducionistas e objetivistas. Para eles, os técnicos, agricultura familiar é a agricultura em que predomina o trabalho da família.

As manifestações dos agricultores são proporcionalmente mais holísticas e relativistas, pois agricultura familiar para eles é um modo de vida, é expressão cultural. É *conviver com a natureza*, é trabalhar com a comunidade, não apenas como um trabalho do núcleo familiar.

Na categoria estudantes, agricultura familiar é manifestada de forma mais reducionista e objetivista, assim como ocorreu com os técnicos. Agricultura familiar seria referência à pequena propriedade, na qual prevalece o trabalho da família, passando por todas as gerações.

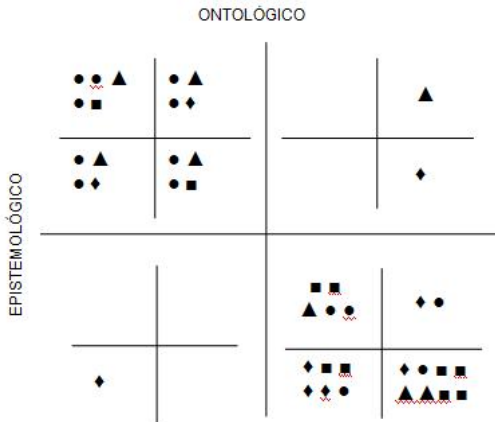


Figura 03: Dispersão da natureza de significados expressos a partir de manifestações de membros de categorias de entrevistados sobre o significado de *agricultura familiar*.

Pode-se dizer que a melhor comunicação ocorreria entre técnicos e estudantes, pois ambos têm um entendimento mais próximo sobre o significado da expressão.



Já os professores divergem muito entre eles quanto a um adequado entendimento do significado da expressão. São *claramente* mais holísticos.

Apesar dos agricultores envolvidos na pesquisa se verem como agricultores familiares, o entendimento que eles têm de agricultura familiar vai além do que eles são. Quando se fala em trabalhar com os agricultores familiares os próprios agricultores relacionam o trabalho com a comunidade.

Com relação ao significado da expressão *agroecologia* é possível verificar, como ilustra a Figura 4, que a maioria dos entrevistados demonstra entendimentos ontologicamente mais holísticos.

As manifestações dos técnicos são predominantemente holísticos e preponderantemente objetivistas. Em seu entendimento do significado de *agroecologia* são considerados vários aspectos dentro do assunto, mas ressaltam a questão do trabalho/relação do homem com o restante da natureza. A preocupação do agricultor em produzir, mas produzir considerando aspectos importantes do meio para que se mantenha produzindo.

As manifestações dos agricultores também são bastante holísticas, com leve predomínio para o objetivismo. Manifestam entendimentos que não se distanciam muito daquele do perfil das manifestações dos técnicos, no que diz respeito ao entendimento da expressão, mas se mostram mais objetivistas porque exemplificam e trazem para sua realidade.

As manifestações dos professores são, como já se apontou, bastante holísticas e relativistas, apresentando entendimentos diversos sobre o significado de *agroecologia*. Desde formas mais objetivas (como as citadas “modo de produção agrícola” e “agricultura de bases ecológicas”), até as formas mais relativistas (considerando como um sistema de produção energeticamente sustentável, de inclusão social, negação ao agronegócio, ao governo, às grandes empresas).

As manifestações da categoria estudantes é a mais holística de todas, mas epistemologicamente não se revelam com predominância para o

relativismo ou para o objetivismo. A *agroecologia* é tida como uma maneira de produzir preservando, ou ainda uma associação de produções com relações benéficas que consideram a segurança alimentar e a questão de utilização de insumos. São entendimentos que querem levar em conta vários aspectos que consideram importantes.

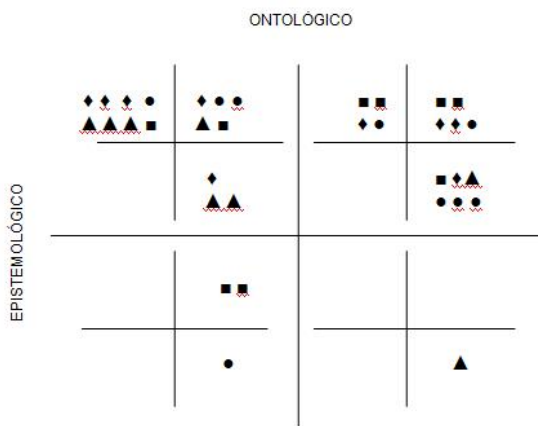


Figura 04: Dispersão da natureza de significados expressos a partir de manifestações de membros de categorias de entrevistados sobre o significado de *agroecologia*.

Para todos os entrevistados que responderam, independente da categoria em que se encontram, é possível verificar que *agroecologia* incorpora diversos entendimentos e, evidentemente, refletem a epistemologia e a ontologia de cada um.

Admitindo a possibilidade, ou necessidade, de apontar em quais categorias poderia ocorrer maior coerência entre entendimentos, talvez entre agricultores e técnicos a comunicação seja mais eficaz, ou menos confusa. Mas mesmo assim ainda há necessidade de maior clareza. Há necessidade de precisar o que *agroecologia* se refere naquele contexto ou para aquela pessoa que se comunica. É importante observar que se entre professores não há um entendimento comum a respeito da expressão, se todos resolverem falar ou citar *agroecologia* por algum motivo, o estudante

pode construir um entendimento muito diferente daquele que se espere que ele crie, ou simplesmente adote.

Sobre o significado da expressão *desenvolvimento sustentável*, é possível verificar, como mostra a Figura 5, que as manifestações denotam um predomínio de uma ontologia predominantemente holística. Vivemos uma época de “vontades de salvar o planeta”.

As manifestações dos técnicos são bastante holísticas e pouco mais objetivistas do que relativistas, fazendo muita referência à questão de equilíbrio entre o meio e as ações do homem, e a questão de preservação dos recursos naturais.

Em relação às manifestações dos agricultores, por sua vez, pode-se dizer que estão praticamente *centradas*. *Desenvolvimento sustentável* seria a expressão daquilo que pode mantê-los, com diversidade de produção, comercialização, manejo correto do solo. Dão exemplos práticos de como eles podem se desenvolver e se manter na sua alternativa/opção de produção, com a agricultura. Desenvolvimento sustentável é uma expressão que eles não dominam conceitualmente, apesar de já terem ouvido falar. Isto foi percebido no decorrer das entrevistas, haja vista que a pergunta foi reformulada diversas vezes. Falta clareza sobre o *desenvolvimento sustentável* que escutam falar e que tentam trazer para sua vivência.

Os professores se manifestam tendendo mais para o holísmo e o relativismo. Consideram vários aspectos que devem ser observados para que de fato exista um *desenvolvimento sustentável*. Não depende de um fator, mas de vários e muito pouco coincidentes, o que dificulta uma melhor delimitação de significado.

As manifestações dos estudantes em relação ao significado de desenvolvimento sustentável são predominantemente ecocêntricas. Tratam a expressão *desenvolvimento sustentável* como uma forma de produzir sem impactar, sem degradar, ou extrair sem esgotar os recursos naturais.

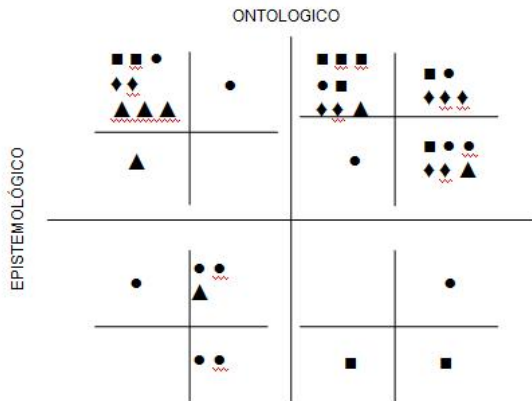


Figura 05: Dispersão da natureza de significados expressos a partir de manifestações de membros de categorias de entrevistados sobre o significado de *desenvolvimento sustentável*.

É razoável se dizer que a melhor comunicação sobre *desenvolvimento sustentável* ocorreria entre membros das categorias estudantes e técnicos. Ambas têm uma tendência a manifestarem-se de forma mais holística e objetivista quando tratam da expressão *desenvolvimento sustentável* como um *trabalho do homem com a natureza. E no qual os recursos não se esgotem, ou seja, que haja preservação dos meios.*

Os entendimentos manifestados e referentes à expressão *sustentabilidade* foram mais dispersos no que diz respeito à natureza de entendimentos quanto ao seu significado para membros das diversas categorias (Figura 6).

A categoria de técnicos apresenta manifestação predominantemente holística e objetivista, ou seja, mais ecocêntrica. Entendem que sustentabilidade é produzir sem degradar, para que as gerações futuras também possam dispor de bons meios para viver.

Os agricultores se manifestaram de forma mais reducionista e relativista. Consideram as condições de sobrevivência da família. Para eles,

*sustentabilidade* é cuidar do meio para produzir com diversidade para se manter e manter outros indivíduos.

As manifestações dos professores de forma geral são mais holocêntricas, ou seja, com tendência holística e relativista. Interpretam *sustentabilidade* como um conjunto de fatores que viabilizem uma permanente ocorrência de bons acontecimentos, boas ações para satisfazer critérios orientadores da humanidade.

Os estudantes se manifestaram de forma mais holística, mas sem clara predominância quanto à natureza de sua epistemologia. *Sustentabilidade* é tratada como uma ação que permita que uma atividade permaneça em longo prazo, que *exista um equilíbrio*. Consideram a capacidade do “ambiente”, a questão da energia que entra e sai do *sistema*. A sustentabilidade incorpora vários significados, mas sem clareza.

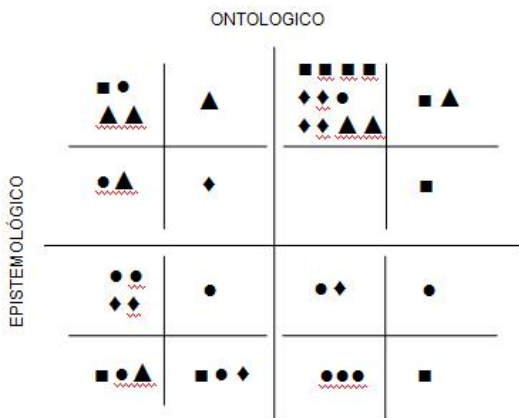


Figura 06: Dispersão da natureza de significados expressos a partir de manifestações de membros de categorias de entrevistados sobre o significado de *sustentabilidade*.

A expressão *sustentabilidade* assume, assim, vários significados nas diversas categorias, pois são muito diversas as formas de entendê-la. De maneira geral é possível verificar que agricultores e técnicos percebem a expressão de forma bastante diferente, mesmo estando os entendimentos manifestados pelos agricultores muito dispersos. De certa forma a

compreensão dos agricultores tem como referencial o núcleo familiar. Já para os técnicos o entendimento de sustentabilidade é muito mais amplo, serve para a sociedade como um todo.

Professores e estudantes parecem estar num caminho mais propício a um entendimento entre os entendimentos, mas para tanto é necessário que a categoria professor possa ser mais clara ao disseminar expressões com mensagem que incorpore todos os significados pretendidos em *sustentabilidade*.

Dessa maneira, é possível verificar para todas as expressões, a teorização de Maturana, Foucault e Freire. É possível dizer que o processo de aprendizagem pelos agricultores, segundo Freire, acontece mais expressivamente do que entre estudantes e professores. Isto é perceptível pelos entendimentos mais semelhantes. Pode-se dizer que os resultados já eram esperados por Foucault, pois suscita sobre as rupturas epistemológicas e os novos entendimentos que surgem; expressões “abertas” a novos entendimentos. Resultados também esperados por Maturana, quando descreve as diferentes maneiras de explicar e entender, segundo a ontologia e a epistemologia do indivíduo. Ressaltando a necessidade de coordenação tanto para quem se comunica, quanto para quem a mensagem é comunicada.

#### **4. Considerações finais**

É sempre muito difícil fazer um estudo que aponte como se orienta ontologicamente e epistemologicamente um pensar, na medida em que este estudo não pode ser feito sem os efeitos da epistemologia e da ontologia que orienta quem estuda.

Reconhece-se que no presente estudo não se poderia fazer referência a entendimentos presentes ou predominantes nas categorias estudadas, mas sim e tão somente em elementos pertencentes a uma ou outra categoria, pois as mesmas não foram efetivamente amostradas. Em

outras palavras, o estudo não foi na direção de se apontar a natureza de entendimentos nesta ou naquela categoria, mas no sentido que podem existir entendimentos muito diferentes em diferentes categorias.

O fato de a pesquisa ter sido realizada em dois locais bem diferentes, representados por localidades de Minas Gerais e de Santa Catarina, e entre categorias tão distintas, foi com a intenção de mostrar que as expressões pesquisadas possuem de fato entendimentos diferentes. Outro fato importante a considerar é que estes diferentes entendimentos ocorrem em contextos diferentes.

Em todos os casos de expressões e categorias consideradas no estudo, ocorre uma *dispersão* de entendimentos e significados produzidos. Em nenhuma expressão considerada no estudo ocorreram respostas que se enquadrem apenas como holocêntricas, tecnocêntricas, ecocêntricas ou egocêntricas, para uma categoria específica. Portanto, mesmo entre elementos de uma mesma categoria, uma suficiente comunicação demanda cuidado que parece estar insuficientemente presente no operar de discursos em cada uma dessas categorias. Ou seja, precisamos ser mais precisos no nosso comunicar.

Finalmente, convém esclarecer, o fato de cada indivíduo, de cada categoria, possuir entendimentos e produzir manifestações referentes àquelas expressões, e que segundo Wals e Bawden (2000) podem ser enquadrados, não significa que se esteja enquadrando o modo de ser do manifestante. Ou seja, ninguém é apenas holocêntrico, tecnocêntrico, ecocêntrico ou egocêntrico, e sim que sua manifestação é sempre produto de uma visão de mundo ontológica e epistemologicamente orientada, como citado por Maturana e Foucault.

## 5. Referências Bibliográficas

ALVES, R. **Filosofia da ciência**: introdução ao jogo e suas regras. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1981. 209 p.

FOUCAULT, M. **As palavras e as coisas**: uma arqueologia das ciências humanas. 6. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1992. 407 p.

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** Tradução de Rosisca Darcy de Oliveira. 7. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. 93 p.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

MATURANA, H. **Cognição, ciência e vida cotidiana**. Belo Horizonte: UFMG, 2001. 203 p.

MATURANA, H. **Emoções e linguagem na educação e na política**. Belo Horizonte: UFMG, 2005. 98 p.

MATURANA, H.; VARELA, F. **A árvore do conhecimento**: as bases biológicas da compreensão humana. Tradução de Humberto Mariotti e Lia Diskin. 6. ed. São Paulo: Palas Athena, 2001. 288 p.

WALS, A.; BAWDEN, R. **Integrating sustainability into agricultural education**: dealing with complexity, uncertainty and diverging worldviews. In: INTERUNIVERSITY CONFERENCE FOR AGRICULTURAL AND RELATED SCIENCES IN EUROPE (ICA), Belgium, 2000. p. 01-18



## GESTÃO DA QUALIDADE NAS AGROINDÚSTRIAS: UM ESTUDO EXPLORATÓRIO NO MUNICÍPIO DE MARAU-RS

Ivo de Moraes Pasche<sup>1</sup>  
Gabriel Murad Velloso Ferreira<sup>2</sup>

### Resumo

Esta pesquisa teve como objetivo identificar as eras da qualidade, propostas por Garvin (2002), nas quais as agroindústrias de Marau-RS se enquadram, bem como identificar as ações executadas por estas empresas, em relação à gestão da qualidade, e as ferramentas da qualidade que utilizam. Para isso, foi realizada uma pesquisa exploratória, sendo que a população pesquisada foi composta por quinze agroindústrias do município de Marau-RS, abrangendo os segmentos de laticínios, carnes, moagem de farinha fina milho, moagem de farinha de trigo e produção de ração. Por meio dos resultados, pôde-se perceber que as agroindústrias de Marau desenvolvem ações para buscar qualidade para seus produtos e estão preocupadas com a origem da matéria-prima, no entanto, em se tratando de ferramentas gerenciais, as empresas sinalizam utilização incipiente e as práticas para garantia da qualidade são, em maioria, as exigidas por órgãos fiscalizadores, com exceção das empresas de grande porte. Com relação às eras da qualidade, verificou-se que a maioria se enquadra predominantemente na Garantia da Qualidade (60%), por conseguinte, tem-se 20% na Gestão Estratégica da Qualidade, 13,3% no Controle Estatístico e 6,6% na inspeção.

**Palavras-chaves:** Gestão da Qualidade; Eras da Qualidade; Ferramentas da Qualidade; Agroindústria.

---

<sup>1</sup> Administrador de Empresas, graduado pela FABE –Faculdade da Associação Brasileira de Educação de Marau RS, Pós- graduado pela FGV, Fundação Getúlio Vargas de Passo Fundo RS, residente na Rua Caramuru 354, Bairro Progresso, Marau RS, e-mail: [ivopasche@yahoo.com.br](mailto:ivopasche@yahoo.com.br).

<sup>2</sup> Professor da Universidade Federal de Santa Maria / Colégio Politécnico da UFSM. Mestre em Agonegócios pela UFRGS. Doutorando em Extensão Rural pela UFSM. Av. João Machado Soares, 1240 / 301 Bloco A1. e-mail: [gabriel@politecnico.ufsm.br](mailto:gabriel@politecnico.ufsm.br).

## QUALITY MANAGEMENT IN AGRIBUSINESS: AN EXPLORATORY STUDY IN THE MUNICIPALITY OF MARAU-RS

### Abstract

This research had as objective identifies the quality eras, proposed by Garvin (2002), in which the agri-food industries of one city of Brazil (Marau-RS) are framed, as well as to identify the actions executed by these industries to the quality management, and the quality tools that these use. For that, an exploratory research was accomplished, and the study population was composed by fifteen agri-food industries of Marau-RS, including the segments of dairy products, meats, corn flour, wheat flour and ration production. Through the results, it could be perceived that the Marau's agri-food industries develop actions to get quality for their products and they are concerned with the origin of the raw material, however, in managerial tools, the industries indicate incipient use, and the quality assurance practices are, in majority, demanded by governmental health rules, except for the major industries. Regarding the quality eras, it was verified that most is predominantly framed in the Quality Assurance (60%), 20% in Strategic Quality Management, 13,3% in Statistical Quality Control and 6,6% in Inspection.

**Key-words:** Quality Management; Quality Eras; Quality Tools; Agri-Food Industry.

### 1. Introdução

A globalização da economia está derrubando fronteiras, ultrapassando diferentes línguas e costumes e criando um mundo inteiramente novo e diferente. Os líderes governamentais tornam-se preocupados com a competitividade econômica de suas nações, enquanto os líderes das grandes organizações se voltam para competitividade organizacional em uma economia globalizada (Gregório, 2007, p. 1). Assim, só sobrevivem nesse mundo de concorrência os que mais se destacam. No caso das empresas, as mais procuradas são as de maior qualidade e menor preço. Mas só isso não basta, as empresas precisam aperfeiçoar os serviços continuamente (Dalasco, 2007, p. 1).

As agroindústrias também estão inseridas neste contexto e verifica-se um crescimento industrial significativo, com relação ao volume produzido.

A agroindústria brasileira registrou forte desempenho em 2007, segundo dados divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, IBGE (2008), o setor cresceu 5% no ano, resultado superior ao de 2006, quando a alta foi de 1,5%.

Neste sentido, verifica-se também uma expressiva importância do agronegócio para a economia e sociedade brasileira, pois conforme dados do IBGE (2006), representa 35% do PIB nacional e 40% dos empregos. Vale destacar, que as projeções para os próximos anos do aumento da expectativa de vida e conseqüente envelhecimento da população, em alguns países, bem como o aumento de habitantes, vai gerar cada vez mais a necessidade de produzir alimentos com qualidade, conforme destacam Neves, Zylbersztajn e Neves (2005, p.13).

Portanto, a qualidade nas agroindústrias é fundamental, pois os impactos da não qualidade podem afetar diretamente a saúde humana. Neste sentido, Toledo, Batalha e Amaral (2000, p.91) afirmam que é importante o poder público ter o controle rigoroso sobre todas as fases do produto, por meio de normas de produção, distribuição e comercialização. Com isso, as empresas precisam utilizar a gestão qualidade como uma visão estratégica e competitiva a longo prazo, sendo um aspecto essencial de sobrevivência, conforme menciona Paladini (2005, p. 27).

Essa visão competitiva, segundo Garvin (2002, p. 29), vai além dos padrões internos de fabricação e abrange também o cliente, que define se o produto é aceitável. É relevante mencionar que neste estudo, a gestão da qualidade é entendida como sendo uma abordagem adotada e o conjunto de práticas utilizadas para se obter, de forma eficiente e eficaz, a qualidade pretendida para o produto, conforme preconizado por Toledo (1997).

É importante mencionar que, segundo Garvin (2002, p. 3), o conceito de qualidade é conhecido há milênios, no entanto, só recentemente ela surgiu como função de gerência formal. Nesse processo de evolução, a qualidade passou por uma modernização ao longo deste século e, segundo o autor, pode ser caracterizada em quatro eras:

inspeção, controle estatístico da qualidade, garantia da qualidade e gestão estratégica da qualidade. Em sua forma original, era relativa e voltada para a inspeção. Hoje, as atividades relacionadas com a qualidade se ampliaram e são consideradas essenciais para o sucesso estratégico. No mesmo sentido, o autor comenta que antes a qualidade era um reino exclusivo dos departamentos de produção e operações, atualmente ela engloba funções diversificadas, como compras, engenharia e pesquisa de marketing, recebendo atenção de diversos executivos, e lançando mão de diversas ferramentas gerenciais.

As principais ferramentas de gestão da qualidade, segundo Toledo (2001, p. 20), são os Sistemas de Gestão da Qualidade (as normas da série ISO 9001 e 14000 como principais exemplo) e os Modelos de Gestão da Qualidade Total. Quanto ao conjunto de práticas de gestão da qualidade, especificamente para cadeias agroalimentares, podem ser citadas como exemplos as Boas Práticas de Fabricação e Higiene, a Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle e a Rastreabilidade. Outras ferramentas que podem ser utilizadas, segundo Silva e Peso (2001), são: folha de coleta de dados, análise de Pareto, diagrama de causa e efeito, fluxograma, histograma, diagrama de dispersão e gráfico de controle, as chamadas sete ferramentas da qualidade.

Além destas ferramentas, tem-se também as sete novas ferramentas da qualidade que, de acordo com Silva e Peso (2001, p. 189), são divididas em: diagrama de relações; diagrama de afinidades; diagrama em árvore; matriz de prioridades; matriz de relacionamento; carta programa de processo de decisão e diagrama de atividades. Com isso, percebe-se a existência de ferramentas da qualidade que podem ser trabalhadas a partir de dados quantitativos bem como qualitativos, de forma a contribuir na identificação e análise de problemas, com o intuito de que as organizações possam melhorar a qualidade de seus produtos, serviços e processos.

Trazendo para o foco desta pesquisa, Toledo, Batalha e Amaral (2000) mencionam que apesar da importância incontestável do setor

agroalimentar para o país, o número de trabalhos que tratam da gestão da qualidade em tal setor é pouco expressivo. Os produtos agroalimentares são, literalmente, consumidos pelos clientes, de tal forma que a saúde deles pode ser seriamente comprometida em função da qualidade do produto. Assim, se, para alguns setores, a qualidade é uma vantagem competitiva importante, para as indústrias agroalimentares, ela é uma questão de sobrevivência.

Em estudo realizado pelos mesmos autores, sobre a evolução da gestão da qualidade em algumas cadeias agroalimentares, concluiu-se que, mesmo havendo variação entre as cadeias analisadas, a maioria delas apresenta uma abordagem fundamentada na inspeção ou a busca de maior controle do processo via técnicas mais apuradas como a aplicação de métodos estatísticos e de boas práticas de manufatura.

Nesse sentido, a presente pesquisa questiona: como é realizada a gestão da qualidade nas agroindústrias de Marau-RS? Vale destacar que no município de Marau-RS, segundo dados da Prefeitura Municipal (Pmm 2008), as agroindústrias participaram com 45% da arrecadação municipal no ano de 2007, com isso verifica-se a importância do setor agroindustrial no contexto estudado.

A resposta a esta indagação torna-se relevante à medida que pode gerar informações efetivas sobre as práticas de gestão da qualidade utilizadas em um setor de extrema relevância no município, estado e país. E estas informações poderão ser utilizadas tanto pelo setor público quanto privado, no sentido de aumentar a qualidade e a competitividade dessas empresas.

Assim, este trabalho tem como principal objetivo analisar a gestão da qualidade nas agroindústrias de Marau-RS. De forma específica, buscou-se identificar as ações, em se tratando de gestão da qualidade, executadas pelas agroindústrias; identificar as ferramentas da qualidade utilizadas pelas agroindústrias e; identificar as eras da qualidade nas quais as agroindústrias se enquadram predominantemente.

## 2. Qualidade: Eras, Gestão e Ferramentas

No século XVIII e XIX, não existia um controle de qualidade como hoje, tudo era fabricado por artesãos, artífices habilitados ou trabalhadores experientes e aprendizes sob a supervisão dos mestres do ofício. O artesão era um especialista que tinha domínio completo de todo o ciclo de produção, desde a concepção do produto até o pós-venda. De acordo com Carvalho (2005, p. 2), o foco do controle da qualidade era o produto não o processo, feito via inspeção de todos os produtos pelo artesão. Neste período iniciou-se a **era da inspeção**.

A inspeção formal passou a ser necessária com o surgimento da produção em massa e a necessidade de peças intercambiáveis. Com o aumento do volume de produção, as peças não podiam ser encaixadas manualmente umas nas outras, pois o processo exigia um grande grupo de mão-de-obra qualificada, isto era caro e demorado. Então foi criado, no século XIX, o sistema nacional de medidas, gabaritos e acessórios, que são dispositivos onde são colocadas as ferramentas em posição, enquanto estão sendo trabalhadas, mantendo-as presas para que as operações nas máquinas pudessem ser realizadas com exatidão e precisão (GARVIN, 2002, p. 4).

Aos poucos a qualidade passou a ser estudada e foi ganhando importância, com o surgimento do **controle estatístico**. Garvin (2002, p. 7) relata que Shewhart observou que era impossível que duas peças fossem fabricadas precisamente com as mesmas especificações. Havia certo grau de variação das matérias-primas, da habilidade dos operadores e dos equipamentos. A questão não era mais a existência de variação, mas como distinguir as variações aceitáveis das flutuações que indicassem problemas. Por isso, Shewart defendia as amostragens no processo produtivo e não depois do processo final. Ele formulou gráficos e métodos e, com ajuda da estatística, formulou limites com variáveis de aceitação dentro de uma faixa

padrão inferior e superior para verificar as causas prováveis dos problemas de fabricação das peças.

Já no início da década de 1950, Deming foi o responsável pela popularização do controle de qualidade no Japão. De acordo com Ballesterro-Alvarez (2001, p. 143), Deming ficou conhecido ao desenvolver o sistema estatístico de controle da qualidade, também dava grande importância ao envolvimento das gerências no processo e defendia que o controle de qualidade deveria ser adotado em toda a empresa, não apenas em suas funções de produção.

Feingenbaum (1992, p. 14) mostra que os produtos de alta qualidade não podiam ser fabricados se o departamento de produção não estivesse envolvido para trabalhar em conjunto. Ele observou que todos os produtos que iam para o mercado, passavam pelas mesmas etapas e poderiam ser agrupados do ponto de vista da qualidade em: controle de novos projetos, controle de material recebido e controle de produtos.

Nessa época, de acordo com Garvin (2002, p. 14), começou uma briga com a indústria japonesa que produzia produtos com a mesma finalidade, mas o percentual de defeito era muito baixo, quando comparado com os americanos. **O Controle total da qualidade** passou a incluir o desenvolvimento de novos produtos, a seleção de novos fornecedores e o atendimento aos clientes, além do controle de fabricação.

Com o passar do tempo, as empresas passaram a adotar um programa mais abrangente que enquadra todas as eras da qualidade, a chamada gestão estratégica da qualidade. A **gestão estratégica da qualidade**, de acordo com Garvin (2002, p. 32), não é uma negação dos movimentos que a precederam e sim uma extensão dos mesmos, incorporando elementos das três etapas já descritas anteriormente. Porém, a abordagem estratégica tem uma dimensão muito mais ampla que suas antecessoras, pois está diretamente ligada à lucratividade das empresas, ao acompanhamento da concorrência, das necessidades dos consumidores e com o envolvimento das pessoas no alcance da melhoria contínua.

Nessa era, conforme Toledo, Batalha e Amaral (2000, p. 92), as empresas gerenciam a qualidade de forma pró ativa, como fonte de vantagem competitiva, utilizando-se de um processo de planejamento estratégico para a qualidade e de um amplo conjunto de ações (programas, treinamentos, grupos de melhoria, ferramentas de análise e melhoria de processo, qualidade no desenvolvimento do produto, etc.), para atingir os objetivos de satisfação total do cliente. Essa era se concretiza por meio da gestão da qualidade total, que se refere a uma visão de como gerenciar globalmente os negócios com uma visão orientada para a satisfação total do cliente e para a melhoria contínua.

### 2.1. Ferramentas da Qualidade

Conforme Tomich et al. (2005, p. 115), as Boas Práticas de Fabricação (BPF) são conjuntos de normas empregadas em produtos, processos, serviços e edificações, visando à promoção e à certificação da qualidade e da segurança do alimento. No Brasil, as BPF são legalmente regidas pelas Portarias 1428/93-Ministério da Saúde e 326/97-SVS/MS.

De acordo com Magalhães et al. (2003, p. 1), as boas práticas de fabricação (BPF) são pré-requisitos indispensáveis para a implantação de qualquer programa de qualidade, consistem em um conjunto de princípios e regras para a correta manipulação de alimentos, considerando desde a matéria-prima até o produto final. Envolver ainda as condições de armazenamento, condições estruturais de edifícios, condições de equipamentos, sanificação de equipamentos e estabelecimentos, controle de pragas, higiene pessoal e tratamento de efluentes. As portarias 326/97 do Ministério da Saúde e a portaria 368/97 do Ministério da Agricultura determinam a obrigatoriedade da utilização das Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos.

Conforme PAS (2008, p. 1), com o início dos vôos tripulados, a *National Aeronautics and Space Administration* (NASA) considerou que o



principal veículo de entrada de doenças para os astronautas seria os alimentos. Principalmente, porque estes deixavam uma grande margem de incerteza, considerou-se que apenas as Boas Práticas e as análises não eram suficientes para garantir a segurança dos alimentos próxima a 100%. Por esse motivo, a NASA desenvolveu, junto com a Pillsbury Co., o sistema “*Hazard Analysis and Critical Control Point*” (HACCP), traduzido, no Brasil, como Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Esse é um sistema dinâmico que, quando aplicado corretamente, faz com que o alimento produzido tenha a garantia de não ter os perigos considerados, já que foram controlados durante o processo de produção. Portanto, as Boas Práticas (pré-requisito para o APPCC) e o Sistema APPCC, quando aplicados, dispensam a análise de cada lote produzido. As análises passam a ser necessárias apenas para verificar se o sistema está funcionando adequadamente (PAS, 2008, p. 1).

Conforme Spexotto (2003, p. 18), a implantação do plano APPCC em qualquer processo de elaboração de alimentos envolve diferentes fases, iniciando pela análise dos perigos. Esta consiste na avaliação de todas as etapas envolvidas na produção de um alimento, desde a obtenção das matérias-primas até o consumidor final, com a finalidade de identificar a presença de perigos nas matérias-primas; identificar no processo de elaboração fontes potenciais de ocorrência de perigos; avaliar a possibilidade de permanência ou agravamento dos perigos durante o processo e avaliar a gravidade dos perigos identificados.

Outra ferramenta importante é a rastreabilidade. A norma requer um procedimento documentado para gerir e controlar os documentos de forma a preservá-los sempre atualizados.

Conforme Machado (2000, p. 101), a rastreabilidade é resultado da recuperação de registros que respeitam processos de produção sistemáticos e, portanto, só se efetiva quando estiver embutida nas estruturas e nos mecanismos permanentes de controle de transações

seqüencialmente comprometidas com preceitos de segurança e qualidade dos alimentos.

O ciclo PDCA, conforme Deming (2007, p. 1), é aplicado principalmente nas normas de sistemas de gestão e deve ser utilizado (pelo menos na teoria) em qualquer empresa de forma a garantir o sucesso nos negócios, independentemente da área ou departamento (vendas, compras, engenharia, projetos, etc). O ciclo começa pelo planejamento, em seguida a ação ou conjunto de ações planejadas são executadas, checka-se o que foi feito, se estava de acordo com o planejado, constantemente e repetidamente (ciclicamente) e toma-se uma ação para eliminar ou ao menos mitigar defeitos no produto ou na execução.

De acordo com Silva e Peso (2001, p. 225), toda a empresa possui vários fluxos de produção, estes, por sua vez, são compostos por processos repetitivos, os quais são definidos como rotina. Gerenciar a rotina significa identificar as ações e as verificações diárias que devem se efetuadas para que cada pessoa assuma a responsabilidade pelo real e efetivo cumprimento das obrigações conferidas a ela dentro da organização. Esse método significa implementar os processos repetitivos via ciclo PDCA.

A ISO 9001 está sendo adotada por empresas de vários segmentos e, de acordo com Maranhão (2005, p. 34), historicamente ela é o resultado da evolução de normas instituídas em duas frentes, segurança e confiabilidade. Com base em experiências pioneiras na atividade nuclear, a partir de nove de abril de 1959, o departamento de defesa dos EUA passou a exigir que os fornecedores das forças armadas americanas possuíssem programas de qualidade, por meio da adoção da MIL STD Q-9858 (Requisitos de programas de garantia da qualidade). A MIL STD Q-9858 foi o ponto de partida e o primeiro guia das ações subseqüentes.

Segundo Samohyl (2005, p. 297), todos os procedimentos e atividades descritas devem ser revisados, periodicamente por uma equipe ou por um comitê central que envolve pessoas que fazem as atividades até os coordenadores de fábrica, coordenadores de qualidade e a gerência.

Sendo importante o treinamento e a reciclagem do pessoal envolvido com o sistema, garantindo que os procedimentos descritos estão de acordo com a prática da empresa. Uma empresa que quer implantar o sistema ISO 9001-2000, deve estabelecer, documentar, implementar e manter um sistema de gestão da qualidade e melhorar continuamente a sua eficácia de acordo com os requisitos dessa norma, que são: identificar os processos necessários para o sistema de gestão da qualidade e sua aplicação por toda a organização; determinar a seqüência e a interação desses processos; determinar critérios e métodos necessários para assegurar que a operação e o controle desses processos sejam eficazes; assegurar a disponibilidade de recursos e informações necessárias para apoiar a operação e o monitoramento desses processos; monitorar, medir e analisar esses processos; implementar ações necessárias para atingir os resultados planejados e a melhoria contínua desses processos.

Conforme Feliciano e Maciel (2001, p. 269), a série ISO 14000 é um conjunto de normas que oferecem subsídios para a fixação de padrões para o sistema de gestão ambiental (SGA). Seu principal objetivo é harmonizar as normas nacionais e regionais, transformando-as em normas aceitas no mundo inteiro, viando a padronização da organização e do produto. O SGA é um conjunto de normas, responsabilidades, práticas processos e recursos necessários para implementar e manter o gerenciamento ambiental por parte da empresa.

Algumas vantagens para a empresa em usar a ISO 14000 são apresentadas a seguir. Vantagem organizacional: devido a mudanças comportamentais e da responsabilidade ambiental; redução de custos: eliminação dos prejuízos e maximização dos recursos naturais alocados; minimização de acidentes e vantagem competitiva, oportunidades de negócios e mudança no comportamento do consumidor;

Conforme Silva e Peso (2001, p, 172), a filosofia TQC *Total Quality Control* foi desenvolvida por diversos autores como Deming, Juran e Shewart, em 1961, no Japão, após a segunda guerra mundial, para a

obtenção da qualidade total, com a participação de todas as pessoas desde a alta gerência até os operários do chão de fábrica. Sendo, então, o TQC que originou as ferramentas básicas da qualidade que são: folha de coleta de dados; análise de pareto; diagrama de causa e efeito; fluxograma; histograma; diagrama de dispersão; gráfico de controle.

De acordo com Silva e Peso (2001, p. 189), as sete novas ferramentas da qualidade foram desenvolvidas por um grupo de estudiosos da *Union of Japanese Scientists and Engineers (Juse)*, na década de 1960, liderados por Ishikawa. Os principais objetivos desse grupo eram sistematizar, compilar e organizar informações; demonstrar e explicar relações de causa e efeito em situações complexas; facilitar informações verbais qualitativas. Elas foram divididas em: diagrama de relações; diagrama de afinidades; diagrama em árvore; matriz de prioridades; matriz de relacionamento; carta programa de processo de decisão e diagrama de atividades.

Dentro desse contexto, os alimentos produzidos pelas diversas cadeias do agronegócio precisam atender às exigências cada vez maiores que os consumidores possuem. Tal fato é decorrente pelo esclarecimento e pelo acesso às informações que as pessoas estão tendo. Em função disso, as empresas precisam adotar programas de qualidade que possam servir como vantagem competitiva.

A gestão da qualidade consiste no conjunto de atividades coordenadas para dirigir e controlar uma organização, em relação à qualidade, englobando o planejamento, o controle, a garantia e a sua melhoria. Esses conceitos correspondem a um conjunto de atividades presentes na organização, ou seja, correspondem à função qualidade e, não necessariamente, são estabelecidas como áreas funcionais da empresa, segundo Carvalho e Paladini (2005, p. 5). A gestão da qualidade é entendida, segundo o que postula Toledo (1997, p. 97), como abordagem adotada e o conjunto de práticas utilizadas para obter-se, de forma eficiente e eficaz, a qualidade pretendida para o produto.

### **3. Método de pesquisa**

O método utilizado neste trabalho foi a pesquisa exploratória, que conforme Gonçalves e Meirelles (2004, p. 58), pode ser entendido como um processo investigativo que leva ao diagnóstico do verdadeiro problema, ou do problema relevante, que é a causa dos sintomas já presenciados. Esse tipo de pesquisa, segundo Gil (2006, p. 77), tem por objetivo principal o aprimoramento de idéias ou a descoberta de intuições. Seu planejamento é flexível e considera as variáveis relativas aos fatos. Constitui no primeiro estágio da pesquisa científica, não tem o objetivo de resolver o problema de imediato, mas conhecê-lo e caracterizá-lo.

Portanto, realizou com esse trabalho uma pesquisa exploratória com o intuito de identificar as ações executadas para a obtenção de um produto de qualidade bem como os tipos de ferramentas utilizadas pelas agroindústrias de Marau - RS. Assim, pôde ser feito um comparativo das ferramentas mencionadas na literatura com aquelas identificadas nas agroindústrias, além de uma caracterização dos procedimentos que são efetivamente implementados na busca por qualidade.

A população desta pesquisa é composta por 16 agroindústrias cadastradas na Prefeitura do município de Marau-RS. Para esta pesquisa, a intenção era realizar um censo para envolver todas as empresas. No entanto, no momento da pesquisa, uma empresa do setor de soja e derivados não se dispôs a participar. Por isso, pesquisou-se 15 empresas, o que equivale a 94% da população total. Os setores de atuação e o número de empresas pesquisadas são: carnes (6), laticínios (3), farinha de trigo (1), farinha fina de milho (1), rações (2) e indústria de erva mate (2), totalizando as 15 empresas pesquisadas.

É importante mencionar que foram estudadas as indústrias de transformação que realizam transações de forma direta com a produção primária e que repassam seus produtos para o varejo, não atuando com vendas diretas para o consumidor final.

Para a realização da pesquisa, na primeira parte, foi elaborada uma entrevista semi-estruturada que buscou um aprofundamento cognitivo de como as empresas estudadas gerenciam seus processos para a obtenção de um produto de qualidade. A partir destas informações, identificou-se as eras da qualidade nas quais as agroindústrias marauenses se enquadram.

Na segunda parte foi aplicado um questionário semi-estruturado com o intuito de identificar as principais ferramentas da qualidade utilizada pelas agroindústrias marauenses. Essa etapa da pesquisa foi embasada no referencial teórico e possibilitou que as empresas apontassem, além das opções disponibilizadas, outras ferramentas que não foram exploradas no trabalho, pois não se teve a pretensão de esgotar com este trabalho todas as ferramentas e formas de gestão da qualidade existentes.

Durante a realização das pesquisas nas empresas, foram feitas também observações e conversas informais com os responsáveis pela qualidade que contribuíram para a coleta dos dados e para o entendimento mais profundo da realidade de cada empresa. Para cada empresa pesquisada, gastou-se o equivalente a cerca de duas horas na coleta de informações.

Para análise dos resultados, foi realizada a descrição individual de cada um dos 15 casos pesquisados e posteriormente procedeu-se uma análise geral englobando todas as empresas pesquisadas.

#### **4. Principais Resultados**

As empresas pesquisadas foram divididas por setor de atuação e cada uma foi identificada com as letras do alfabeto iniciando pela letra A até a letra P. A seguir será mostrado os resultados das quinze empresas pesquisadas e avaliadas textualmente, onde podem ser encontradas as respostas aos objetivos propostos na pesquisa, (ferramentas da qualidade, as eras as que as empresas se encontram e as ações realizadas na prática para o sistema de gestão da qualidade).

O primeiro caso analisado é o da microempresa **A**, que atua na produção de farinha de trigo há 4 anos, tendo em seu quadro de pessoas dezesseis funcionários. A empresa realiza algumas ações da qualidade como: análises nutricionais da farinha, (valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio, ferro e ácido fólico). Possui controle de pragas, classifica o trigo no recebimento (PHT<sup>3</sup>, verificação dos grãos ardidos, brotados, chochos, quebrados, avariados carunchados, impureza e umidade), faz acompanhamento da produção e está investindo para ampliação. Utiliza algumas ferramentas da qualidade como: boas práticas de fabricação, controle estatístico de processo (CEP), folha para coleta de dados e gerenciamento de rotina (PDCA). Com relação ao fornecedor, na entrevistada foi mencionado que “avalia-se a logística, condição de pagamento, idoneidade e a parceira que é um ponto forte a ser considerado, porque é avaliado o tempo de trabalho com a empresa, a prestação de serviço, a fidelidade e honestidade”. Com isso, percebe-se a existência de elementos relacionados à confiança como coordenadores na cadeia de suprimentos do caso estudado.

Verifica-se, também, que esta empresa se enquadra predominantemente na era do controle estatístico, pois as análises feitas na matéria-prima envolvem coleta de amostras, classificação dos grãos, controles de produção e processos feitos com as ferramentas do controle estatístico do processo (CEP). Pode-se dizer que está em transição para a era da garantia da qualidade, pois demonstra ações com foco no cliente, no processo produtivo, nos custos de produção, no desperdício e na qualidade da matéria-prima.

A empresa **B** atua na moagem de milho para fazer farinha fina, possui 5 funcionários e realiza algumas ações voltadas para qualidade

---

<sup>3</sup> PHT (Peso hectolitro total) que tem a finalidade de verificar se a massa do grão está em condições de ser moída para farinha que deve ser acima de 70% ou se deve ser moído e vendido como farelo.

como: avaliação visual do produto e matéria prima, condições higiênicas do ambiente, análises (valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol, fibra alimentar, sódio e ferro) e realiza troca do produto acabado quando apresenta defeitos.

Quando questionado, o proprietário da empresa citou que desconhece as ferramentas da qualidade descritas no instrumento de coleta de dados desta pesquisa e não as utiliza. A empresa **B** não pretende implantar programas de qualidade, descrição e controles de processo e nem designar uma pessoa responsável pela qualidade. O objetivo é continuar como está se mantendo no mercado. Portanto, enquadra-se esta empresa na era da inspeção não pela inspeção da matéria-prima, mas sim pela falta da utilização e da visão da gestão da qualidade e suas ferramentas.

Vale destacar que as análises nutricionais realizadas pelas empresas **A** e **B** são obrigatórias por leis do ministério da agricultura. Leis estas que tratam das informações nutricionais de composição do produto para o cliente, portanto isto não é interpretado como diferencial de qualidade, mas sim como adequação ao ambiente institucional.

Localizada no interior do município de Marau-RS, a empresa **C** atua na produção de erva mate para chimarrão, têm 3 pessoas da família para desempenhar as atividades na empresa. O pesquisado mencionou que seleciona os fornecedores, verifica a matéria-prima, prefere ervas nativas, verifica a limpeza, tem cuidado com todas as etapas do processo produtivo, tem comprometimento com o manejo e produto acabado. Além disso, construiu pilões e um conjunto de peneira para moer a erva mate de forma a agregar mais qualidade ao produto, e o cliente é considerado como parceiro da empresa. Segundo o proprietário, em se tratando da avaliação dos fornecedores, “a confiança nos fornecedores faz parte do negócio, reduzindo o tempo, não precisando se deslocar até o mesmo para averiguar a matéria-prima, somente para aqueles que são novos é necessário o deslocamento”.



Com relação á gestão da qualidade, essa empresa se enquadra na era da garantia da qualidade, apesar de não citar nenhuma ferramenta utilizada. Isto se deve ao fato de produzir de forma artesanal, demonstrar comprometimento nas atividades de manejo, processo e produto acabado. Para a avaliação do produto final, é verificada a cor, o odor e espessura dos palitos. A confiança com o seu fornecedor também foi mencionada como importante, para a continuação da parceria com a empresa e para ter um produto final que atenda a expectativa do cliente.

A empresa **D** atua também na produção de erva mate, tem 4 pessoas no quadro de funcionários. Considera o fornecedor como parceiro importante que dispõe matéria-prima com qualidade, além da confiança estabelecida, prefere as variedades nativas, nos quais o pomar, planta e ambiente sejam limpos. No processo é feito o sapeco<sup>4</sup> com temperatura de 150 a 200 graus, com o objetivo de deixar a erva mate com 0% de umidade. *“Para os clientes, recomenda-se armazenar no frizer apesar de ser um ambiente frio ela não absorve umidade. A verificação do produto final é feita visualmente, considerando os aspectos da cor, odor e tamanho dos palitos”*, como destacado pelo entrevistado.

A empresa desconhece as ferramentas abordadas na pesquisa, não possui nenhum tipo de programa descrito como: rastreabilidade e um setor que seja responsável pela qualidade. *“As reclamações dos clientes são encaradas como processo de melhoria”*, segundo o proprietário. Esta empresa desenvolve atividades da era da inspeção, mas mantém o foco da era da garantia da qualidade pelas ações concretas desenvolvidas, desde a coleta da matéria-prima, no processo produtivo e produto acabado, mantendo as características do sistema artesanal de produção.

Atuando somente no recebimento e resfriamento de leite há mais de 15 anos, a empresa **E** é uma cooperativa pioneira no município neste ramo, possui em seu quadro 21 funcionários distribuídos desde a

---

<sup>4</sup> Sapeco é o processo de desidratar a folha da erva mate, retirando a umidade no fogo, com temperatura entre 150 e 200 graus.

assistência técnica até a linha de recebimento do leite. Desenvolve ações focadas na qualidade que são: inspeção da matéria prima, coleta de amostras, análises de concentração de água uma vez ao mês, contagem de células somáticas, valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, cálcio e sódio. Trabalha em parceria com o cooperado, fornecendo assistência técnica ao produtor e se preocupa em dispor o produto com qualidade aos seus clientes.

O produtor é incentivado a se especializar na atividade, procurando melhorar a propriedade, para aumentar a qualidade do leite, como exemplo pode-se citar o incentivo para que eles utilizem o resfriador a granel. Também são realizadas visitas técnicas nas propriedades com o intuito de verificar e orientar sobre a limpeza do ambientes, manejo adequado dos animais e controle de aplicação de antibióticos, conforme menciona o responsável técnico pela qualidade.

A empresa utiliza algumas ferramentas da qualidade como: controle estatístico do processo, boas práticas de fabricação, círculos de controle da qualidade (CCQ), gerenciamento de rotina (PDCA) e folha de coleta de dados, possui formalizado alguns procedimentos padrões da indústria e métodos técnicos de manejo. Conforme o responsável, *“o leite é um produto altamente perecível, por qualquer descuido pode ser contaminado, causando prejuízos para nós e o produtor”*. Existe um setor que controla a qualidade, que é a área técnica, em conjunto com outros funcionários e parceiros.

A empresa se encontra na era da garantia da qualidade, porque desenvolve atividades focadas que são: inspeção, coleta de amostras, análises, trabalha em parceria com o cooperado, dando assistência técnica e incentivando-o a promover melhorias na atividade. Além disso, mostra que tem a preocupação em dispor um produto com qualidade aos seus clientes.

A empresa de médio porte **F** tem 21 funcionários, iniciou suas atividades em 2001, por uma idéia empreendedora da família, que atua no recebimento e produção primária de leite tipo C, queijo ricota e margarina

por meio do posto de laticínios próprio. Envasa o leite, verificando a acidez na propriedade e na plataforma do laticínio, faz análise de crioscopia<sup>5</sup> e microbiológica, além da pasteurização do leite. *“Quando acontecem reclamações, procuramos fazer a troca do produto por outro, menciona o entrevistado”.*

A empresa utiliza algumas ferramentas da qualidade como: Controle Estatístico do Processo, Sistema de Análise e Perigo dos Pontos Críticos de Controle (APPCC), Rastreabilidade e Gerenciamento de rotina (PDCA). Conforme o proprietário, a empresa quer implantar as boas práticas de fabricação, uma exigência do ministério da agricultura para as agroindústrias que recebem fiscalização do mesmo, e também pretende estruturar um setor específico de controle da qualidade.

Esta empresa se encontra na era do controle estatístico, pois faz amostragens do produto, faz análises antes e depois do processo produtivo. Porém, não desenvolve um trabalho de coordenação na cadeia de produção do leite, sendo esse o motivo por ela se enquadrar nesta era da qualidade.

Sendo a mais nova empresa do setor de laticínios no município de Marau, a empresa **G** iniciou suas atividades em agosto de 2008. Possui 4 funcionários, a empresa está trabalhando com a fornecedora de leite, empresa E, mas tem um projeto para recolhimento nas propriedades, com os produtores da região. Com relação à qualidade, faz análises básicas, de acidez e verificação da temperatura no laboratório da empresa como: teor de gordura concentração de células somáticas e análises microbiológicas.

A empresa utiliza ferramentas de qualidade como: gerenciamento de rotina (PDCA), rastreabilidade, controle estatístico do processo, boas práticas de fabricação, folha de coleta de dados e matriz de prioridades.

Esta empresa, apesar de ser nova neste ramo, está na era da garantia da qualidade, pois desenvolve as atividades de controle (inspeções, coleta de amostras), tem foco no cliente, na qualificação das

---

<sup>5</sup> Crioscopia é a análise de concentração da água e sólidos totais que vai determinar a

pessoas e na qualidade de matéria-prima e todas as etapas do processo. Planeja as suas estratégias, estabelece os objetivos e mobiliza toda a organização. O entrevistado mencionou que *“para ter sucesso a empresa deve ser diferente que a concorrência, para achar seu no mercado”*.

Atuando no setor de alimentos, a empresa **H** produz ração para aves, está localizada no município de Marau-RS, desde 1997. Para desenvolver suas atividades, têm 84 funcionários, distribuídos entre os setores de recebimento, armazenagem e produção.

Com relação à qualidade, faz análises físicas, inspeção do veículo, verificação técnica da documentação, medições através de amostragens, aferições de balanças, análises para ver se existe algum desvio nutricional, manutenções preventivas, treinamento, análises físicas e químicas (cálcio, proteínas, fósforo, extrato etéreo), análises biológicas (presença de salmonela), controle do processo, higiene pessoal e do ambiente.

Os programas de qualidade são baseados nas ferramentas existentes como: programas 5S's, boas práticas de fabricação, controle estatístico do processo, sistema análise e perigo dos pontos críticos de controle (APPCC), círculos de controle da qualidade (CCQ), gerenciamento de rotina (PDCA), folha de coleta de dados, diagrama de causa e efeito, fluxograma, histograma, gráfico de controle e diagrama de atividades.

O entrevistado comentou que *“a empresa planeja a qualidade conforme as necessidades internas e as exigências da legislação e dos clientes, utilizando as ferramentas de qualidade como base para planejar a qualidade”*.

Esta empresa se encontra na era da gestão estratégica da qualidade, pois engloba os conceitos do controle e garantia da qualidade, e avança com o foco nas necessidades dos clientes e coordenação da cadeia produtiva.

A empresa **I** é de médio porte, produz ração de aves e suínos para um frigorífico da região. O quadro de funcionários é composto por 41

---

quantidade de gordura, indicando a rentabilidade do queijo.

pessoas. No recebimento o milho é classificado, o que envolve a verificação: dos ardidos e brotados, a umidade, a quirera e impureza, se não estiver nos padrões é devolvido. Para as demais matérias-primas é verificada a data de validade, condições das embalagens e coleta de amostragens para a rastreabilidade.

Durante o processo produtivo são coletadas amostras de ração a cada 3 horas para analisar o DGM<sup>6</sup>, para verificar o desgaste das peneiras dos moinhos. As análises químicas são realizadas uma vez por mês no laboratório da empresa contratante, para ver os teores de nutrientes como: cálcio, fósforo, extrato etéreo, proteína bruta e fibra. Tudo isso é para fornecer um alimento em condições nutricionais adequadas para os suínos.

A empresa utiliza algumas das ferramentas da qualidade que são: programa 5S's, boas práticas de fabricação, rastreabilidade, ferramentas básicas da qualidade, círculos de controle da qualidade (CCQ), gerenciamento de rotina-PDCA. Com relação à qualidade, a empresa se encontra na era garantia da qualidade por que desenvolve atividades das eras anteriores como: coleta de amostras e análises. Além disso, demonstra-se preocupada em atender o cliente da melhor maneira, foca a importância e o envolvimento das pessoas no processo até a gerência. Utiliza ferramentas com o intuito de gerenciar a qualidade do produto final.

Com o objetivo de diversificar a propriedade, a empresa J iniciou as atividades, abatendo suínos e vendendo nos mercados, na feira do produtor e para as pessoas que se deslocam até a propriedade no interior do município de Marau-RS. Possui 4 pessoas da família que auxiliam na mão-de-obra: o pai, a mãe, o filho e a filha. Os produtos que a empresa industrializa são: salame, lingüiça, morcilha<sup>7</sup>, scodeguin<sup>8</sup> e torresmo.

---

<sup>6</sup> DGM (diâmetro geométrico médio), onde é medido o tamanho da partícula moída, para ter uma constância e uniformidade na moagem.

<sup>7</sup> Morcilha, linguagem regional derivada da língua espanhol que é o mesmo que morcela. Na culinária, enchido em que o elemento principal é o sangue de porco, gorduras e condimentos que são colocados dentro das tripas do suíno depois de limpa. Fonte, Wickionário. Disponível em: <2008http://pt.wiktionary.org/wiki/morcilha > Acesso em: 13 outubro 2008.

Para obter um produto competitivo, trabalha em parceria com a Emater do município, participando de cursos e palestras. Para manter a qualidade dos produtos tem parceria com o fornecedor para obter carcaça de suínos com teor baixo de gordura, ter higiene no local, organização, além da confiança no fornecedor. A inspeção que é feita no momento do abate tem a função de monitorar quais os animais que estão em condições de serem abatidos. Na empresa não existe um setor específico de qualidade, por isso, segundo o entrevistado, todas as pessoas envolvidas no processo sabem a importância de ter os cuidados higiênicos no manejo com os produtos.

Apesar da empresa não utilizar nenhum tipo de ferramenta da qualidade, mostra-se preocupada em ter um ambiente adequado para o abate, dispor de matéria-prima em condições de serem transformadas em produtos que serão vendidos ao consumidor final. O seu fornecedor é trabalhado para dar alimento de qualidade aos suínos para não deixar resíduo na carne. A empresa está na era da garantia da qualidade, mesmo sendo uma agroindústria que desenvolve todas as etapas do seu processo manualmente, mas as ações observadas na prática confirmam essa afirmação.

A empresa **L** continuou a fazer o que os pais faziam, que era abater suínos e vender os cortes aos moradores da cidade de Marau. *“Depois as vendas foram aumentadas, a qualidade dos produtos foi sendo melhorada, hoje tem ótima aceitação dos clientes que compram diretamente aqui, na feira do produtor e os mercados que são nossos clientes, destaca o proprietário”*. Atualmente abate 18 suínos por dia e quer ampliar para 27, pois os clientes estão aumentando e para fazer as atividades tem 5 pessoas da família. Os produtos feitos são: salame, lingüiça, morcilha com sangue e

---

<sup>8</sup> Scodeguin, embutido de carne suína feito com miúdo, carne temperada e cozida. Fonte, Feiras e Eventos. Disponível em [http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/005/00502001.asp?ttCD\\_CHAVE=32714](http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/005/00502001.asp?ttCD_CHAVE=32714) > Acesso em: 13 outubro 2008.

sem sangue, scodeguin, torresmo banha, bacon, costela defumada, lombo defumado e carcaças inteiras.

Trabalha em parceria com fornecedor para ele dispor um suíno com carcaça adequada, dá valor para a seriedade e honestidade. No controle de processo, destaca-se ser primordial a higiene do ambiente e pessoal, resfriamento imediato da carne, cuidados na fabricação e na mistura dos condimentos. Participa de cursos e administra os recursos com seriedade, adquirindo máquinas para tornar o processo mais produtivo e eficiente.

A empresa não usa programas e nem ferramentas da qualidade, mas trabalha integrada com toda a cadeia que está envolvida sendo comprometida com esta questão, desde a parceria com o fornecedor, a preocupação com as etapas do processo, os clientes e os treinamentos que participa procurando desenvolver novos produtos. Portanto, a empresa está na era do garantia da qualidade, pela visão focada em toda a cadeia, interna e externa demonstrado na prática do dia-dia.

A empresa **M** trabalha com carne bovina e surgiu há 2 anos, as instalações são alugadas, para a execução das atividades, possui 8 pessoas, onde somente abate e faz cortes especiais. As raças mais compradas são: Devon, Hereford, Braford e Santa Gertrudes por serem raças européias e a qualidade da carne e carcaça são com um padrão melhor que o nacional, “*o que reflete no produto final*”, menciona o entrevistado.

Quando o gado chega ao abatedouro é avaliado o aspecto visual, raça, estrutura física do animal. No processo os equipamentos são esterilizados, a higiene pessoal é um fator importante, por isso todos os envolvidos devem usar botas, luvas, capas, capacetes, gorros. Posteriormente é feita inspeção, abate e resfriamento imediato dos cortes. Para o futuro, pretende implantar programas qualidade e um responsável técnico.

A empresa apresenta estruturas em bom estado, um ambiente e equipamentos limpos, têm a preocupação de dispor para o seu cliente um produto de qualidade. Ela está na era da garantia da qualidade pelas ações desenvolvidas em todas as etapas da cadeia.

A empresa **N**, começou com a iniciativa dos pais do atual proprietário, que abatia gado no município de Vila Maria-RS. Com a intenção de ampliar os negócios abriu um abatedouro em Marau-RS há 6 anos. É uma empresa que possui 12 funcionários para desenvolver as atividades.

Para o transporte existem os cuidados para o bovino não se agitar, o que previne hematomas na carcaça. Se for um bovino enviado por engano pelo fornecedor ele é devolvido, se apresentar algum problema após o abate que não interfira na qualidade da carne, mas que foge aos padrões da empresa, ele é vendido como subprodutos para fábricas de embutidos da região. Resumidamente, os cuidados para manter a qualidade são os seguintes: seleção do gado, lavagem para diminuir a tensão, inspeção da cabeça, vísceras, avaliação da carcaça, resfriamento imediato da carne além de cuidados higiênicos.

A empresa não utiliza ferramentas da qualidade, mas as ações práticas existentes são focadas na matéria-prima, no controle no processo do produto e em manter o cliente satisfeito. Isto indica que a empresa está na era da garantia da qualidade.

Em 1985 a empresa **O**, foi adquirida por uma companhia que hoje vende para o mundo inteiro, se tornando com isso uma companhia profissional. Atua no abate de suíno e na fabricação de embutidos como: salame, lingüiça, mortadela, presuntos e cortes especiais.

Com relação à qualidade, realiza controles de: temperaturas, perdas, quebras, qualidade, produtividade, análises sensoriais, gerenciamento de processo, controles estatísticos dos processos, indicadores baseados nos objetivos da qualidade. Utiliza várias ferramentas da qualidade como: Fluxograma, folha de coleta de dados, gráfico de



controle, diagrama de atividades, círculos de controle da qualidade (CCQ), gerenciamento de rotina-PDCA, sistemas ISO 9000:2000, sistemas ISO 14000, OSHAS 18000, Rastreabilidade, sistema análise e perigo dos pontos críticos de controle (APPCC), boas práticas de fabricação e programas 5s.

Para cada ocorrência, é dado retorno ao consumidor, através do sistema de atendimento ao consumidor. Para todas as reclamações são tomadas ações para eliminar a causa do problema. A empresa busca melhorias através do sistema contínuo que é um dos que compõem o sistema de gestão integrado (SGI).

Para o sistema de gestão, é avaliado o gerenciamento dos processos de produção através de indicadores baseados nos objetivos da qualidade. A empresa está ciente da importância dos fornecedores, dos controles do processo, dos clientes, do envolvimento das pessoas para alcançar os objetivos e com visão voltada para o futuro, estando, portanto, na era da gestão estratégica da qualidade.

Tendo atualmente mais de 3500 funcionários, a empresa **P** abate 180 mil aves por dia. Para manter a qualidade, desenvolve algumas ações: fiscaliza as condições das embalagens, monitora a temperatura dos ambientes e produtos, verifica as condições de transporte das matérias-primas e dos produtos acabados, faz análises sensoriais periódicas, verifica os laudos de garantia dos fornecedores, analisa a matéria-prima antes de industrializar, passa por auditorias internas e de clientes além de investir em programas de treinamentos aos funcionários para obter a melhoria contínua.

Por serem empresas do mesmo setor de atuação, as ferramentas usadas pelas empresas **O** e **P** são semelhantes como: fluxograma, folha de coleta de dados, gráfico de controle, diagrama de atividades, círculos de controle da qualidade (CCQ), gerenciamento de rotina-PDCA, sistemas ISO 9000:2000, sistemas ISO 14000, OSHAS 18000, rastreabilidade, sistema de análise e perigo dos pontos críticos de controle (APPCC), controle estatístico do processo, boas práticas de fabricação, programas 5S's.

Portanto, esta empresa se encontra na era da gestão estratégica da qualidade.

Por fim, verificou-se que as empresas que adotam as ferramentas da qualidade nos seus processos representam 54% (8) do total pesquisado, metade delas são empresas de capital aberto (S/A) e possuem um setor responsável pela qualidade, a outra metade é composta por empresas de capital familiar, nas quais os proprietários são os responsáveis por todas as etapas do processo produtivo. Vale destacar que, no caso das empresas familiares, os proprietários demonstram-se preocupados em estar atualizados, participando de cursos e mantendo-se informados sobre o mercado. Nas empresas de capital aberto (S/A), o departamento de qualidade direciona as atividades, orienta, e fornece suporte com mecanismos de gestão, sendo este um diferencial que faz estas empresas adotarem as ferramentas da qualidade.

Com relação às eras da qualidade, a que mais predominou foi a era da garantia da qualidade, pois as empresas usam ferramentas da qualidade como: gerenciamento de rotina-PDCA, rastreabilidade, controle estatístico do processo, boas práticas de fabricação, folha de coleta de dados e matriz de prioridade, além disso, desenvolvem atividades focadas que são: inspeção, coleta de amostras, análises laboratoriais e trabalham em parceria com fornecedores e clientes para melhorar o seu produto.

## **5. Considerações Finais**

Esta pesquisa teve como objetivo analisar a gestão da qualidade nas agroindústrias de Marau-RS, para isso buscou-se identificar as ações executadas na prática em relação à qualidade, identificou-se as eras da qualidade que as agroindústrias se encontram predominantemente e identificou-se também as ferramentas da qualidade utilizadas pelas empresas. Vale destacar que para a realização desta pesquisa a intenção era incluir 100% das agroindústrias de Marau, totalizando 16 empresas, no

entanto, uma destas não se dispôs a participar, por isso, pesquisou-se 94% das agroindústrias marauenses.

A partir da pesquisa, pôde-se perceber que as empresas, primeiramente, buscam se adequar à legislação, sendo que algumas das principais ações identificadas são: adequação aos sistemas de inspeção no setor de carnes, a manutenção da higiene no ambiente de trabalho em todas as empresas pesquisadas, o uso das boas práticas de fabricação (BPF), que é uma exigência do MAPA para todas as agroindústrias de alimentos.

Em se tratando de ferramentas da qualidade, de acordo com a pesquisa, verificou-se que sete empresas (46,6%) não usam e desconhecem as ferramentas da qualidade descritas na entrevista. No entanto, demonstram comprometimento e ações específicas para oferecer um produto de qualidade aos clientes. As demais empresas utilizam algumas das ferramentas, variando entre as empresas a quantidade e o tipo de ferramenta. Foi verificado, também, que quanto maior a empresa, mais ferramentas da qualidade são utilizadas. Isso acontece devido à abrangência da empresa, pois para produzir mais produtos e vender para mais mercados (principalmente os externos), torna-se necessário a utilização de mais ferramentas da qualidade.

As principais ferramentas da qualidade adotadas pelas agroindústrias de Marau são: boas práticas de fabricação, controle estatístico de processo (CEP), folha para coleta de dados, gerenciamento de rotina (PDCA), círculos de controle da qualidade (CCQ), matriz de prioridades, sistema análise e perigo dos pontos críticos de controle (APPCC), rastreabilidade, programa 5S's, diagrama de causa e efeito, fluxograma, histograma, gráfico de controle, diagrama de atividades, sistemas ISO 9000:2000, sistemas ISO 14000, OSHAS 18000.

Das quinze empresas pesquisadas, pôde-se concluir que 3 (20%) estão na era da gestão estratégica da qualidade. É importante salientar que estas empresas pertencem a uma única companhia que atua em vários

estados brasileiros, exporta para mais de cem países e que são consideradas empresas de grande porte. Nove empresas (60%) estão na era da garantia da qualidade, sendo que quatro destas são microempresas, três são de pequeno porte, uma é média e a última é de grande porte. Todas vendem no mercado interno brasileiro, especificamente no Rio Grande do Sul, sendo que a empresa de grande porte fornece seus produtos para empresas que atuam no mercado externo. Têm-se ainda duas empresas que se enquadram na era do controle estatístico, uma delas é microempresa a outra é de médio porte. Por fim, verificou-se que uma empresa que atua no mercado gaúcho há 35 anos se enquadra na era da inspeção, sendo que esta é de pequeno porte.

Vale lembrar que na análise cinco empresas foram classificadas como estando na era da garantia da qualidade, mesmo não utilizando nenhuma das ferramentas pesquisadas. Isto se deve ao fato de que as atividades destas empresas são artesanais e que as ações implementadas como: controle e seleção da matéria-prima, tratamentos culturais realizados, cuidados no processo produtivo e o fato de que as reclamações recebidas dos clientes são tratadas como forma de gerar melhorias, embasam a classificação mencionada anteriormente. Outro elemento que merece destaque, no caso destas duas empresas, é que o relacionamento com os fornecedores são baseados na confiança.

Fazendo um comparativo com os resultados obtidos na pesquisa de Toledo, Batalha e Amaral (2000), na qual as agroindústrias se enquadraram principalmente nas eras da inspeção e do controle estatístico do processo, verificou-se que nesta pesquisa houve uma predominância maior das empresas nas eras da garantia da qualidade e gestão estratégica da qualidade. No entanto, em se tratando das ferramentas, percebeu-se que as empresas, de forma geral, ainda têm um nível relativamente baixo de conhecimento e utilização. Este enquadramento superior nas eras da qualidade pode ser devido ao fato de que cerca de 50% das empresas pesquisadas estarem ligadas ao setor de produção de carnes, sendo que

metade destas apresentam alguma ligação com o mercado externo, onde a legislação exige o cumprimento de normas sanitárias rigorosas e os compradores institucionais exigem a adoção de técnicas gerenciais com a finalidade de promover maior padronização nos processos e maior qualidade.

Por fim, apesar de este estudo ter envolvido 15 empresas (94% do total do município), tem-se como limitação a impossibilidade de se generalizar os resultados encontrados para outros municípios. No entanto, a pesquisa possibilitou o entendimento mais profundo da realidade do setor agroindustrial de um município em específico, o que pode contribuir para o processo de tomada de decisão tanto do setor público quanto privado em se tratando de gestão da qualidade, bem como embasar novos estudos.

## 6. Referências Bibliográficas

BALLESTERO-ALVARES, M. E. **Administração da qualidade e da produtividade**: abordagens do processo administrativo. São Paulo: Atlas, 2001.

DALASCO, H. D. **Competitividade multifária**. Disponível em: <[http://www.cofecon.org.br/index.php?option=com\\_content&task=view&id=782&Itemid=104](http://www.cofecon.org.br/index.php?option=com_content&task=view&id=782&Itemid=104)> Acesso em: 2 março 2008.

DEMING, E **Os 14 princípios de Deming**. Disponível em: <<http://www.datalyzer.com.br/site/suporte/administrador/info/arquivos/info80/80.html>> Acesso em: 26 mar. 2008.

CARVALHO, M. M; Histórico da gestão da qualidade. In: CARVALHO, M. M; PALADINI, E. P. **Gestão da qualidade**: teoria e casos. São Paulo: Campus, 2005.

CARVALHO, M. M; PALADINI, E. P. **Gestão da qualidade**: teoria e casos. São Paulo: Campus, 2005.

FEIGENBAUM, A. Controle total da qualidade. In: GARVIN, D. A. **Gerenciando a qualidade**: a visão estratégica e competitiva. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1992.

FEIGENBAUM, A. V, **Controle de qualidade total**: gestão e sistemas. São Paulo: Makron Books do Brasil Ltda, 1994.

FELICIANO, F. A; MACIEL, F. Qualidade e a ISO 14000. In: Ballestero-Alvares, M. E. **Administração da qualidade e da produtividade: abordagens do processo administrativo**. São Paulo: Atlas, 2001.

IBGE: Banco de dados. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 26 mar. 2008.

GARVIN, D. A. **Gerenciando a qualidade: a visão estratégica e competitiva**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa: 4.ed. São Paulo: Atlas, 2006.

GONÇALVES, C. A; MEIRELLES, A. M. Projetos e relatórios de pesquisa em administração. São Paulo: Atlas, 2004.

MACHADO, R. T. M. **Tese de doutorado: rastreabilidade tecnologia da informação e coordenação de sistemas agroindustriais**. Disponível em:<<http://www.teses.usp.br/>> Acesso em: 12 jun. 2008.

MAGALHÃES, M. A; DIAS, G; MILAGRES, M. P; OTTOMAR, M; SOARES, C. F. Implantação das boas práticas de fabricação em uma indústria de laticínios da zona da mata mineira: Disponível em: <<http://www.terraviva.com.br/IICBQL/p005.pdf>> Acesso em: 16 maio 2008.

MARANHÃO, M. **ISO série 9000 (versão 2000): manual de implementação**. 7.ed. Rio de Janeiro: Qualitymark Ed, 2005.

NEVES, M. F; ZYLBERSZTAJN, D; NEVES, E. M. **Agronegócio do Brasil: potencial do agronegócio e tendências**. São Paulo: Saraiva, 2005.

PALADINI, E. P. **Gestão da qualidade: teoria e casos**. São Paulo: Campus, 2005. PAS: **Programa alimentos seguros: a importância das boas práticas e do sistema appcc** Disponível em <<http://www.alimentos.senai.br/index.htm>> Acesso em: 23 maio 2008.

PORTAL DO AGRONEGÓCIO: **Safras e mercados: agronegócio disponível em:** <<http://www.portaldoagronegocio.com.br/index.php?p=oquee>> Acesso em: 13 maio 2008.

RUIZ, J. A. **Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

SAMOHYL, R. W. Controle estatístico de processo e ferramentas da qualidade. In: SILVA, P. R. S; MANHA, R. M. Globalização. In: Ballesteros-Alvares, M. E. **Administração da qualidade e da produtividade: abordagens do processo administrativo**. São Paulo: Atlas, 2006.

SILVA, P. R. S; PESO, R. C. Qualidade total. In: Ballesteros-Alvares, M. E. **Administração da qualidade e da produtividade: abordagens do processo administrativo**. São Paulo: Atlas, 2006.

SPEXOTTO, A. A. **Ciência Rural**: aplicação de sistemas de análises e perigos e pontos críticos de controle (APPCC) em propriedades leiteiras. Disponível em: < <http://www.teses.usp.br/>> Acesso em: 12 jun. 2008.

TOLEDO, J. C; BATALHA, M. O; AMARAL, D. C. **Qualidade na agroindústria alimentar**: situação atual e perspectivas. Disponível em: <<http://www.rae.com.br/rae/index.cfm?FuseAction=Artigo&ID=109&Secao=PRODU%C3%87%C3%83O&Volume=40&Numero=2&Ano=2000>> k> Acesso em: 12 jun. 2008.

TOLEDO, J. C. **Gestão da qualidade na agroindústria**. In: BATALHA, M. O. Gestão Agroindustrial. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2001.

TOLEDO, J. C. Gestão da qualidade na agroindústria. In: BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial. . v. 1. cap. 8. São Paulo: Atlas, 1997.

TOMICH, R. G. P: Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo. **ciências e tecnologias de alimentos**, v. 25, n. 1. p.115-120, 2005. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdfcta/v25n1/a18v25n1.pdf>> Acesso em: 03 jun. 2008.





## **APONTAMENTOS SOBRE COMUNIDADES RURAIS DO SERTÃO BRASILEIRO<sup>1</sup>**

Marcelo Leles Romarco de Oliveira<sup>2</sup>

### **Resumo:**

Este texto é fruto de três trabalhos de campo realizados em comunidades rurais do interior dos estados de Pernambuco, Ceará e Piauí, entre os anos de 2004, 2005 e 2008. Essas pesquisas tinham como objetivos gerais o levantamento de dados socioeconômicos para elaboração de estudos de impactos ambientais de grandes empreendimentos em comunidades rurais nesses estados. Entre as considerações metodológicas utilizadas, procurou-se articular a observação de campo com entrevistas semiestruturadas que procuravam levantar o cotidiano e as formas da apropriação dos espaços nessas comunidades. Assim, as entrevistas e o acúmulo das observações de campo permitiram concluir que a categoria sítio é fundamental para a compreensão dos aspectos da vida cotidiana, produtiva e territorial dessas comunidades.

**Palavras Chaves:** Interior do Brasil, Campesinato e comunidades rurais

### **NOTES ABOUT RURAL COMMUNITIES OF THE BRAZILIAN INTERIOR**

### **Abstract:**

This text is the result of three field studies conducted in the rural communities of the states of Pernambuco, Ceará and Piauí, between the years 2004, 2005 and 2008. These researches sought to raise socioeconomic data for the preparation of environmental impact studies of

---

<sup>1</sup> Trabalho extraído das experiências de consultor ambiental na Empresa Ecology Brasil, do Rio de Janeiro entre os anos de 2004 a 2009.

<sup>2</sup> Marcelo Leles Romarco de Oliveira, Dr. em Ciências, Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA/UFRRJ), professor Adjunto I da Universidade Federal de Viçosa, Departamento de Economia Rural. Endereço: Rua Rui Barbosa, 215, bairro de Fátima Viçosa-MG, CEP: 36570-000 e-mail: mlromarco@yahoo.com.br

large ventures in rural communities these states. Among the used methodological considerations, we tried to articulate the observation with semi-structured interviews which sought to raise the daily life and ways of appropriation of space in these communities. Thus, the accumulation of interviews and field observations led to the conclusion that the category the ranch is crucial to understanding aspects of everyday life and territorial in these communities.

**Key words:** Brazilian interior, ranch and rural communities

## 1. Introdução

Nesse estudo, pretendo apresentar algumas reflexões sobre um conjunto de experiências de viagem no sertão do nordeste brasileiro, especificamente nos municípios do Ceará, Pernambuco e Piauí, realizadas entre os anos de 2004, 2005 e 2008, com o objetivo de levantamento de dados socioeconômicos para elaboração de estudos de impactos ambientais de grandes empreendimentos lineares em comunidades rurais.

Neste caso, essa pesquisa ocorreu junto aos seguintes empreendimentos: gasoduto (primeira viagem, entre os Estados do Ceará e Piauí, 2004), Linhas de Transmissão de energia, (segunda viagem, entre os Estados do Ceará e Pernambuco, 2005) e Linhas de Transmissão de energia (terceira viagem, entre os Estados do Ceará, Pernambuco e Piauí, 2008).

É importante destacar que os estudos de impacto ambiental são uma exigência para todas as obras e atividades cuja instalação de algum empreendimento possa provocar significativo impacto ambiental. O material que ilustrará esse trabalho só foi possível através de entrevistas com moradores dos locais visitados e da observação dos modos de vida desses moradores, que se encontram na área de influência dos empreendimentos citados. Assim, esse trabalho teve como objetivo principal compreender, sobretudo, as formas de organização social, as práticas costumeiras dos atores sociais e como esses atores se apropriam do espaço em que vivem, neste caso, os sítios.

Destarte, através dessa experiência, tive a oportunidade perceber que, de uma maneira geral, as localidades do sertão visitadas apresentam características e configurações muito comuns, como os sistemas de propriedade, trabalho e relação com as terras, os ciclos agrícolas (baseados no inverno e verão), as espécies cultivadas, as crenças, as festas, festejos de Santo (Padroeiros), a convivência com a seca, entre outras. Situação semelhante a estas foram encontradas pelo casal Woortmanns (1997) em comunidades rurais do sertão do Estado de Sergipe.

Essas observações que as viagens me proporcionaram foram o que me motivou a escrever esse trabalho. Para isso, procurarei analisar uma categoria muito usada por moradores locais destes estados como forma de elo e identificação territorial, que é o sítio. Portanto, esse trabalho tem por objetivos principais descrever e analisar alguns elementos presentes no interior dos sítios nestas regiões.

### 1.1 Considerações metodológicas

Dentro da metodologia adotada, procurei utilizar um conjunto de abordagens inter-relacionadas, apreender, registrar e compreender as formas mais significativas de organização social, econômica e cultural das comunidades visitadas. Assim sendo, foi utilizada principalmente uma abordagem voltada para a coleta de narrativas, através de entrevistas semiestruturadas que permitiram compreender as estratégias de ocupação dos espaços, as formas de organização do trabalho, da relação com o território e com a natureza. É importante destacar que as entrevistas semiestruturadas foram realizadas com atores chave de algumas comunidades como lideranças, moradores mais velhos, organizadores das festas dos padroeiros, agentes de saúde e representantes de associações de trabalhadores rurais, totalizando nas três viagens cerca de 40 informantes.

Os resultados das entrevistas associados às observações de campo e de trabalhos de autores como Ellen Woortmann e Klass

Woortmann (1997), Heredia (1979), Garcia Jr (1989), Mauss (2003) e Cândido (1987), entre outros, que estudaram comunidades rurais com características semelhantes, permitiram uma melhor compreensão dos aspectos simbólicos, culturais, sociais e econômicos que orientam as formas de classificação das pessoas, dos espaços e das coisas cotidianas encontradas nas regiões visitadas.

Os trabalhos de campo foram desenvolvidos em três ocasiões, totalizando cerca de pouco mais de dois meses de trabalho de campo. No total, foram visitadas aproximadamente 150 localidades na zona rural de 25 municípios, em três estados do Nordeste brasileiro - Ceará, Pernambuco e Piauí - tendo sido percorridos cerca de 2000 quilômetros durante esses três trabalhos de campo.

É importante destacar que por causa da limitação que eu teria, ou seja, o tempo escasso para a realização dos trabalhos de campo, procurei empregar um olhar mais atento ao que era observado e conversado, sabendo, é claro, que o ideal seria um convívio maior com os sertanejos. Como diria Malinowski (1978), é através da convivência diária, da capacidade de compreender o que está sendo dito além, de participar das conversas e acontecimentos do cotidiano do objeto de estudo é que se permite compreender melhor o que está sendo pesquisado. Entretanto, o acúmulo de entrevistas e impressões de campo, observadas durante as viagens, permitiu-me refletir sobre a categoria sítio em propriedades do sertão, tratando os dados de forma qualitativa.

## **2. Um registro sobre o Sertão**

Andrade (1963), em seu clássico estudo “A terra e o homem no nordeste”, chama atenção pelo fato de o sertão nordestino “ter sido integrado na colonização portuguesa graças a movimentos populacionais partidos de dois focos: Salvador e Olinda” (idem, 1963: 173). Essas duas cidades se desenvolveram como áreas de terras férteis e polos produtores

de açúcar. A busca por terras no sertão tinha como objetivo principal a criação de gado, indispensável ao fornecimento de animais para os trabalhos nos engenhos e para o abastecimento dos centros urbanos em desenvolvimento.

Portanto, o ponto de partida, que procurarei descrever é o próprio sertão, que de uma maneira geral tem sido tratado na literatura e nas ciências sociais como um espaço marcado pela seca, pela desigualdade social e pela resistência do sertanejo. Um exemplo dessa característica pode ser observado na obra *Os Sertões*, de Euclides da Cunha, na qual o autor, ao narrar os combates entre as tropas do governo federal e os seguidores do beato Antonio Conselheiro, procura apresentar um retrato duro e poderoso das difíceis condições de vida desta população.

Guardada a diversidade cultural de cada localidade, de uma maneira geral, nos locais percorridos observei que a identidade sertaneja é expressa e construída nos símbolos municipais, nos letreiros dos estabelecimentos comerciais e de serviços, nas músicas, nos versos da literatura de cordel e na produção do artesanato local. Dos elementos da vegetação local, das histórias míticas de Lampião e do Cangaço, aos problemas seculares de seca e da falta de água, passando por questões atuais, como o desmatamento da caatinga<sup>3</sup>, a transposição do Rio São Francisco. Por isso, o sertão é tema constante de reflexão por parte dos seus habitantes e ao mesmo tempo uma chave fundamental para a construção de uma identidade sertaneja na região.

Um aspecto fundamental a se considerar no sertão diz respeito à relação que os indivíduos têm com as estações do ano (inverno e verão), que para eles são um dos principais elementos que definem o ritmo de vida, cultural, social e econômico. No período do verão, a estiagem e a aridez do

---

<sup>3</sup> A caatinga ou floresta branca (significado tupi da palavra caatinga) é a principal vegetação do sertão. Nela encontram-se espécies como a jurema, o mandacaru, os cactos, a favela, a palma, dentre outras, totalmente adaptadas à escassez de água. Segundo Andrade (1963), a caatinga se desenvolve em solos arenosos e pedregosos, quase desprovidos de matéria orgânica.

sertão tornam muito difíceis o plantio (a terra, nos meses entre julho e janeiro, torna-se improdutivo). Nem sempre o inverno (período de chuvas para o sertanejo) vem com as chuvas necessárias para o desenvolvimento da agricultura. Assim, o sertanejo está sempre na incerteza de saber se a chuva virá e se a lavoura irá prosperar. Um dos principais indicadores para a chegada do inverno são as chamadas trovoadas de dezembro que indicam aos sertanejos que a chuva está próxima. No entanto, muitos entrevistados narraram que nos últimos anos as chuvas têm sido insuficientes e os rios menores têm ficado a cada ano mais rasos e em muitos locais secam prematuramente.

Aqui a gente depende da chuva para plantar e para trabalhar na lavoura, que para nós é o inverno [...] que começa em dezembro e vai até março mais ou menos. Depois as coisas são mais difíceis, porque sem chuva fica mais difícil. (Sitiente em Capitão de Campo-PI, 2004).

Na época da seca ninguém tem emprego ou coisa pra fazer, [...] as pessoas acabam sobrevivendo por causa da ajuda dos programas do governo e da aposentadoria dos mais velhos, sempre foi assim, se não fosse isso, não sei o que seria do povo (Agente de saúde em Sertânia-PE, 2005).

Como é possível observar nos relatos, o período de seca acaba afetando a vida do sertanejo em dois sentidos: o primeiro está ligado à falta de água dificultando a prática da agricultura e reduzindo a oferta de água para o consumo humano e a segunda, como consequência da primeira, é a falta de emprego ou de outra atividade que garanta outros rendimentos durante a estação seca.

Essas condições fazem com que muitos moradores busquem na migração para outras regiões, sobretudo para as grandes metrópoles do Sul<sup>4</sup>, a principal alternativa para fugir dessa situação. Segundo o depoimento de algumas famílias que tinham parentes residindo em estados do sudeste, os parentes tinham saído dos locais de origem para fugir da

---

<sup>4</sup> Para as pessoas entrevistadas, cidades como São Paulo, Rio de Janeiro ou até mesmo Brasília são consideradas cidades do Sul. Nesse sentido, alguns autores como Garcia Jr, Woortmann, entre outros, que tratam do campesinato brasileiro, chamam atenção que esses sujeitos sociais tratam o sul como o 'Sul Maravilha'. Uma alusão a uma região que se espera seja melhor que os seus locais de origem.

seca e das condições difíceis que existem no sertão. Klaas Woortmann (1990) analisou a migração de nordestinos para São Paulo como um mecanismo para evitar o fracionamento do sítio. Nesse sentido, o autor ressalta que em muitos casos a família estimula alguns filhos a migrar para ‘São Paulo<sup>5</sup>’ para que abram mão de suas heranças, evitando assim o fracionamento do sítio. Entretanto, o autor ressalta que abrir mão da herança não significa que fiquem isolados em relação à sua organização social. Na localidade de destino, os migrantes constituem redes sociais, sobretudo redes de parentesco, que formam um sistema de apoio para o novo migrante. Essa situação foi observada com familiares de migrantes que ficaram no Piauí.

Eu tenho dois filhos que estão morando no Rio de Janeiro, eles moram lá no Meier. [...] Primeiro foi um vizinho aqui da região e levou o meu filho mais velho, que voltou depois e buscou o meu filho do meio. [...] Já faz oito anos que eu não vejo eles, mas até hoje eles me ajudam, mandando dinheiro. (Sitiente em Cocal de Telha-PI, 2004).

Além disso, a migração poderá possibilitar às famílias que saem ou que têm parentes fora do lugar de origem uma via alternativa de reprodução social para esses trabalhadores, pois algumas famílias entrevistadas durante as pesquisas disseram que tinham parentes que saíram da comunidade para o sul por não terem trabalho e nem terra para plantar. No sul, com o dinheiro ganho, algumas pessoas o remetem para as famílias que ficaram. Esse dinheiro é destinado à sobrevivência ou até mesmo utilizado na compra de terras.

Em algumas localidades, foi possível encontrar pessoas que faziam a chamada migração sazonal, ou seja, ficam seis meses no Rio de Janeiro ou São Paulo, ganham algum dinheiro e depois voltam para a terra natal para ficar seis meses.

---

<sup>5</sup> “São Paulo não é uma localização territorial precisa, mas uma categoria classificatória que se opõe ao ‘norte’, na medida em que esse é o lugar de escassez, e o primeiro é o lugar de riqueza” (Woortmann, 1990, p36).

Muitos acreditam que na cidade terão mais facilidades de arrumar um bom emprego e ganhar muito dinheiro. Entretanto, alguns revelaram o medo de vir para as cidades - grande porque a violência na cidade é muito grande. Algumas famílias de proprietários de um pequeno sítio relataram que chegam a incentivar parte dos filhos a migrar para outras cidades para abrir mão de suas heranças, garantindo para outros o acesso a terra, evitando assim o fracionamento da propriedade.

### **3. Um olhar sobre os Sítios e as suas classificações**

De uma maneira geral, o espaço rural é marcado por uma diversidade grande de classificações, como povoados, vilas, fazendas, chácaras, bairros rurais e sítios, cujas definições e limites são pouco claras, podendo ser definido por um acidente geográfico, uma vila, pelo nome de uma família, pela fragmentação de uma fazenda ou pela passagem de algum personagem da história. Assim, os lugares no espaço rural possuem fronteiras geralmente subjetivas. Nesse trabalho, darei destaque ao termo sítio. Minha escolha pelo termo sítio se dá pela grande relação que os moradores do sertão fazem ao se referir aos seus locais de trabalho e morada.

O termo sítio tem sido tratado por alguns autores que trabalham o campesinato como uma unidade territorial criada a partir de uma identidade territorial, que por sua vez é forjada pelas relações de trabalho com a terra e com o parentesco. Para Ellen Woortmann (1995), o termo sítio designa o local da vida e do trabalho do agricultor sertanejo – o chão da morada, um ‘marco simbólico’ acionado pelo morador ou pelo agregado para legitimar sua presença na terra onde vive e trabalha.

Além disso, no seu sentido mais estrito, o vocábulo sítio possui três significados diferentes que correspondem, como escreve Ellen Woortmann (1995), “a espaços simultaneamente físicos e sociais” (idem, 1995, p.248).



Primeiramente, sítio refere-se ao conjunto casa-quintal e é um espaço fundamentalmente feminino, da mãe da família.

Num segundo sentido, o vocábulo sítio evoca um conjunto de espaços articulados entre si. Ele é a somatória "[...] dos seguintes espaços: o mato, a capoeira, o chão de roça e/ou malhada, o pasto, a casa de farinha, a casa e o quintal" (Ellen Woortmann e Klass Woortmann, 1997: 27).

O mato é uma área de cobertura vegetal que nunca sofreu derrubada ou que, em caso afirmativo, tenha ocorrido há muitas décadas. A capoeira é um espaço de vegetação aberto onde há a presença de gramíneas, que pode servir de pastagem para o gado ou para plantar uma roça. A organização do espaço do sítio obedece a uma lógica de preservação e de exploração da área, buscando o equilíbrio com a natureza.

Ao contrário da casa, esse é um espaço predominantemente masculino, lugar do trabalho do pai da família, do homem da casa. Nesse contexto, o sítio pode ser entendido e vivido como um momento fundamental no 'ciclo evolutivo da família, pois a rigor o sítio é o lugar de uma família elementar ou nuclear (conjunto formado pelos pais e filhos). Ao longo do tempo, contudo, os filhos deste casamento podem, depois de velhos e já casados, obter um espaço no território para construir sua própria casa (o seu chão da morada). "Quando os filhos vão casar, a gente arranja um pedaço de chão pra eles levantar a casinha deles". (Sitiante em Salgueiro-PE, 2005).

Quando há terras suficientes, o pai pode ceder algumas 'tarefas'<sup>6</sup> para que seus filhos possam construir suas próprias roças. Quando o espaço é restrito, entretanto, eles são obrigados a plantar suas roças em terras alheias através do sistema de parcerias, por arrendamento ou meação. O valor do arrendamento é pago de acordo com a produção e pode variar do pagamento do quinto ou do quarto, conhecidos como 'um pra

cinco' ou 'um pra quatro', respectivamente. É importante ressaltar que esses percentuais de pagamento da renda são variáveis por produtos, por regiões e até mesmo de um sítio para o outro. E em alguns casos, foi possível perceber que alguns produtores que criam gado abrem mão dessa percentagem para ficar com a palhada para o gado pastar. Outra forma de arrendamento se dá quando o dono do terreno entra com a terra, sementes e insumos, e o arrendatário entra com a mão de obra da família. Nestes casos, o mais comum é que a produção seja dividida.

O terceiro sentido atribuído ao termo sítio, o mais disseminado na região estudada, é distinto dos dois anteriores por guardar algumas semelhanças com o 'bairro rural', um tipo de agrupamento encontrado nas zonas rurais dos estados de São Paulo, Minas Gerais, Paraná e Goiás: um conjunto de várias famílias elementares unidas entre si e ao território por laços de vizinhança e auxílio mútuo. Entretanto, Antônio Cândido (1987) chama atenção que a semelhança com o bairro rural é, contudo, apenas superficial.

Segundo Ellen Woortmann (1995), o Sítio com o sentido de (S) maiúsculo é um território de reciprocidade e pode ser um território de parentesco. "Em resumo, então o Sítio é uma unidade de parentesco, endogâmica e com uma forte ideologia patrilinear. [...] em seus três significados, a categoria sítio diz respeito a relações de parentesco, das menos às mais inclusivas: família elementar, família extensa e descendência" (idem, 1995, p.251).

Meu avô, o velho Chico, chegou aqui e era tudo mato. Tinha onça, ema, e o gado era tudo criado solto. Daí ele trabalhou aqui e tomou de conta. Meu pai e os irmãos dele ficaram com as partes. A parte do meu pai ele deixou pra nós. Ali mora meu irmão, ali mora outro. (Sítiante em Salgueiro-PE, 2005).

No relato acima, o sítio é caracterizado como território de parentesco, que nasceu da transformação da natureza pelo trabalho. Ao

---

<sup>6</sup> Na região estudada três tarefas e meia de terra cultivada correspondem a um hectare.

longo dos anos de derrubadas de árvores, preparação de terras, plantações e colheitas, o mato foi sendo transformado em sítio como o território da morada (a casa) e como o espaço da produção agrícola (a roça), ambas dimensões consideradas o resultado do trabalho humano realizado sobre a terra. Klass e Ellen Woortmann (1997) observaram que a terra considerada 'solta' é um lugar aberto e livre. A expansão da cultura camponesa é transformada pelo trabalho para se configurar como uma 'posse' a partir do qual a família camponesa floresce e se expande através do tempo e do espaço.

Ao longo dos anos, o sítio original vai se fracionando para se transformar num único território que mantém unidos, não só os membros de uma família nuclear ou extensa, mas os indivíduos de uma grande parentela. Nos diversos locais visitados, uma das frases mais ouvidas para se referir ao espaço primordial da vida camponesa foi 'aqui nesse sítio todo mundo é parente'.

Aqui quase todo mundo é parente, principalmente antigamente que todo mundo se casava com gente da família como primo com prima. Porque parente a gente confia mais e de fora a gente não conhece bem (Moradora do sítio campinhos em Salgueiro-PE, 2005).

Esses relatos e muitos outros ouvidos durante a viagem contêm uma descrição rica da noção de parente. Esta situação é garantida por casamentos endogâmicos em que os moradores privilegiam o casamento entre primos.

Outro elemento importante dentro do interior do sítio é o roçado ou a roça, lugar principal do trabalho agrícola no interior do sítio. Heredia (1979), ao estudar comunidades rurais no Nordeste brasileiro, classifica o roçado, sobretudo, como o espaço de trabalho dos membros da família, 'que não recebem nenhuma parte especial do que ali é produzido; o que é obtido no roçado é destinado ao consumo da própria família' (idem, 1979: 105).

Para Klass Woortmann e Ellen Woortmann (1997), de uma forma geral, a roça é construída pelo trabalho eminentemente masculino, ela é o

resultado final de um processo amplo que se inicia com a derrubada do 'mato' (natureza plena) ou da 'capoeira' (natureza regenerada no interior do sítio depois de períodos de descanso da terra) e termina com o plantio das culturas mais comuns na região: o feijão, a mandioca, arroz e o milho.

Nas áreas pesquisadas, os espaços naturais e os espaços cultivados de um sítio se sucedem e se mantêm ligados a um processo temporal mato-capoeira-pastagem e mato-capoeira-palma. Entre cada um destes momentos, a *roça* sempre aparece como um termo de mediação. Noutros termos, eles se sucedem mediados pelo trabalho.

Garcia Jr. (1989), em seu estudo com comunidades rurais no Estado da Paraíba, classifica o roçado como um espaço físico, onde são produzidas as condições sociais necessárias para os cultivos por grupos familiares de pequenos produtores. Geralmente, o excedente da produção é vendido para vizinhos ou em feiras locais pelos próprios produtores, e com os recursos apurados com a venda do excedente da produção, adquirem outros bens necessários para a sua manutenção.

O trabalho dos homens e mulheres sobre a terra não é meramente o conjunto de atividades técnicas que visam à obtenção do sustento econômico para os produtores e seus familiares, ele é também uma forma de produção social e simbólica. Para Klass e Ellen Woortmann (1997), o processo do trabalho agrícola entre estes sujeitos sociais pode ser definido, por um lado, como uma organização de espaços e combinação de espécies e variedades vegetais, para formar ecossistemas construídos com base em modelos de saber e de conhecimento da natureza e, por outro, como possuindo dimensões simbólicas que contribuem para produzir não só espaços agrícolas, como também a organização social.

Assim, todo o trabalho depende, noutros termos, de um conhecimento culturalmente construído do mundo natural envolvente que será transformado por meio de práticas sociais próprias. Noutro sentido, produzindo sobre o meio, os trabalhadores definem também seus papéis

sociais, reatualizando hierarquias familiares, redefinindo redes de reciprocidades entre parentes e vizinhos.

#### **4. Trabalho, família e mutirão nos sítios do sertão**

Nos sítios visitados dos três estados, foi possível perceber que historicamente a forma de organização do espaço produtivo está centrada no trabalho familiar em terras que na maioria das vezes são do núcleo familiar ou até mesmo arrendadas pelos sítiantes para o plantio que garantirá a subsistência da família e que, possivelmente, proporcionará uma renda a mais. Geralmente, o tamanho do roçado está determinado pelo tamanho da família, pelo tamanho que é cedido para o plantio ou pela disponibilidade financeira do sítiante.

A mão de obra utilizada na roça quase sempre é toda da família. E quando é necessária a utilização de mão de obra extra, as pessoas contratam alguém de fora da família, sendo os mecanismos de contratação de duas formas: a primeira é a seca (sem refeição). Neste sistema, a diária varia de R\$ 10,00 a 15,00<sup>7</sup>. A segunda é quando se fornece a refeição ou (diária com merenda), nesta forma, o pagamento varia de R\$ 10,00 a 12,00. O valor também pode variar de acordo com o tipo de atividade desenvolvida, com o período do ano ou da necessidade de mão de obra extra, como, por exemplo, na época do plantio da cebola nas regiões próximas aos afluentes do Rio São Francisco, como nos municípios de Cabrobó, Floresta e Salgueiro em Pernambuco.

Nas entrevistas com as mulheres, no município de Sertânia, em Pernambuco, em 2008, foi possível perceber que nos períodos de inverno, ou seja, de chuva, quando se tem maior disponibilidade de água para produzir, o trabalho das mulheres é mais intenso na roça. Além disso, é o período ideal para realizar mais tarefas. Essa situação nos faz remeter a

---

<sup>7</sup> Valores pagos em maio de 2008, no sertão de Pernambuco e Ceará.

estudos feitos por autores como Garcia Jr. (1989), que concluiu que as comunidades rurais no nordeste têm uma relação de dependência entre o calendário agrícola e as condições climáticas, principalmente no período das chuvas, sendo o planejamento das atividades afetado diretamente por essa relação.

No entanto, para Giacobbo (1994), a participação da mulher na roça depende de vários fatores, entre eles, o ciclo de vida familiar, ou seja, idade, número e sexo dos filhos, a possibilidade ou não de contratar mão de obra, entre outros. Dessa forma, o trabalho da mulher não fica restrito apenas ao serviço doméstico. “A mulher trabalha juntamente com o homem na ‘roça’, desempenhando tarefas muitas vezes específicas do processo produtivo. Mas sua participação nessas atividades é vista como ajuda”. (idem, 1994, p85).

Além disso, foi possível observar alguns tipos de ajuda mútua como a troca de dias ou o mutirão e, em alguns lugares, o batalhão, que é uma prática muito comum nas sociedades camponesas e que consiste em: “[...] às vezes a gente faz um batalhão com o pessoal do sítio como na época da colheita do feijão ou do plantio da cebola”. (Sitiente em Cabrobó PE, 2008).

A troca de dia é o seguinte: um vizinho ou parente vem para mim e trabalha na minha roça hoje, e depois eu fico devendo o dia para ele, aí eu vou e trabalho na roça dele depois, é assim, sem dinheiro só é pago com o trabalho. (Sitiente em Milagres –CE, 2008).

Essa relação do mutirão é apontada por diversos autores que estudam o campesinato como uma forma de ajuda mútua. Entre estes autores, podemos citar Antônio Cândido (1987), que classificou o mutirão em comunidades caipiras como uma das manifestações de solidariedade mais importantes na sociedade caipira, que, para ele, “Consiste essencialmente na reunião de vizinhos, convocados por um deles, a fim de ajudá-lo a efetuar determinado trabalho: derrubada, roçada, plantio, limpa, colheita, malhação, construção de casa, fiação etc.” (idem, 1987: 68).

Franco (1976) observou que o mutirão em comunidades camponesas no Vale do Paraíba na época do café era visto como ação integradora, que, por meio de obrigações subentendidas, regenera os laços de solidariedade. Ainda segundo a autora, o mutirão consiste em uma forma cooperativa de trabalho e é convocado quando se trata da realização de benfeitorias de interesse coletivo (caminhos, capelas etc.), ou quando tarefas têm de ser realizadas com rapidez, ultrapassando os limites do trabalho doméstico (plantio, colheita, derrubadas, construção de casa etc.).

Utilizando de Weber (1999), é possível refletir que esses laços de solidariedade existentes nesse tipo de comunidades podem ser classificados como um 'empréstimo de favor', que se refere a empréstimos sem juros de bens, de uso e de consumo. Seria um trabalho de favor não remunerado, ou prestação de serviços auxiliares em caso de necessidades urgentes.

Nesse sentido, a relação de vizinhança ou de parentesco é importante para as comunidades dessa natureza, pois os vizinhos e parentes participam das diversas atividades do cotidiano como troca de bens e troca de dias, que auxiliam não só na realização dos trabalhos, mas nas diversas formas de sociabilidade. É importante ressaltar que esse tipo de ajuda mútua só acontece com pessoas dos círculos de confiança do indivíduo, como podemos observar na fala logo abaixo:

Eu só troco dia de serviço com que eu confio, sei que não vai me deixar na mão porque com desconhecido você nunca sabe o que ele pode fazer, então é melhor trocar dia com que a gente conhece mais. É assim que o pessoal daqui costuma fazer. (Sitiente em São João do Piauí –PI, 2008).

Esse tipo de ajuda é encarada de forma voluntária pelos participantes do mutirão, entretanto, ele poderia ser observado como um conjunto de obrigações como dar, receber e retribuir. Quem troca dia tem a obrigação de retribuir o favor recebido nos sítios dessas regiões.

Esse ciclo que pode ser chamado de dádiva foi analisado por Marcel Mauss (2003) entre os indígenas das ilhas Trobriand e os índios da América do Norte. Nesse estudo, o autor procurou estudar reciprocidade, ou

seja, a **dádiva** como um valor social que reúne simultaneamente fenômenos religiosos, econômicos, políticos, matrimoniais e jurídicos. Desta forma, a dádiva representaria um valor que estabelece conexões entre indivíduos e grupos. Ela ocorre por meio de um contrato denominado sistema de prestações totais (potlatch), que são feitas, sobretudo, de forma voluntária, por presentes, regalos, embora sejam no fundo obrigatórias. Mauss (2003) procurou expressar sua formulação em cima de regras de sociabilidade fundamentadas na reciprocidade característica de determinado tipo de sociedades chamadas de tradicionais.

## **5. Cultivar, criar e comer**

Nos sítios visitados durante os trabalhos de campo, foi possível levantar que historicamente os meses de maior intensidade de trabalho são aqueles em que ocorrem o preparo do solo e a capina do feijão e do milho. É um período que antecede as chuvas, elemento fundamental para a definição do calendário agrícola nesses sítios.

Outra observação importante sobre o cultivo é que o trabalho varia de acordo com o tamanho da área, ou das tarefas plantadas nos sítios. Ficando assim, o primeiro semestre é destinado à capina e à colheita do que foi plantado no final do ano anterior. Destaca-se que em alguns sítios esse trabalho é realizado por meio de mutirão característico pela troca de dias.

No segundo semestre, os sítiantes alternam consertos de cercas com trato do gado, tirar leite (atividades do cotidiano), ou o cuidado com os caprinos. É nesse período que se inicia o preparo do solo para plantio, a chamada brocagem ou tombar a terra, feita manualmente, sendo uma tarefa pesada que, às vezes, exige mão de obra extra, mas geralmente no segundo semestre os sítiantes não têm muito o que fazer. Em alguns lugares, principalmente na região do sertão do Moxotó, em Pernambuco, alguns trabalhadores procedem ao desmatamento da caatinga com objetivo



de fabricar carvão. Em dezembro e janeiro, eles iniciam o período do plantio do milho e do feijão de acordo com o volume de chuva.

Assim, é possível concluir que o planejamento das atividades de trabalho nestes sítios está diretamente relacionado com o ciclo agrícola. A Tabela 01 mostra um calendário agrícola das principais culturas das regiões estudadas.

**Tabela 01 - Calendário agrícola referente às principais culturas de subsistência no Sertão (milho e feijão).**

Meses	Período de chuva	Preparo do solo	Plantio	Colheita	Tratos culturais	Manutenção de cercas
Janeiro**						
Fevereiro						
Março						
Abril						
Maiο						
Junho*						
Julho						
Agosto***						
Setembro						
Outubro						
Novembro						
Dezembro**						

Fonte: Esse quadro foi elaborado a partir de relatos colhidos entre sítiantes dos estados do Piauí, Ceará e Pernambuco entre os anos de 2004 e 2005.

\* Em alguns lugares, no mês de julho continua sendo realizada a colheita do milho.

\*\* Em dezembro e janeiro, são iniciadas as chuvas do chamado inverno nordestino.

\*\*\* Ressalta-se que de agosto a dezembro o volume de trabalho é menor, pois é o período de maio escassez de água, nesse período o sertanejo vive com ajuda de projetos governamentais, tanto federal, quanto estaduais (Fome Zero, Bolsa Escola, Projeto São José, Dentre outros).

**Legenda:**

	Período com mais intensidade chuvas no sertão
	Meses de maior intensidade de trabalho agrícola

A rigor, a agricultura do sertanejo é pouco diversificada e ocupa pequenas áreas, visando basicamente ao consumo das famílias. Quando questionado, o sitiante raramente vai dizer que vende para fora o feijão ou o milho que produz nas suas roças, embora, às vezes, este produto possa até ser vendido em pequenas quantidades. Situação semelhante foi observada por mim em assentamentos rurais do entorno do Distrito Federal. Esses pequenos roçados são feitos pelos moradores com a sua família, sendo as culturas mais comuns:

**Milho:** que é plantado no início do período denominado pelos moradores de inverno, ou período das chuvas, que se inicia em dezembro. Geralmente, a época considerada mais propícia para o plantio é o mês de janeiro. Durante o processo de crescimento, a planta do milho recebe de três a quatro capinas e o seu ciclo produtivo dura cerca de quatro meses em média. A colheita é feita manualmente, espiga por espiga, no qual se quebra o talo da planta para evitar que a água apodreça e deixa o milho no roçado por alguns dias para ser colhido posteriormente. Quando a safra é boa, há produção de duas espigas grandes por pé. Segundo os entrevistados, normalmente se colocam cinco sementes por cova, que é aberta por enxada. Normalmente, grande parte do milho é utilizado na alimentação das criações, uma parte é destinada ao plantio do ano seguinte e a outra na alimentação da família. Quando colhido verde, a forragem é destinada ao gado.

**Feijão:** são cultivadas diferentes variedades, como o feijão de corda, mulato, vermelho e a fava. Todos eles são semeados no inverno junto com o plantio do milho, no chamado sistema de consórcio, ou seja, planta-se uma carreira de milho e outra de feijão. A colheita ocorre entre abril e maio, e durante seu crescimento, normalmente são necessárias três limpas. Nas regiões em que se planta mandioca, é comum plantar o feijão entre os pés de mandiocas. Depois da colheita, o feijão é colocado ainda com a vagem

(casca que envolve a semente) no terreiro onde recebe as varadas, ou seja, nesse processo é que se separa o feijão da vagem. O feijão é considerado uma das principais bases da alimentação das famílias, e o excedente, quando ocorre, é vendido. Também se guarda uma parte para plantar no ano seguinte.

**Mandioca ou macaxeira:** O plantio da mandioca, também conhecido por muitos no sertão como ‘botar roça’, acontece basicamente nos meses de dezembro e janeiro, sendo destinado quase que totalmente para a produção da farinha, que é utilizada basicamente para a subsistência das famílias, sendo raramente comercializada. Costuma-se plantar a mandioca consorciada com o feijão e o milho. É a cultura que mais trabalho dá ao agricultor, principalmente nos seus cinco primeiros meses, precisando de várias capinas. O ciclo da mandioca é muito variado, podendo ir de 12 a 18 meses. Essa variação é dependente de vários fatores, como tipo de solo, índice pluviométrico, adubos, entre outros. Geralmente o destino da mandioca é a fabricação da farinha, um produto comercial por excelência. A farinha é fabricada nas casas de farinha, pontos de confluência da comunidade, de homens, mulheres e crianças, que se reúnem para fabricar o principal produto, a farinha de mandioca, além de outros secundários, como a goma, que será utilizada para engomar os panos bordados nas casas pelas mulheres ou o polvilho, usado para consumo. O processo de fabricação da farinha é longo e consiste no encadeamento de três fases: a ralação, a prensa e a fermentação da mandioca que depois é colocada no forno para ser torrada. O resultado do processo é armazenado em grandes cestos de palha denominados paneros. O cálculo do pagamento é dado pela quantidade da produção. Geralmente, para cada dez cestos produzidos de farinha, ou dez ‘paneros’, como muitos falam, um deve ser deixado ao proprietário da casa. Alguns resíduos (raspa, casca e etc.) são utilizados na alimentação dos porcos. Foi possível observar que as casas de farinha possuem diferentes estruturas, umas contam com motor para ralar a

mandioca e mexer a farinha no forno, outras só com motor para ralar e algumas utilizam processo totalmente manual.

Já no caso das criações, de um de modo geral, entre os principais animais domésticos criados pelo sertanejo, estão os porcos caipiras, os caprinos, ovinos, aves, asininos, bovinos e, em menor escala, equinos, que são criados extensivamente e utilizados principalmente para subsistência e transporte. Geralmente o sertanejo dá preferência ao jegue ou burro, por ser um dos animais mais adaptados à seca e às condições de trabalho de forragem natural do sertão, sendo principalmente utilizado para o transporte de carga nas cangalhas. “[...] o jegue é o que mais trabalha e o que menos dá trabalho, come de tudo, rói até madeira para não morrer [...]”. (Sitiantes no - PI, 2008).

No caso da pecuária bovina, ela é tradicional, utilizando-se das pastagens naturais para alimentação. A rigor, o gado é criado solto pastando junto à caatinga e tem pouca representatividade nos pequenos sítios. Além da questão da produção, o gado é um elemento cultural importante para os sitiantes, pois, na maioria dos casos, são apenas os homens que trabalham com o gado, o que lhes confere determinado status social, além de constituir uma poupança garantida pela sua liquidez imediata. “Bom, aqui tem uns bezerrinhos, quando a gente precisa de alguma coisa [roupas, remédios, dentre outros] a gente vende e apura um dinheiro”. (Sitiantes em Betânia – PE, 2005).

Normalmente, logo após a colheita do milho, o gado é transferido para o espaço da roça, onde se alimenta da palha. No período da seca, com pasto insuficiente, o gado se alimenta da palma, uma cultura resistente à seca. Nas regiões próximas às serras, o gado é levado para onde há pastagens mais abundantes, isso ocorre principalmente no segundo semestre do ano, período de estiagem das chuvas. Para evitar que o gado de um sitiante se misture, ele é marcado com um ferro quente com as iniciais do seu proprietário.

Geralmente o rebanho de gado pequeno é destinado ao corte e ao leite. No caso da produção de leite, ela é muito pequena, não só pelo tamanho do rebanho, mas também pela qualidade do gado, que está mais para corte do que para leite, e o mais comum é o gado pé duro. Em alguns lugares do sertão, como na região do Moxotó, em Pernambuco, é ainda muito comum o uso do carro de boi como uma importante ferramenta para os serviços da roça, transporte de madeira e carvão, transporte e abastecimento de água para as moradias dos agricultores da região.

A rigor, o boi de carro é da raça mestiça ou índia, segundo os entrevistados. O boi é retirado do próprio rebanho criado na propriedade ou pode ser adquirido de outras manadas através da compra. Os animais são escolhidos segundo seu arranjo e proporção das diferentes partes do corpo. Um boi de carro deve ter força, resistência e um temperamento dócil para facilitar sua condução pelo carreiro (o condutor do carro de boi).

Em muitos sítios com maior relevância para os pequenos proprietários e pequenos agricultores (moradores), aparece a criação de cabras, bodes e ovelhas. Figurando como uma das principais alternativas econômicas para o semiárido, representando um dos principais rebanhos da região, a caprinocultura é bem adaptada às condições climáticas do sertão.

A presença desses animais marca sobremaneira a paisagem local, já que em alguns lugares os produtores precisam cercar as plantações com paus de até dois metros de altura para evitar a presença dos animais nas lavouras e para o manejo dos rebanhos. Segundo declarações locais, o bode destrói tudo o que vê pela frente e as cercas são a única forma de deixá-lo longe das plantações. “[...] tudo que é pau torto eles comem, precisa de cercas altas para não comer as plantações” (Sitiantes, em São Gonçalo do Amarante-CE, 2004).

Entretanto, em alguns lugares, os caprinos são criados soltos na caatinga, principalmente na seca, pois nesse ambiente eles encontram mais alimentos. Para evitar que o rebanho se misture, os animais recebem um

sinal, que consiste geralmente num corte na orelha, feito de maneira diferente por cada proprietário.

Pequenas criações, como a da galinha, do capote (galinha de angola) e do porco, têm o objetivo de proporcionar variação no cardápio do sertanejo. As aves dependem basicamente do milho, e no ano de safra ruim, as galinhas sofrem pela escassez do milho. As aves são criadas soltas no terreiro ou nas ruas das localidades. Durante a noite, muitas voltam para casa para dormir em cima das árvores perto das casas ou até mesmo nas cumeeiras das casas.

No caso do porco, ele é engordado para as festas do final do ano. Em muitos lugares, os porcos são criados soltos nas roças 'fuçando', assim como galinhas e bodes. As vias, com pouca circulação de veículos, podem ser consideradas, muitas vezes, extensões dos quintais e das casas de moradores locais, uma vez que suas criações perambulam pelas ruas e estradas. A alimentação usada para o tratamento dos porcos é composta de restos de comida e forragem natural.

A comida do sertanejo é à base de farinha de mandioca, feijão, milho, abóbora, merenda (biscoito, bolo ou cuscuz) e café. E quando pode, a carne de sol é muito apreciada. De acordo com os entrevistados, o mais comum é fazer três refeições diárias: café, almoço e jantar. Entretanto, as famílias que têm melhores condições financeiras fazem mais de três refeições.

Quem mora perto de rios ou açudes pesca ou caça animais silvestres como tatu-peba. Além disso, aquelas famílias que recebem programas do governo, como Fome Zero, procuram consumir produtos diferentes pelo menos uma vez por semana, doces industrializados e macarrão, por exemplo.

## 6. As habitações do sertanejo

De acordo com Bachelard (1978), a casa é um dos maiores poderes de integração para os pensamentos, sonhos e lembranças do homem, pois sem a casa ele seria um disperso.

[...] A casa na vida do homem afasta contingências, multiplica seus conselhos de continuidade. Sem ela, o homem seria um ser disperso. Ela mantém o homem através das tempestades do céu e das tempestades da vida. Ela é corpo e alma. É o primeiro mundo do ser humano [...] E sempre em nossos devaneios, a casa é um grande berço [...]. A vida começa bem; começa fechada, protegida, agasalhada no seio da casa. (idem, 1978: 201).

Portanto, a moradia constitui uma das necessidades fundamentais do ser humano, um primeiro mundo. Para Lemos (1989), a função básica de uma moradia é a chamada função abrigo, entendida como um invólucro seletivo e corretivo das manifestações climáticas, enquanto oferece as mais variadas possibilidades de proteção. Porém, a simples relação de cômodos numa moradia pouco exprime as questões referentes às funções da habitação, tais como atividades ligadas ao lazer, ao repouso noturno e aos serviços em geral. A enumeração destes espaços especializados pode ser a mesma para qualquer comunidade e para qualquer família, independentemente das condições sociais.

Entretanto, a moradia também pode ser vista como um espaço de tradução das relações sociais em que, através da forma e da utilização conferida aos seus espaços, podem-se identificar os agentes sociais e seus valores em determinado período histórico.

Para Marcelin (1999), ao construir uma casa os moradores consideram uma série de fatores como onde construir, qual material utilizar, com quem construir, podendo ser uma atividade que reúna a comunidade. Assim, construir acaba sendo uma decisão coletiva que coloca em “jogo negociações matrimoniais, organização ou reforço de um espaço físico no qual exerce a experiência familiar, estratégias individuais, coletivas, recursos econômicos e humanos” (idem, 1999, p.36).

Em relação às casas dos sitiantes, encontradas ao longo do trabalho de campo, elas são normalmente moradias que utilizam recursos locais disponíveis em suas construções. Essas construções são feitas de pau a pique, com chão de terra batida, cobertas de palha ou telhas de amianto, normalmente construídas com o pau de sábia.

Mas também existem aquelas construções de adobe (uma espécie de tijolo que não é queimado em forno), sendo cobertas por telhas de cerâmica ajustadas sobre uma armadura de madeira. Geralmente, a divisão espacial das casas segue o seguinte padrão: dois quartos ou até três, dependendo do tamanho da família. Nesses quartos, é possível encontrar ganchos para pendurar a rede e em alguns casos é possível encontrar camas. As entradas dos quartos se abrem para a sala. A sala é o local onde se recebem as pessoas, espaço em que fui recebido durante as entrevistas. Normalmente, a sala tem rádio ou televisão, dependendo da existência energia elétrica, além de oratório utilizado para consagrar os santos de devoção do morador. Na sala, também se encontram quadros de santos e fotos da família pendurados na parede.

A cozinha, segundo os entrevistados, é o espaço por natureza das mulheres, que são responsáveis pelo preparo do alimento, feito normalmente em fogões de lenha. Muitas casas não têm banheiros, geralmente a higiene corporal é feita fora da casa, no fundo do quintal, requerendo bica d'água. E em alguns casos, a higiene é feita nos açudes mais próximos, o que pode contribuir para condições desfavoráveis de saúde destas famílias. Além disso, as roupas da família são lavadas nos riachos, açudes ou reservatórios de água próximos às casas.

O quintal é o local onde se encontram as pequenas criações que ficam soltas nas ruas e vielas das localidades, uma extensão da casa. No quintal normalmente se planta alguma árvore de ciclo de vida menor, como a bananeira. Entretanto, não é muito comum o plantio de fruta na maioria das localidades, além disso, em alguns lugares se plantam verduras destinadas a tempero, como a cebolinha, em plataformas suspensas para



evitar que os animais grandes como o porco ou o bode as comam. Esse tipo de configuração de casas também foi encontrada por Marcelin (1999) ao estudar a linguagem da casa no recôncavo baiano. Nesse estudo, o autor classifica a casa “Como uma combinação, por assim dizer, da ordem da natureza com a ordem social. Sua organização estrutural é tal que seu interior opõe os espaços entre si, assim como os microespaços a eles associados”. (idem, 1999, p.35).

Aquelas casas cujos moradores não são proprietários do chão onde vivem têm um caráter da temporalidade. Essa situação faz com que as moradias apresentem um aspecto provisório. Desta forma, as moradias acabam refletindo um caráter de temporariedade em consequência da mobilidade em que normalmente essas pessoas vivem.

Outra relação importante com a casa é a relação entre a unidade de produção e a unidade de consumo, expressando a oposição casa versus roçado. Nesse sentido, autores como Heredia (1979) chamam atenção para a importância da moradia como um dos aspectos relacionados ao universo simbólico dos agricultores, assim como aspectos associados ao trabalho e à produção de subsistência, relacionados à moradia, pois para a autora é o trabalho no roçado que possibilita o consumo familiar que se realiza na casa, adquirindo o roçado um caráter dominante sobre a casa.

Essa relação de produção e moradia foi possível de ser observada na maioria das casas visitadas, em que os agricultores armazenam alguns produtos destinados à venda ou ao consumo próprio. Eles ainda utilizam as casas para produzir artesanatos de palha e bordados, destinados, sobretudo, à venda na cidade ou a atravessadores.

## **7. Festa, religiosidade e crença no interior dos sítios**

A fé em Deus e nos santos é uma das principais características dos sertanejos, com os quais tive oportunidade de conversar. E uma forma de expressar essa fé é através das festas destinadas à comemoração do dia

do Santo ou ao Padroeiro do sítio. Entre os vários santos da Igreja Católica, o mais comum é comemorar São Gonçalo do Amarante, São Sebastião, Nossa Senhora da Assunção, Nossa Senhora Aparecida, Nossa Senhora de Fátima, a Festa de Maria, Nossa Senhora da Conceição, São Pedro, São José e muito outros Santos que compõem a tradição desses sítios. É importante ressaltar que praticamente em todo o sítio em que havia muitas famílias morando existia uma capela ou uma igreja que ficava normalmente localizada numa área mais central do sítio.

Normalmente, as festas dos padroeiros são marcadas, por um lado, pelo caráter religioso como as novenas, as ladainhas, o pagamento das promessas ou oferecimento de uma prece como mandar rezar uma missa ou queimar um pacote de vela no dia do Santo homenageado. Segundo Prado (1977), as festas dos Santos representam a maneira mais forte de se provocar o milagre do Santo. “Os preferidos para este tipo de contrato são Santo Antônio, São Benedito, São João e o Divino Espírito Santo” (idem, 1977: 27).

Outro ponto a ser observado no caráter das festas dos Santos são as novenas que podem ser consideradas um complexo ritual que envolve reza, música, dança e confraternização. As novenas acontecem geralmente antes das festas. Sua principal função é preparar os fiéis espiritualmente para o culto ao Santo que será homenageado. Ela é distribuída ao longo de nove dias de modo que a última noite caia na data destinada à comemoração do santo da festa.

De acordo com narrativas dos sitiantes, cada um dos dias de uma novena é denominado noitada, que geralmente é patrocinado por uma ou mais famílias moradoras do sítio. As famílias, neste sentido, são responsáveis por providenciar a comida e a bebida a ser servida aos músicos que acompanham a reza numa capela local (quando ela existe) ou na casa de um morador. O patrocínio de uma noitada normalmente é considerado um acontecimento que confere muito prestígio social às famílias escolhidas. No seu sentido religioso, ela também é o momento no

qual a família, como um todo, recebe nominalmente as graças advindas do seu santo de devoção.

As famílias que organizam as noitadas de uma festa de santo são escolhidas por uma Comissão Organizadora permanente, formada pelo padre da capela e por alguns moradores do sítio. As noitadas, neste sentido, contribuem para que os festejos sejam construídos como um empreendimento coletivo do sítio, envolvendo vários moradores do lugar.

A rigor, esse evento pode ser entendido, como classificou Mauss (2003), como um grande sistema de prestações totais, comentado anteriormente, em que pessoas, famílias e sítios inteiros são inscritos em uma corrente obrigatória em que bens de natureza econômica, social e religiosa são dados, recebidos e retribuídos.

Além disso, as festas dos Santos representam uma forma de o sertanejo agradecer ou interferir através das rezas, das promessas nos ciclos naturais pedindo melhores colheitas, mais chuvas ou agradecendo as chuvas que foram abundantes. Desta forma, as festas se tornam um momento de agradecimento ou de súplicas à natureza, um elo que o sertanejo cria entre o homem impotente com o divino, o sagrado. Além disso, ele acredita que as divindades interferem ativamente na atividade agrícola para ajudar o lavrador na sua plantação, trazendo mais chuvas e fartura.

Para Ferlini (2001), essas relações dos ciclos da natureza com a periodicidade da economia agrícola fizeram com que em todas as culturas fosse estabelecido um calendário de festividades, no qual as comunidades se congregavam para celebrar, agradecer ou pedir proteção. Segundo a autora, essas formas de festas ou culto às divindades protetoras da natureza estão na origem das festas portuguesas, que foram inseridas no Brasil pela colonização. Para autores como Brandão (1980) e Prado (1977), esse tipo de manifestação corresponde a momentos especiais de uma sociedade camponesa que têm o papel de reconstruir os limites do agrupamento camponês.

Por outro lado, as festas dos santos contribuem também como fator de aglutinação dos agricultores nos sítios, povoados ou nas cidades, sobretudo nas cidades, pois nesse momento o comparecimento dos agricultores se faz notar, pois sítiantes são povo da rua, participam juntos nas vias sacras, nas procissões ou nos leilões da igreja.

De acordo com os entrevistados, o período da festa do Padroeiro é o momento de as pessoas colocarem as melhores roupas, sapato novo, coisas dessa natureza. Esse tipo de observação também foi feito por Ferlini (2001) nos engenhos do período colonial.

[...] as festas de Natal e da Páscoa constituíam momentos de conagração das populações rurais e urbanas nos engenhos, quando se organizavam grandes comemorações, com muitos convidados, que permaneciam por vários dias nas propriedades (idem, 2001: 451).

Segundo os entrevistados, outras festas de Santos muito comemoradas são a de Santo Antônio e de São João. Essas festas são comemoradas em praticamente todo o sertão e acontecem nos meses de junho ou julho. São as chamadas festas juninas ou julinas, marcadas pelas grandes fogueiras, pelas rodas em volta da fogueira e pelas quadrilhas de São João.

Nas festas juninas geralmente acontecem os principais bailes dançantes, movidos ao som do forró e das músicas propícias para a festa. É importante ressaltar que os bailes dançantes acontecem sempre ou quase todos os sábados do ano, mas no período das festas juninas é que o corre o envolvimento de toda a comunidade, como pode ser observado no relato de uma agricultora logo abaixo.

Aqui a festa que é boa e que todo mundo participa é a festa de fogueira ou as festas juninas. A gente enfeita o lugar as crianças dançam quadrilha na escola e os adultos também dançam quadrilha. Tem muito forró, é uma forma de integração dos moradores dos sítios. (Sítiante em São Luiz do Curu-CE, 2004).

Além das festas dos Santos, outro momento de festejo muito tradicional no sertão, porém não ocorrendo de maneira periódica, são as festas políticas (período de eleições), os chamados comícios de candidatos

a prefeito ou a vereadores. “Você vê que na época da política tem muita festa na cidade, a gente gosta muito porque o pessoal traz banda de forró de fora, tem muita dança e cantoria.” (Sitiente em Piri-piri – PI, 2004).

Tais eventos acontecem ao som de muito forró, animados por bandas da região ou até mesmo bandas da capital. Normalmente, os comícios acontecem nas praças das cidades ou dos povoados. E logo após o discurso dos candidatos, acontece o baile, ou como diria um entrevistado, ‘depois da falação o forró come solto’.

## **8. Considerações finais**

Por meio deste trabalho, eu me propus apresentar algumas observações sobre a categoria sítio na região do Sertão brasileiro. Dentro do processo de análise deste texto, procurei destacar aqueles elementos que me pareceram mais contundentes dentro das regiões visitadas, sobretudo, no que diz respeito aos sítios espaços que servem não só para produzir alimentos, como também para reproduzir ideais e pode ser analisado como um processo ritual, sendo, dentro dos sítios, um espaço territorial marcado por elementos simbólicos, culturais e espaço de parentesco. Assim, alguns apontamentos sobre essa experiência podem ser destacados nessas considerações.

- A relação com a terra que para os sítiantes tem um significado de família, um local de trabalho uma relação de reciprocidade.
- Os laços de parentesco, como um princípio organizatório dos sítios, permitem trocas e reciprocidades e, de certo modo, a existência do sítio.
- A fé do sertanejo nos Santos e em Deus, caracterizada principalmente no ritual da novena, é o momento simbólico mais marcante, sendo, entre os moradores dos sítios, uma das principais relações com o sagrado.

- O processo de trabalho, de preparo da terra e das culturas a serem cultivadas está relacionado com as condições de dependência do sertanejo do ciclo das chuvas. No verão, trabalha-se menos e no período das chuvas é que se concentra o trabalho.

A rigor, é importante reconhecer os limites que sempre existem em uma pesquisa de campo, principalmente dessa natureza, por isso é importante a necessidade de um maior tempo de convívio com os sertanejos para a uma melhor compreensão das categorias apreendidas. Todavia, como foi mostrado anteriormente, os resultados das observações diretas e o acúmulo de tais observações me permitiram apontar alguns traços mais marcantes da organização social e dos modos de vida dos locais percorridos nesses sítios.

## 9. Referências Bibliográficas

ANDRADE, Manoel. **A terra e o homem no Nordeste**. São Paulo: Brasiliense, 1963. .

BACHELARD, Gaston. A poética do espaço. In: **Os pensadores**. São Paulo: Abril Cultural, 1978. pp 181-221.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Os Sacerdotes da Viola**. Petrópolis: Editora Vozes, 1980. pp. 9-56.

\_\_\_\_\_. **Plantar, colher e comer**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

CÂNDIDO, Antônio. **Os Parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. São Paulo, Livraria Duas Cidades, 1987. 284p.

CUNHA, Euclides da. **Os Sertões**. São Paulo: Editora Brasiliense e Publifolha, 2000.

FERLINI, Vera Lúcia do Amaral. Folgedos, feiras e feriados: aspectos socioeconômicos das festas no mundo dos engenhos: **Festa: Cultura & Sociabilidade na América Portuguesa**, volume II / István Jancsó, Iris Kantor (orgs.). – São Paulo: Hucitec: Editora da Universidade de São Paulo:

Fapesp: Imprensa Oficial, 2001 – (Coleção Estante USP – Brasil 500 anos, v.3).

FRANCO, Maria Sylvia de Carvalho. **Homens livres na ordem escravocrata**. São Paulo, Editora Ática. 1976. Capítulo 1.

GARCIA JÚNIOR, Afrânio Raul. **O Sul: caminho do roçado - estratégias de reprodução camponesa e transformação social**. São Paulo/Brasília: Marco Zero/EdUnB. 1989.

GIACOBBO, Elisa Olívia. **A construção e reconstrução das relações familiares em um assentamento de Reforma Agrária**. Porto Alegre, RS: UFRGS, 1994. pp 39-81. (Dissertação - Mestrado em Sociologia).

HEREDIA, Beatriz Maria Alasia. **A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil**. Rio de Janeiro, Paz e Terra. 1979. 163p.

LEMONS, Carlos. **História da casa brasileira**. São Paulo: Contexto, 1989. 83p.

MALINOWSKI, Bronislaw Kasper. Argonautas do Pacífico Ocidental. In. **Os pensadores**. São Paulo. Abril cultural. 1978.

MARCELIN, Louis Herns. “A linguagem da casa entre os negros no recôncavo baiano”. In: **Mana: Estudos de Antropologia Social**. Rio de Janeiro, 1999. pp 31-60.

MAUSS, Marcel. “Ensaio sobre a dádiva.” In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo, Cosac e Naify. 2003. pp 184-317.

PRADO, Regina de Paula. **Todo Ano Tem: as festas na estrutura social camponesa**. Rio de Janeiro, UFRJ-Museu Nacional, 1977 (Dissertação de mestrado).

WEBER, Max. **Economia e sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva**. Brasília: Editora da UnB. 1999.

WOORTMANN, Klass. “Migração, família e campesinato”. In: **Revista brasileira de estudo de população**. São Paulo: Associação Brasileira de Estudos Populacionais. Janeiro/junho de 1990, pp 35-53.

WOORTMANN, Ellen. Herdeiros, Parentes e Compadres”. Brasília. Edunb, 1995.

WOORTMANN, Klass e WOORTMANN, Ellen. O **trabalho da Terra: alógica simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: Editora Unb, 1997.



## **O CAMPO DAS PRÁTICAS E SABERES ALIMENTARES A PARTIR DA AGRICULTURA FAMILIAR**

Nádia Rosana Fernandes de Oliveira<sup>1</sup>

### **Resumo**

A comida está envolvida em uma perspectiva simbólica, onde as relações alimentares que os sujeitos possuem com o seu ambiente e entre si, relacionam-se com as apropriações do espaço agroecológico em que os grupos vivem. O objetivo deste artigo foi analisar os saberes e fazeres alimentares envolvidos na alimentação de agricultores familiares do município de Jaboticaba/RS. Para tanto, foram realizadas entrevistas, observações das práticas alimentares e análise das narrativas sobre a memória das atividades alimentares desenvolvidas pelo grupo de agricultores. Desse modo observou-se a) diferenciações e tipificações quanto ao trabalho empregado nas atividades relacionadas a alimentação; b) distinções quanto ao significado que a comida possui para os diferentes grupos, diferentes ocasiões sociais e finalidades no uso dela; c) transformações no comer - com redução da presença do alimento cultivado para o consumo interno do grupo familiar, decorrido em grande medida pela inserção de produtos comprados em mercados; d) reaproximação dos alimentos tradicionais para a produção de autoconsumo, resgatando os saberes culturais. Diante disso, os saberes e os fazeres expressam a história coletiva e individual dos sujeitos, comunicando os modos de vida local.

**Palavras-chave:** agricultores familiares, saber fazer alimentar, segurança alimentar e nutricional

---

<sup>1</sup> Nutricionista, pelo Centro Universitário Franciscano, Santa Maria, RS; Mestre em Extensão Rural pela Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS. Professora do Departamento de Ciências da Saúde da Universidade do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Rua Albino Brendler, nº 280, apto 225. Bairro Centro, Ijuí/RS. E-mail: [nutrinadia@yahoo.com.br](mailto:nutrinadia@yahoo.com.br)

## THE FIELD OF PRACTICES AND KNOWLEDGE IN FOOD FROM FAMILY FARMS

### Abstract

The food is involved in a symbolic perspective, concerning relations that food has with that subjects and their environment and among themselves, related to the appropriation of space where agroecological groups live. The aim of this paper is to analyze the knowledge and practices involved in the food supply of small farmers in the municipality of Jaboticaba / RS. It had been accomplished interviews, observations of feeding practices and analysis of the narratives about the memory of the feeding activities developed by the group of farmers. Thus it was observed a) the differences and variations on labor employed in activities related to food, b) distinctions as to the meaning that food has for different groups, different social occasions and purposes in using it, c) changes in eating - to reduce the presence of food grown for domestic consumption of the family, passed largely by the inclusion of products bought in markets, d) the return of traditional food production for self-consumption, thus reclaiming cultural knowledge. Given this, the knowledge and the making express the collective history of individuals and inform the local ways of life.

**Keywords:** farmers, know how of food production, food and nutrition security.

### 1. Introdução

Esse texto é o resultado da produção do trabalho junto a agricultores e agricultoras do município de Jaboticaba, localizado na região noroeste do estado do Rio Grande do Sul, Brasil. Abordando as questões acerca das representações da comida no cotidiano da vida dos agricultores, este trabalho busca dialogar com questões referentes à segurança alimentar e nutricional, apresentando os aspectos relacionados aos ajustes realizados pelos sujeitos em suas diferentes atribuições na esfera do trabalho. Nesse sentido, identifica-se o campo das escolhas e das decisões alimentares enquanto um subsistema, em que as escolhas se dão por meio de diferentes aspectos, tais como as noções do distanciamento da produção de consumo familiar, da origem de cultivo dos alimentos, da inserção da comida de mercado no sistema alimentar local, do gosto da comida, do envolvimento com as questões da tradição e dos costumes, bem como do

modo de reprodução dos saberes e práticas agregados ao sistema alimentar em questão.

As atividades de pesquisa e vivências junto às famílias foram realizadas durante o período de 2008 e 2009, de modo alternante, em que o retorno ao campo de trabalho se dava bimensalmente, permanecendo até duas semanas junto a realidade das famílias estudadas. Nesse sentido, este artigo propõe a reflexão acerca das relações alimentares que os sujeitos constroem junto ao ambiente e entre si, levando em conta que as práticas realizadas operam conforme apropriações do espaço agroecológico em que os grupos vivem. Nesse sentido foram realizadas entrevistas, observações das práticas alimentares e análise das narrativas sobre a memória das atividades alimentares desenvolvidas pelos agricultores, investigando-se os movimentos realizados pelos sujeitos no sistema alimentar, bem como as relações estabelecidas entre espaço-sujeito-alimento.

## **2. “Ela não é caprichosa” – a noção negativa do distanciamento da produção pro gasto**

Produção, alimentação ou comida *pro gasto* são denominações que correspondem à produção de *alimentos* destinada ao consumo interno das famílias, sendo o modelo de produção que sustenta, em grande medida, o acesso qualitativo e quantitativo aos alimentos. Essa qualificação atribuída pode ser visualizada através da constante preocupação dos agricultores em ter a maior diversidade de alimentos para o consumo familiar e que possam garantir a regularidade da comida para a família<sup>2</sup>.

Antônio Cândido (1982, p. 140-41) estudando o caipira paulista e a transformação de seus meios de vida formulou que

---

<sup>2</sup> Para maiores esclarecimentos acerca das questões sobre o caráter familiar da produção de alimentos ver: **O modo de produção doméstico em duas perspectivas**: Chayanov e Sahlins, de Klaas Woortmann. Série Antropologia, 293. Brasília, 2001.

O agricultor depende daquilo que consegue produzir e depende do equilíbrio do volume de sua produção com os gastos em dinheiro, e do consumo familiar e das vendas [...]. Hoje em dia, porém, o fim do regime de auto-suficiência econômica não permite ao pequeno agricultor prover por inteiro as próprias necessidades alimentares.

Nesse cenário, o autor aponta produtos como o café, açúcar, aguardente, banha, sal, carne, trigo, macarrão, peixe seco como aqueles comprados pelo agricultor. O arroz e o milho que vão para o moinho transformam-se em farinha ou fubá, apresentando somente o feijão como alimento básico que não depende de contato com meios comerciais, isto é, fora do âmbito do grupo.

O feijão também se caracteriza como um alimento básico ainda cultivado na maioria das famílias entrevistadas. Outros alimentos como o milho, mandioca, abóbora, amendoim, hortaliças oriundas da horta como alface, radite, couve, espinafre, cenoura, beterraba, tomate, cebola, e carnes vindas da criação no ambiente doméstico também caracterizam a produção de alimentos pelo grupo. Em oposição, produtos como o arroz, a farinha de trigo e milho, mandioca, macarrão, açúcar branco, óleo de soja, compõem a lista de alimentos consumidos por meio da compra.

Woortmann (1978, p. 5) conduz ao conceito de alternatividade da produção camponesa como uma estratégia de reprodução, onde o camponês distribui fatores de produção entre uma lavoura “comercial-subsistência” e outra de “subsistência-comercial”. Nesse sentido, pode-se exprimir que a coexistência das roças e das lavouras revela o cuidado no processo de reprodução e garantia da autonomia, onde os agricultores preservam a prática do auto-provisionamento no sentido de gerar comida, e comida de qualidade, para os integrantes do núcleo familiar.

O ambiente de domínio feminino indica a principal ligação com o autoabastecimento familiar. Nesse aspecto, a horta e a criação de pequenos animais são protagonistas, pois afeiçoam os primeiros alimentos destinados à cozinha. Nesse sentido, noções de “*capricho*” são conferidas àquelas mulheres que cumprem com as atividades *do gasto*.

Não raras foram as afirmações que evidenciavam a característica de “*não caprichosa*” imputada à mulher que não se preocupava com a alimentação de sua família, que não conservava as práticas de parentesco herdadas de sua mãe e avó. Visto dessa maneira, se no ambiente doméstico não encontramos horta, jardim, certa quantidade ou variedade de doces, bolachas e biscoitos, o resultado é de responsabilidade do trabalho da mulher. Aspectos como estes acabam por sobrecarregar o trabalho da mulher na medida em que ela se responsabiliza por todas essas questões.

A horta configura-se no ambiente que congrega a variedade alimentar, onde muitas mulheres se orgulham da riqueza de suas hortas, como expõe uma das entrevistadas: “*Nesse verão nunca me faltou alface. Sempre tenho horta feita: melancia, batata, tempero, esse eu tenho muito, salsinha, cebolinha e cebola de cabeça, e também cenoura, beterraba, couve e tomate quando é época*”.

Um importante subsistema de escolha, que se insere no sistema alimentar local, são os aspectos saudáveis atribuídos às plantas da horta. O valor medicinal da verdura, dos chás e outras plantas são aspectos determinantes na presença de determinadas preparações à mesa. É o caso da linhaça, da couve, do espinafre, do feijão adzuki. Estes e tantos outros alimentos destacam-se por serem incorporados no cardápio pelo seu valor “medicinal”, “curativo”. As menções de que um ou outro alimento é “*remédio*”, mostra a função deles nas condições de saúde da população.

Assim, as hortaliças, principalmente, ganham conotação e equivalência de cuidado à saúde. Dessa forma, a horta, por agrupar estes alimentos, mostra-se, mais uma vez, como o ambiente que oferece saúde ao grupo familiar.

Por vezes, durante as visitas, algumas entrevistadas justificavam-se pelas condições de apresentação da horta – para mim, enquanto pessoa de fora, estranha ao seu ambiente. Geralmente quando da ocorrência das entrevistas, ficávamos na varanda ou na cozinha da casa das entrevistadas, porém, não raro elas convidavam para conhecer melhor o ambiente, o

galpão e os arredores. Nesses momentos, quando a horta não estava “em ordem”, com pouca variedade de plantas, as mulheres fundamentavam as razões dizendo da dificuldade de manter a horta limpa e bem cuidada tendo de trabalhar em várias frentes ao mesmo tempo. Cuidar da rotina da casa, da comida e da cozinha, dos filhos, da lavoura, das criações e de *“tirar o leite pra venda, com o marido”*.

Outras mulheres reafirmavam as práticas aprendidas com mães e avós enquanto tradições que não devem se perder, referindo que a conservação da horta e jardim *“é uma questão de conservar as tradições da mãe”*. Uma entrevistada comentava sobre as condições da sucessão familiar das práticas alimentares: *“a vizinha não é caprichosa, compra tudo no mercado, não faz mais pão, nem cuca, não tira leite, compra tudo na padaria (...) a mãe ensinou tanta coisa que hoje ela não aproveita mais”*. Questões como essas revelam a preocupação com a tradição em preparar os doces e pães do modo como foi ensinado pela sua mãe, observando que ações dessa natureza não são “caprichosas”. Do mesmo modo, algumas afirmações conectam o “capricho” à diversidade de alimentos presentes na horta: *“a mãe foi sempre caprichosa com a horta. A gente tinha rúcula, radiche, batata (doce), mandioca, milho, feijão”*.

Produzir os alimentos que serão destinados à cozinha também reiterou, historicamente, as relações de sociabilidade entre familiares, vizinhos e parentes. Ouvi histórias dos “puxirão”, eventos organizados entre vizinhos, amigos e parentes, onde o objetivo maior era ajudar determinada família no trabalho da lavoura, durante a planta ou colheita, ou em outra “precisão” maior. Nos períodos de mutirão, era *“costume, fazer comida pra uns vinte (vinte pessoas), daí se matava um bicho pra come com polenta, arroz, feijão”*.

Desse modo, como nos apresenta Cândido (1982), a oferta de alimentos entre vizinhos ocorre na forma de presente e de troca, já que o ofertante adquire um direito de benefício daquele que recebe, configurando uma estratégia de trocas. As trocas ocorrem com frequência, onde carnes,

sementes e mudas de plantas são compartilhadas e trocadas. Compartilhar determinada variedade de semente, rama de mandioca ou batata são métodos de conservar a biodiversidade local. Nesse sentido, os agricultores cumprem tal tarefa na medida em que mantém essas redes de troca.

Em estudos recentes, realizados na região Médio Alto Uruguai do Rio Grande do Sul, Gazolla (2004) afirmou que a externalização da produção de alimentos dos agricultores resultava da dependência do consumo às relações mercantis. Portanto, a redução da autonomia também se verifica no que tange aos sistemas alimentares e à segurança alimentar e nutricional dos sujeitos, pois as produções diversificadas – também destinadas ao autoconsumo familiar –, que garantem aporte alimentar com qualidade nutricional aos indivíduos, passam a ser de responsabilidade de agentes externos ao processo produtivo familiar.

O distanciamento da produção de subsistência operou, em maior grau, nos pequenos e médios agricultores. Logrando ingressar nas relações estabelecidas pelo complexo agroindustrial na produção de monoculturas, esses agricultores tenderam à especialização, deixando de lado a produção de alimentos para o consumo familiar. No Rio Grande do Sul, essa realidade não tardou a constituir-se. Espaços que outrora se destinavam às roças, hortas e pomares, criações de galinhas, porcos, gado de leite e atividades de processamento de alimentos como os pães, massas, bolachas, queijos, doces e compotas foram sucumbidos ao processo de produção de monoculturas como soja, milho e trigo<sup>3</sup>.

Nessa situação, a vinculação dos agricultores aos mercados, resulta em aquisição de produtos através da compra, configurando um cardápio recheado de produtos derivados das grandes indústrias agroalimentares, e não mais de sua própria produção, a qual estabelecia relações diretas entre alimentação e natureza. Do mesmo modo, contribuiu

---

<sup>3</sup> Sobre as relações da agroindustrialização familiar no Médio Alto Uruguai ver PELEGRINI, Gelson; GAZOLLA, Márcio. **A agroindústria familiar no Rio Grande do Sul**: limites e potencialidades a sua reprodução social. Frederico Westphalen: Ed. URI, 2008. 197p.

para a desestruturação das refeições, e para a redução na transmissão do saber-fazer dentro do ambiente doméstico, rompendo, por vezes, com os laços lineares de parentesco em que se transmite o saber-fazer culinário.

Esse ajustamento implicou na redução da importância dos alimentos, dos saberes e das práticas alimentares tradicionais locais, liquidificando o sistema cultural alimentar. A proposta de um ritmo linear de vida, onde todos devem adotar padrões de estudo, trabalho, vestuário e língua, bem como delimitar e definir horários para a realização de refeições implicou na subordinação das atividades sociais e culturais locais à cultura transnacionalizada.

Outras consequências ocorreram através da alteração existente no valor simbólico dos alimentos juntos às populações rurais, que produziam, preparavam e consumiam os produtos cultivados pela família, numa imposição de valores, quanto ao corpo, à saúde e às tendências de consumo alimentar que acompanham o desenvolvimento econômico.

### **3. “*Não compensa mais*” a inserção da comida de mercado no sistema alimentar localizado**

Muitas famílias de agricultores passaram a adquirir produtos através da compra nos mercados, como resultado de situações onde a produção *pro gasto* “*não compensa mais*”. A noção de compensar ou não compensar deriva da condição da renda monetária das famílias, já que os produtos não se relacionam com a produção doméstica e sim com a compra em mercado. Assim sendo, “compensar” ajusta-se às medidas: “barato” e “caro” dos produtos nas prateleiras dos mercados.

Torna-se necessário destacar que os produtos contidos nos mercados não são, em sua maioria, produtos locais. As frutas, verduras e legumes, queijos, doces e carnes são oriundos de outros municípios, vindos



de centrais de abastecimento de hortigranjeiros, ou outras distribuidoras do estado. Mesmo com a forte produção local de tais alimentos, eles passam pelo obstáculo da legislação sanitária, que dificulta o acesso local a esses produtos.

Desse modo, acaba por “*não compensar*” produzir determinados produtos, pois o mercado oferece preços menores aos produtos “prontos”, que não necessitam do cuidado e do trabalho para “*vingar*”. Ao mesmo tempo em que “*não compensa*” também trabalhar no cuidado da planta, pois a comida não terá mais o mesmo gosto, o mesmo sabor. Uma entrevistada dizia que o milho precisa muito mais dos “*venenos*” pra crescer e vingar as plantas, “*senão botar essas uréias e adubos, não vem mais!*”.

Cândido (1982, p.142) afirmou que o incremento da dependência dos agricultores a alimentos adquiridos pela compra “destrói a autonomia do grupo de vizinhança, incorporando-o ao sistema comercial das cidades”. Sendo assim, a população depende cada vez mais das estruturas externas para adquirir não só bens manufaturados, mas também de manipular seus próprios alimentos. O autor complementa indicando que “há mudança quando, nas variações de equilíbrio, os fatores de alteração avultam, até motivarem recomposição de estruturas”. Ou seja, as mudanças ocorrem quando são transformadas as estruturas de organização do trabalho e dos meios de produção (apreensão dos alimentos), que por sua vez, geram modificações e ajustes nas estruturas de cultivo e consumo, condicionando, portanto, um novo ritmo de trabalho, uma nova lógica ecológica e novas relações com o ambiente.

Contreras (2005) aponta que “globalização é um termo relativamente novo, mas esse conceito relaciona-se com a expansão ocidental incluindo aspectos do ‘sistema econômico mundial’ e do ‘processo de civilização’ de Norbert Elias” (p. 129). De acordo com o autor, entende-se por ele um amplo processo de transformações sociais que, combinado aos fenômenos da revolução industrial a qual “do início do século XIX ao final do

XX “não cessa de ser retomada”<sup>4</sup>, operam de forma contundente na história da alimentação através do desenvolvimento das indústrias alimentares internacionalizadas (Goodman, Sorj e Wilkinson, 1990).

Algumas das primeiras referências, na teoria social, à produção de alimentos para o consumo interno da família, podem ser encontradas nos trabalhos de Kautsky (1972) e Chayanov (1974), onde ambos expressam posicionamentos sobre as implicações da realização desta prática na realidade das famílias camponesas.

Vale lembrar que Kautsky (1972) já enunciava, na segunda metade do século XIX, que o “desenvolvimento da indústria e do mercado capitalista proporciona um processo de dissolução da família e da produção camponesa”<sup>5</sup>. Ao indicar que o crescimento da indústria e o aumento na demanda de alimentos nas cidades alterariam as condições de produção no campo, visto que os alimentos de maiores exigências nas cidades eram principalmente as carnes e cereais, o autor chama atenção para o arranjo social que resultava deste processo: a redução na qualidade alimentar dos agricultores. Isso, pois, em detrimento da valorização do comércio dos produtos agroindustrializados, os agricultores restringiam, não raras vezes, seu próprio consumo.

Chayanov (1974), ao analisar as influências do desenvolvimento da econômica capitalista na dinâmica do campesinato, afirma que a unidade econômica camponesa possui uma estrutura social de permanência, resistência e reprodução que lhe condiciona características próprias de comportamento. O autor define o campesinato como “uma família que não contrata força de trabalho exterior, que tem certa extensão de terra disponível, possui seus próprios meios de produção, e, às vezes, se obriga

---

<sup>4</sup> Flandrin & Montanari (1998, p. 700).

<sup>5</sup> Para o autor o que desencadeia tal situação são fatores como: a submissão da produção camponesa aos baixos preços, a ampliação de sua relação com o mercado – necessário para adquirir produtos essenciais e supérfluos –, a dependência do agricultor com o comerciante, na comercialização de seus produtos, a proletarização de sua mão de obra, bem como o aumento do uso do maquinário no campo a fim de aumentar sua produção.

a empregar parte se sua força de trabalho em ofícios rurais não-agrícolas” (p. 44), privilegiando ações que priorizem sua permanência na unidade de produção. Uma das atividades prioritárias para esta – para o autor – é a realização do autoabastecimento alimentar pela família.

No trânsito das modificações decorridas pela industrialização à produção agrícola, foram imputadas mudanças tanto na base de cultivo como no processamento dos produtos alimentares. Observa-se que, a partir da internacionalização da economia de mercado, a principal finalidade da agricultura foi o fornecimento de matéria-prima para a indústria, com o fortalecimento da produção em massa. Goodman, Sorj e Wilkinson (1990) apontam que a agricultura submetia-se à indústria, pois esta apropriava-se do processo de produção rural, visto que, deslocava a terra enquanto meio de produção; substituía os produtos rurais/ “naturais”, no processamento de alimentos, pelos produtos sintéticos derivados da produção industrial; e, por fim, eliminava os ciclos biológicos naturais de produção por meio das biotecnologias genéticas.

Esses fatores ganharam importância e espaço na indústria de alimentos, pois a sazonalidade não atendia às expectativas quanto ao aumento em produtividade e homogeneização dos processos produtivos agroalimentares<sup>6</sup>.

Igualmente, devemos lembrar que as práticas decorrentes do processo aqui descrito não se realizaram de igual forma em todas as localidades. Devemos lembrar que Freyre ressaltava, desde a década de 1930 em *Casa-Grande & Senzala*, que os monocultivos e a qualidade da alimentação dos indivíduos eram questões paralelas na sociedade

---

<sup>6</sup> A busca por novas tecnologias pressupunha substituir os produtos naturais por sintéticos, do mesmo modo que incorporava sementes híbridas em substituição às tradicionais. As principais inovações da Revolução Verde (como foi chamado este período) transformaram a agricultura em um suporte para o crescimento dos capitais agroindustriais multinacionais (Goodman, Sorj e Wilkinson, 1990). Estes autores também afirmam que o apropriação industrial das atividades rurais funciona por meio da substituição industrial do produto rural. “À medida que certos elementos do processo de produção rural tornam-se suscetíveis de reprodução industrial; eles são apropriados pelos capitais industriais e *reincorporados* na agricultura como insumos ou meios de produção. (...) A segunda linha do apropriação é a incorporação dos ciclos biológicos vitais do processo de produção ‘natural’” (p.6, grifados no original).

brasileira. O autor fazia duras críticas aos modelos utilizados, e apontava os resultados da prática latifundiária sobre o ambiente, a alimentação, nutrição e saúde dos sujeitos.

Mais recentemente, Buainain, Romeiro e Guanziroli (2003, p. 313), em pesquisa sobre as questões da agricultura familiar e o novo mundo rural, expõem que “a reforma agrária é vista como anacrônica, desnecessária e insustentável”, pois, dentro da análise da industrialização da agricultura, o agricultor deveria adotar o pacote tecnológico para competir em mercado e sobreviver, concentrando sua produção agropecuária.

No Brasil, o processo de mercantilização da agricultura<sup>7</sup> foi intensificado a partir das décadas 1950, 1960 e 1970, período em que, o governo de então apresentava os contextos de crescimento econômico com aumento da industrialização e da substituição das importações como sinônimos de desenvolvimento.

No bojo das transformações no sistema alimentar, observa-se a aceleração do processo de “erosão cultural alimentar”<sup>8</sup>, que altera a racionalidade de consumo de alimentos. Nesse cenário, a cozinha e o ambiente doméstico afastam-se de seu lugar enquanto espaço próprio de preparo e consumo da comida, transferindo as etapas de preparo para os “laboratórios industriais”.

Questões como estas apresentam-se em diferentes sociedades, e assentam suas marcas no rural, na medida em que permite ao agricultor transformar seu hábito alimentar, já que se insere cada vez mais na dinâmica de compras de alimentos em mercado, afastando-se do autoabastecimento alimentar. Isto porque as transformações no trabalho e vínculo com a terra dão lugar à exploração do seu trabalho, de forma que a alimentação não é mais produzida, mas sim comprada.

---

<sup>7</sup> Para maiores esclarecimentos sobre o processo de mercantilização da agricultura ver: Delgado (1990), Silva (1996).

<sup>8</sup> Verificar trabalho de Oliveira (2007) que, investigando o consumo alimentar de mulheres feirantes do município de Santa Maria, RS observou que muitos alimentos produzidos e comercializados pela família são deixados de lado no momento da opção de consumo, priorizando alimentos comprados no mercado.

Anjos (2003) caracterizou esse processo, colocando que nessas condições os agricultores são considerados essencialmente consumidores, ficando condicionados ao que os mercados lhes oferecem e, em última instância, às decisões nacionais e internacionais de produção, abastecimento e comercialização<sup>9</sup>.

#### **4. Transformações do comer: escolhas a partir do moderno**

As transformações do comer estão enlaçadas por variáveis múltiplas. A revolução industrial e tecnológica destaca-se como um fator que favoreceu a intensificação das mudanças no comportamento alimentar, assim como no repertório de alimentos locais e “tradicionais” consumidos. Sendo que a homogeneização do processo de produção agrícola implicou em um processo de homogeneização do consumo alimentar, imbricando relações.

Contreras (2005) e Contreras & Gracia (2005) apontam que a passagem de ecossistemas muito diversificados para outros hiperespecializados e integrados em amplos sistemas de produção e distribuição agroalimentar de escala internacional, trouxe como consequência um conjunto numeroso de alimentos processados industrialmente. Os autores ainda colocam que a expansão das trocas econômicas estendeu os repertórios da disponibilidade de alimentos, isto é, ao mesmo tempo em que crescia a industrialização de produtos homogeneizados, evidenciava-se também a expansão da gastronomia que contribuía para a evolução das culturas alimentares. Contudo, ainda colocam que esse fenômeno, que disponibilizava um conjunto de produtos industriais aos sujeitos, em seus locais de vida mais longínquos, provém de um sistema cada vez mais pasteurizado, e que submete os grupos locais às práticas pasteurizadas.

---

<sup>9</sup> “É um engano, porém supor que a transição da auto-suficiência e do isolamento para a interdependência e a globalidade aconteceu de maneira repentina” (Mintz, 2001, p. 30).

A pasteurização das práticas alimentares, previstas por Contreras (1993), caracteriza-se a partir do processamento dos produtos industriais que transformam a comida criando “novos” produtos a partir de alimentos tradicionais. No entanto, a maioria desses “novos” produtos utilizam algumas poucas variedades de grãos – cereais e leguminosas, sobretudo – e técnicas de conservação como enlatamento, refrigeração, desidratação, e, mais tarde, liofilização, irradiação e operação das biotecnologias para a diferenciação do produto final.

Nesse sentido, Garcia (2003) aborda o processo pelo qual os alimentos e os serviços são desterritorializados, formulando que o consumo foi afetado pela característica relacionada à redução do tempo de preparação das refeições e ao consumo dos alimentos; pela presença de produtos gerados através de novas técnicas de produção, transformação e conservação; pelo deslocamento das refeições do núcleo do tempo, hoje referenciado pelo trabalho e não pela refeição; pela crescente oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; pelo arsenal publicitário; pela flexibilização dos horários, e pela crescente individualização e redução dos rituais alimentares.

Ao analisar os fatores que motivaram o deslocamento do sistema culinário do ambiente doméstico, Fischler (1995, 1998) comenta que os animais e vegetais hoje consumidos poderiam ser trajados de autênticos “mutantes”. Isso, porque a agricultura e a pecuária se distanciam, cada vez mais, da natureza e se aproximam, numa ordem crescente, dos laboratórios e indústrias.

Na compreensão das modificações estabelecidas no cenário culinário, Fischler (1995) expõe a noção de *gastro-anomia*, como um conceito que elucida estes fenômenos de desestruturação que afetam os saberes e práticas alimentares e que investem na regulação do apetite dos comensais através das novidades industriais, massificando os hábitos alimentares. Disso, o autor propõe três fenômenos os quais seriam conseqüências da modernidade alimentar, a qual caracterizaria e seria

caracterizada por tais aspectos, são eles: 1) a situação de superabundância alimentar – vivência de um período onde o discurso dominante opera na reiteração da maior oferta de alimentos que em outros tempos de escassez, 2) a diminuição dos controles sociais – associação do “sistema *des* (des-regulação, des-estruturação, des-ritualização, des-socialização) ao individualismo, característica do sistema capitalista e 3) a multiplicação dos discursos sobre alimentação – discurso médico oficial, reafirmado pelo discurso midiático, influenciando na circulação de múltiplas informações acerca dos modos alimentares, conduzindo ao sistema de “cacofonia alimentar”.

Ainda assim, segundo o autor, os hábitos alimentares são resultados das variantes (sociais, econômicas, culturais, ecológicas) conjugadas que se somam à contradição inerentemente humana, a qual ele denomina de Paradoxo do Onívoro. O Paradoxo é a ambivalência entre o comportamento humano neofóbico e neofílico. Ou seja, se biologicamente o homem é um ser onívoro, para suprir suas necessidades nutricionais, ele deve requerer uma alimentação sempre diversificada. No entanto, na busca de novos alimentos, são apresentados os perigos do novo. A aversão aos perigos, que os novos e desconhecidos alimentos podem oferecer, representa um risco em potencial para sua sobrevivência, ou saúde.

A condição da diversidade alimentar imposta pelo caráter de onívoro associa-se com a liberdade de escolha, porém, nem tudo aquilo que está disponível biologicamente como comida é encarado pelos humanos como culturalmente comestível, ou, nas palavras de Fischler (1995, p. 33), “nem tudo o que é biologicamente comível é culturalmente comestível”.

O caráter de classificação do alimento e do não-alimento pode ser verificado no sistema alimentar local. A idéia de consumir produtos modernos ligados à indústria alimentar, e que estão expostos diariamente na mídia televisiva, é um fator determinante na escolha de consumo de alguns alimentos. Agricultores, que até pouco tempo consumiam arroz, farinha de trigo e milho, banha de porco e açúcar de cana (açúcar

mascavo), passam a adquirir esses alimentos por meio da compra em mercado, ao mesmo tempo em que diminuem o consumo de alguns dele.

Sendo assim, além da prática da compra, o consumo de certos produtos é reduzido em função de outros, como é o caso da banha e do açúcar de cana, que passam a dar espaço para o óleo de soja e para o açúcar branco industrializado.

Igualmente, os pães, as massas, o leite, o queijo, o iogurte, as hortaliças, que eram produzidos pela família também são passados à compra. Nas comunidades estudadas, carros e pequenos caminhões levam para a venda os produtos processados industrialmente quase que todas as semanas. Vende-se ali grande variedade de produtos, sendo que os adquiridos mais frequentemente são pães e cucas, salgadinhos e bolachas recheadas (opção de compra nos grupos familiares com crianças), queijos, massas, arroz, feijão, sal, açúcar, fermentos, salames, margarina, maionese, e outros produtos<sup>10</sup>, e grande variedade de temperos prontos, como caldos de galinha e temperos em pó.

Em uma entrevista comentava-se sobre os *“temperos de mercado”* em certas *preparações*: *“Não uso o ‘sazon’ em casa, mas caldo de galinha sim, quando é pra dar um sabor diferente na comida, é mais na sopa e o arroz com galinha, [...], mais é pra dá gosto na comida”*. A polpa de tomate e a maionese são usadas em elaborações como o cachorro-quente. Quando fazem um molho *“mais consistente”* e também *“mais rápido”* a polpa é utilizada. Assim, o caldo de galinha é pra dar sabor ao alimento *“sem sabor”*, como é relacionada a galinha crioula, num sentido de desqualificação da comida do lugar, em relação à comida industrial. Da mesma forma, outros produtos são utilizados somente em preparações não-tradicionais como é o caso do cachorro-quente, que, por ser uma refeição

---

<sup>10</sup> A utilização de creme de leite e leite condensado, em detrimento da nata e do doce de leite de produção interna a unidade familiar também são realidades encontradas facilmente entre as famílias estudadas, principalmente quando a receita que requer estes ingredientes será destinada a uma festa ou comemoração externa ao ambiente familiar, ao passo que se o doce for para consumo interno da família produz-se com nata e doce de leite caseiro.



tida como fácil e rápida, os ingredientes também devem ser. A escolha de preparações rápidas dão sentido e significação a escolha do modo de vida urbano, assim, a refeição rápida é justificada quando a mulher escolhe a realização de alguma atividade que não permita que ela realize as tarefas cotidianas, estabelecendo uma relação ao ritmo de vida associado à incorporação do urbano, e do moderno.

Algumas entrevistadas afirmaram que a comida de hoje é melhor que a de antigamente, porque tem mais diversidade e variedade de produtos oferecidos, mas assim mesmo, completam que *“Hoje a comida é melhor, tirando as verduras, porque antigamente as verduras eram melhor porque não tinha veneno, mas hoje se não botar veneno parece que nada vinga”*. Em oposição, outras entrevistadas reconhecem a variedade de opções de escolha de produtos nos mercados, mas caracterizam a comida de antes como melhor que a comida de hoje. Isso, pois a comida *“tinha mais gosto das coisas”*, os alimentos tinham mais sabor, *“eram mais gostosos, não tinham gosto de nada, que nem as maçãs de hoje”*.

A confirmação das diferenças de sabores das frutas locais da época com as frutas *“de fora”* foi possível na conversa sobre a compra de frutas do caminhão da fruta que passa quinzenalmente em algumas comunidades. Ouvi relatos que identificavam o *“gosto de veneno”* presente na maçã:

*Eu comi aquela maçã assim, tava com fome e faltava uns minutos ainda pro almoço, vim aqui (na cozinha) e peguei (a maçã). Eu já sei, e descasquei ela toda, tirei toda a casca, e comi. Mas logo que eu comi já senti aquele gosto de veneno, forte. E já me doeu a barriga, me revoltou o estômago. A gente vê que tem aquele veneno ali, e não está só na casca, está em toda ela. Fica aquele amargo na boca e a gente fica com aquele gosto amargo o resto do dia. Eu já sabia, porque aqui na Vila já deu isso também. As pessoas passam mal e a gente até compra outras frutas, mas a maçã pode ter no caminhão que eu não como mais aqui em casa, dessa aí eu não como mais. Pode ficar tudo aí apodrecendo que eu não como.*

Nesse sentido fica evidenciada a noção negativa atribuída às frutas compradas no caminhão que vem “*de fora*”, trazendo frutas de outras localidades, em comparação com as frutas do local, que não possuem veneno e não fazem mal à saúde (Menasche, 2003).

A questão da saúde e da qualidade de saudável dos alimentos “*de casa*”, “*da gente*” marcam a identidade do grupo que as consome, e por acompanhar a produção para o autoconsumo, marca também a identidade de agricultor.

O discurso de que a fruta disponível no ambiente de domínio local – pêssegos, morangos, pêras, goiabas, jabuticabas, ameixas, laranjas, bergamotas, abacates, e outras mais – ser de melhor qualidade, sendo esta qualidade associada ao fato de ser mais saudável que a fruta que vem “*de fora*”, torna-se um discurso comum entre agricultores que compram alguns alimentos e mantêm a produção *do gasto*. Também são falas frequentes entre aqueles que mantêm vínculos com espaços urbanos, através de visitas aos filhos que não moram mais no município.

A noção de comida saudável exprime um conjunto de significados, podendo estabelecer suas marcas na comida “*pesada*” e utilizada de longa data pelas famílias, como é o caso da banha e da nata, que dão seus lugares ao uso do óleo de soja e da margarina<sup>11</sup>. A redução no consumo de banha, ou a tentativa de redução, marca a influência do discurso médico tradicional, conforme Fischler (1995), Contreras e Gracia (2005).

A grande indústria dos alimentos em massa busca atrair consumidores utilizando expressões em sua rotulagem como “vitaminado”, isto é, a indústria buscou indicar nos rótulos dos produtos alimentares a presença da adição de micronutrientes – vitaminas e minerais –, ou mesmo a retirada de elementos como os açúcares ou gorduras – no caso dos *diet* e *light*. Essa estratégia contribui para que o consumidor associe, diretamente,

---

<sup>11</sup> A preferência dos brasileiros por alimentos com elevadas concentrações de energia, vem a ser confirmada em estudos de Monteiro, Mondini e Costa (2000), sobre o consumo alimentar, onde apontam que o consumo de óleo vegetal está aumentado naquelas famílias em que ocorre maior contato com o urbano.

esses produtos ao ideário de saúde, bem-estar e beleza, que se produz tão intensamente em nossa sociedade contemporânea, principalmente, através da mídia.

Nesse sentido, estudos de Garcia (2003) apontam que a indústria alimentar aproveita a insatisfação dos consumidores frente ao excesso de produtos sintéticos, altamente processados, e promovem alimentos com caráter tradicional, explorando sua relação com a família, imprimindo nos consumidores um sentido de pertencimento e de intimidade com o produto.

As mudanças sociais como a busca pelo alimento natural e saudável, nos períodos mais recentes, tem influenciado no consumo alimentar. Esta tendência prevê a maximização dos valores dietéticos no que se refere à adoção de hábitos saudáveis, consumo de alimentos “magros”, nutritivos, e também a preocupação com os alimentos transgênicos, e aqueles com produtos como os conservantes e os agrotóxicos (Menasche, 2003).

A saída de comidas preparadas com banha ou nata do cardápio cotidiano familiar, para a entrada das preparações com óleo de soja e margarina está associada a um movimento de controle da ingestão de colesterol e gorduras em geral. O manejo sobre o consumo desses elementos está inserido num circuito maior de controle dietético, vencido pela comunicação e pelo discurso biomédico<sup>12</sup>.

---

<sup>12</sup> É necessário observar que o discurso biomédico faz-se, muitas vezes, vulgarizado nos veículos de mídia, confundindo o comensal ao invés de educá-lo. A publicidade atua como potente método de transferência de significado, fundindo um bem de consumo a uma representação do mundo culturalmente constituído dentro dos moldes de um anúncio específico, na tentativa de estabelecer uma equivalência entre o bem de consumo e as propriedades atribuídas a ele pelo indivíduo. O mundo culturalmente constituído retratado na propaganda é um bem que o consumidor também quer consumir. A publicidade é instrumento de transferência de significado do mundo cultural e historicamente constituído para os bens de consumo. Para mais informações sobre a influência da mídia no comportamento alimentar ver trabalho de AMORIM, S. T. S. P. de. **Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos**: Brasil, 1960-1988. Curitiba, 2005. Tese (Doutorado em História) Universidade Federal do Paraná, 2005.

A banha é um produto que chama atenção pela variabilidade de preparações em que está presente, principalmente, os pratos com carnes. Entretanto, a preocupação em não usar demasiadamente a banha faz com que as famílias adquiram o óleo de soja, e ainda, mas menos frequentemente, o azeite de oliva, utilizando-os no tempero das saladas de hortaliças e para preparações “*mais leves*”.

Embora as pessoas não estejam certificadas dos benefícios do óleo de soja, em relação aos da banha, seguem utilizando-o quando querem uma comida “*mais leve*”. A comida “*mais leve*” feita com óleo é sugerida aquela pessoa que passa por alguma doença associada ao sistema cardiocirculatório, ou com a digestibilidade, desse modo reduz o uso de banha e carnes, principalmente, as carnes vermelhas. É importante destacar que a preocupação com o colesterol, não se dá só fisicamente, estabelecendo relação com a gordura corporal.

No uso da banha, perceber-se que há um conflito entre a questão da saúde e da manutenção dos costumes no preparo tradicional das carnes. No preparo de um prato, a banha é empregada para fritar a carne e os temperos, já que a banha é usada para “*dar gosto*” e “*dar cor*”, na comida. Contudo, no decorrer das entrevistas nota-se que os aspectos relacionados à saúde são também preocupantes, pelo valor de “*pesado*” e “*gorduroso*” que está associado à banha.

A questão da saúde desejada é frequentemente mencionada nas conversas sobre alimentação. Quando se fala sobre o comer alimentos saudáveis, as primeiras lembranças são das frutas e hortaliças, e do alimento “*de casa*” – em oposição aos alimentos comprados no mercado.

O controle do desconhecido, ou seja, de produtos alimentares até pouco tempo não consumidos pela população, bem como o controle sobre as comidas avaliadas como saudáveis são fenômenos observados na resistência presente sobre o consumo daqueles produtos industrializados que permitem um tempo maior na validade. A dúvida sobre “que tipo de leite é esse que fica tanto tempo na caixa e não azeda?”, manifesta-se quando

os agricultores se defrontam com as características do leite do mercado e do leite de sua produção doméstica. A desconfiança sobre a qualidade dos ingredientes contidos nos enlatados e o gosto diferente do original são também exemplos do controle sobre os perigos alimentares realizados pelas pessoas no local.

A juvenilização associada aos *fast-foods* (Fischler, 1995) e o aumento do consumo de alimentos prontos foram questões que pautaram uma entrevista com duas agricultoras, quando elas comentavam que seus filhos pequenos pedem com frequência por refrigerantes e salgadinhos:

*Principalmente meu pequeno que abre a geladeira umas quantas vezes e não é capaz de achar nada lá dentro pra comer. Tem bolacha, bolo, doce, pão, queijo, mas nada, nada disso ele quer. Às vezes ele quer refri e salgado e não pão e leite e chimia.*

E por que a senhora acha que ele gosta disso tudo?

*Ah, na minha cabeça é assim: a tv ajudou e que foi o mundo, as pessoas de todo mundo que começaram a pensar que esses alimentos que eram melhor e pronto.*

Com efeito, os critérios de escolha de alimentos e do modo de utilização desses são realizados por meio de análises coletivas e individuais, biológicas, sociais e econômicas. Tais critérios se aproximam do entendimento político e socialmente construído sobre o que devem ser determinados alimentos (ou o que devo ser, o que identifica o indivíduo por meio do consumo de certo alimento). As classificações empregadas pelos indivíduos organizam os alimentos criando categorias e regras de consumo, como é o caso do uso de alimentos processados industrialmente, a exemplo da polpa de tomate, caldo de galinha, refrigerantes e salgadinhos. Portanto, para preparações rápidas, usa-se ingredientes rápidos de preparar, para refeições festivas usa-se ingredientes menos frequentes nos cardápios diários, e para refeições do cotidiano usa-se alimentos mais “simples”, mais habituais.

Com efeito, a utilização de produtos industrializados geram as desconfianças referidas por Fischler (1995). As novidades industrializadas

passam pela aprovação ou recusa dos sujeitos pelo modo como se relacionam (se sobrepõem ou não) às práticas e saberes tradicionais culturais. Uma das entrevistadas, que é reconhecida por manter “os *mesmos costumes de antes*”, afirma:

*Com os mesmos costumes de antes, compro só o arroz, sal, café, azeite (óleo de soja só pra temperar a salada), só que são só esses e pronto, não compro mais de nada. [...] Nem a massa eu não compro. Vejo vizinha que não faz mais, não, mas eu não consigo, porque daquela massa lá, não dá aquela massa é azeda.*

Estas constatações relativas à qualidade dos alimentos são verificadas na caracterização da massa com gosto de azeda; na polenta que parece estar sempre crua, por mais que ela passe pelos mesmos processos que a polenta feita a partir da farinha de milho crioulo; na maçã que tem gosto de veneno e que faz mal aquele que “*não está acostumado com maçã de mercado*”. Essas comparações surgem em contraposição entre as comidas “*de casa*” e “*de mercado*”, em uma positivação das qualidades do “gosto” agradável da primeira.

Norbert Elias (1994) observa que o comportamento à mesa condiciona uma diferenciação social àquele que conhece as regras de conduta. Entretanto, Bourdieu (1994, apud Mielniczuk, 2005) analisa em seu livro *La Distinción*, a constituição do gosto e as expressões culturais que se diferenciam através da classe social. Sendo assim, esta é o elemento dotado de “capital cultural” capaz de gerenciar as normativas do “bom” e do “mau gosto”.

Fischler (1995) explica as diferentes estratégias de escolhas dos sujeitos pelos alimentos por meio das condições do gosto, do corpo e da distinção social. Se um alimento possuir um *gosto* melhor do que outro, significa que este determinado alimento foi construído como referencial de gosto bom e gosto agradável. De acordo com o autor, o gosto é a sensação (combinação de sensações palativas e olfativas) do alimento ao ser ingerido na boca até a deglutição. É, portanto, um tempo muito curto de apreciação gustativa. O autor lembra que a palavra *gosto* ganhou novas percepções

sobre a realidade, tendo significados muito subjetivos, estendendo-se às questões de juízo estético, preferências, afetividade e juízo de aceitação e recusa.

É válido lembrar que Norbert Elias (1994) também considerou as relações do gosto, formulando que o “bom gosto” configura-se como um conceito da sociedade cortesã medieval, e de suas normativas quanto a um ideal de postura e práticas adequadas e socialmente afirmadas pela classe dominante. Assim, um fenômeno (o gosto) influenciado biológica e geneticamente – pois desde ao nascer somos uma espécie que se adapta aos sabores numa seleção do que pode ser ingerido, ou não – pode ser modificado pelas relações culturais.

Conforme Fischler (1995, p.97), “El gusto, entendido em su dimensión hedónica, interioriza la información cultural, sanciona la conformidad com las regras culinarias”. A informação cultural soma-se à submissão dos alimentos correspondente às preferências familiares e às variantes biológicas do indivíduo. Assim, a familiaridade entre sujeito-alimento, ou mesmo, a familiaridade dos sabores dependem de fatores como a frequência das experiências alimentares, e das pressões sociais exercidas sobre os repertórios alimentares. Isso, pois, os gostos são construídos desde a primeira infância, de acordo com as vivências do indivíduo. De modo que gostar da comida da mãe, é voltar ao ambiente doméstico, ao consumo de alimentos da roça, de alimentos mais seguros, mais conhecidos. É relembrar as práticas e o modo de vida de antes.

## **5. A manutenção dos fazeres e saberes alimentares: escolhas a partir do local**

As práticas e saberes alimentares presentes na agricultura familiar de Jaboticaba são fatores de permanência de um modo de vida, representando e significando a identidade de agricultor. Dessa maneira, o que se percebe é a continuidade de hábitos alimentares ligados à rotina do

“ser agricultor”. Nesse sentido, muito mais do que um cardápio pensado a partir dos alimentos locais, a tradição alimentar é resultado dos movimentos de diferentes atores sociais, nas relações de negociação das operações com a comida, conformando, ao mesmo tempo, várias identidades reivindicadas.

Um dos maiores representantes da organização do sistema alimentar local é o preparo dos doces, onde se verifica a valorização das práticas tradicionais. Durante o período de pesquisa, presenciei muitas famílias organizarem-se para o feitiço do açúcar e preparo dos doces e chimias. Fazer o açúcar de cana, e através dele os doces: chimias, geléias, rapaduras, puxa-puxas é uma prática que motiva todo o grupo familiar que, sabedor do trabalho extra<sup>13</sup> que representa o preparo de todos os equipamentos e materiais necessários, ainda empolga-se para o acontecimento.

Fazer açúcar de cana é um dos momentos altos da sociabilidade local, onde os vizinhos e parentes sempre “se *achegam*” para “ajudar” na lida. Há um processo a ser seguido para o feitiço do açúcar. Prepara-se um “*forninho de barro*”, para facilitar a operacionalização do feitiço do doce, a lenha já deve estar cortada de modo que esteja disponível uma boa quantidade de pequenos gravetos e cortes maiores para sustentar o fogo. Dependendo das condições externas, pode-se providenciar um local fechado: projetando uma tenda com lonas.

Os próximos passos são destinados à obtenção da cana e do caldo para a redução à açúcar. São necessários braços fortes para cortar e pelar a cana, essa tarefa constitui um trabalho de domínio masculino, onde os homens da família vão à lavoura. Às mulheres cabe preparar os utensílios necessários: o tacho, os baldes, os recipientes para a retirada do açúcar do

---

<sup>13</sup> Trabalho “extra” no sentido de ter de empregar sua atenção às atividades rotineiras no cuidado da terra, da criação e da casa, e ainda rearranjar tempo e disposição física e mental para as atividades do gasto.



tacho e os potes para armazenar os doces depois de prontos<sup>14</sup>. É tarefa das mulheres a preparação dos demais ingredientes para os doces: “pelar” os amendoins que serão ocupados para rapaduras e puxa-puxas, descascar, cortar e moer as frutas e legumes para as chimias<sup>15</sup>.

O “ponto” do açúcar é detectado por aquela pessoa mais conhecedora do feito do açúcar e que, certamente apreendeu com o pai ou a mãe a tarefa. O ponto revela quando o caldo pode ser retirado para o melado, para fazer os puxa-puxa e rapaduras, e para a retirada do tacho do fogo, na fase que resultará no açúcar. Para melado, o caldo é ainda retirado na fase de fervura, logo em seguida, é a fase do puxa e depois do açúcar. O melado é retirado e acondicionado nos recipientes ainda quente. Algumas famílias usam o melado batido, o qual precisa ser batido ainda morno – processo que evita que ele se divida ou “açucare” novamente – outras famílias consomem ele líquido, sem bater, conforme o “gosto”.

O puxa-puxa é de responsabilidade dos mais novos – filhos e netos. Ele é retirado depois que o caldo “*levanta a fervura*”, e começa a fazer borbulhas.

A comercialização do açúcar e da chimia se faz para os vizinhos próximos, os quais também são agricultores, mas que deixaram de produzir os doces tendo em vista o resultado do esforço empregado na tarefa de produção e o preço do açúcar de cana comparado ao do açúcar branco pago no mercado. Entretanto, mesmo com esses fatores associados à produção de açúcar de cana, o reconhecimento do feito do açúcar valoriza a atividade daqueles que ainda produzem-no, revelando significados do

---

<sup>14</sup> Os potes são os recipientes de plástico ou de vidro derivados dos produtos comprados, como margarina, manteiga, creme de leite, chimia, sorvete, mumu (doce de leite). Os potes são guardados e reaproveitados para armazenar os doces caseiros. É importante lembrar que as famílias guardam muitos recipientes já utilizados, isso pode ser uma herança dos tempos onde era difícil encontrar materiais (de uso e limpeza fáceis, como o vidro e o plástico) que armazenassem pequenas quantidades de doces.

<sup>15</sup> Para moer algumas famílias utilizam o moedor de carnes manual; outras usam o equipamento elétrico, o qual realiza diversas operações como corte e moagem em variados níveis, além de espaço para o processamento de massas, com diferentes angulações e espessuras para o corte.

espaço social alimentar local, pois se configura como uma prática tradicional, que identifica o modo de vida dos agricultores.

As famílias que ainda produzem o açúcar de cana são, em sua maioria, compostas por um núcleo mais velho, geralmente o casal (pai e/ou a mãe da família), os quais vivenciaram o feitiço de doce junto as suas famílias logo quando jovens, nesse caso, carregam consigo a prática e o saber, reproduzindo-a hoje aos mais jovens de sua família.

Nesse cenário, as gerações mais jovens, que compõem novo núcleo familiar, residem no município e seguem trabalhando nas atividades agrícolas, muitas vezes afastando-se de atividades como o feitiço dos doces, entre outras relacionadas à produção para o consumo familiar. Mas, ao mesmo tempo, valorizam as tarefas que seus pais seguem fazendo.

Orientados pela valorização da atividade do saber-fazer e do produto em si, filhos e parentes mais próximos recorrem à produção caseira dos doces, realizada ainda pelo núcleo mais velho da família. Muitos participam da produção caseira dos doces no propósito de adquirir parte da produção, seja por meio da compra ou doação. É comum que o núcleo mais jovem (que não mantém produção caseira dos doces) encarregue-se de levar alguma quantidade de cana-de-açúcar de sua propriedade para ser incorporada no preparo do doce.

A aproximação com a produção caseira converge intenções de ambos os lados. O núcleo mais velho – pais, tios, avós – querendo compartilhar saberes, e precisando dos braços fortes dos mais jovens para determinadas tarefas do feitiço do doce; e o núcleo mais jovem garantindo a manutenção dos saberes e do gosto do açúcar “*de casa*”. Assim, os mais jovens mantém a entrada de açúcar mascavo na alimentação diária e sustentam o processo de transmissão do saber-fazer; o que representa a permanência do conhecimento herdado no núcleo familiar.

Observa-se que práticas alimentares tradicionais estão ligadas ao trabalho da terra e à estrutura organizativa familiar. A tradição alimentar é identificada pelos agricultores como o modo de vida “*da gente*”,

relacionando-o ao trabalho da lavoura, da roça. A organização familiar opera no campo dos saberes, passados de pai para filho e de mãe para filha – não estática, mas frequentemente a transmissão estrutura-se de acordo com o gênero – em uma continuidade das relações estabelecidas desde o tempo dos antigos.

Os saberes são transmitidos aos filhos, essencialmente, e também aos genros e noras. A reprodução das práticas e saberes são estimulados, principalmente, aos filhos que permanecem no rural, em uma tentativa de reproduzir não só o conhecimento adquirido, mas também a identidade do grupo<sup>16</sup>.

Para Woortmann e Woortmann (1997, p. 11)

[...] a transmissão do saber para o trabalho faz-se no próprio trabalho – pois o saber é um saber-fazer, parte da hierarquia familiar – subordinado ao chefe da família, via de regra o pai. Se é este quem governa o trabalho, como dizem os sítiantes, é ele também quem governa o saber-aprender. A transmissão do saber é mais do que transmissão de técnicas: ela envolve calores, construção de papéis, etc.

Os autores ainda concluem que “o processo de trabalho é um procedimento técnico, mas cada cultura tem procedimentos técnicos, formas de saber e construções simbólicas específicas” (p. 15).

Receitas do dia-a-dia são trocadas entre familiares e vizinhos podendo expressar a busca pela manutenção de práticas reivindicadas pela identidade coletiva. Algumas receitas sugerem apropriações singulares da identidade do lugar, como é o caso do Doce de Jaracatiá, do Bolo de festas, das cucas e pães, do *crostoli*<sup>17</sup> ou bolo frito.

---

<sup>16</sup> Aqueles que migram, ocupando-se de trabalhos urbanos foram encorajados a continuá-lo, isso, pois o retorno ao trabalho da lavoura foi reconhecido, durante longo tempo, como um retrocesso à tentativa de melhorar de vida. Em determinados grupos, esse entendimento está sendo superado, visto que muitos parentes que migraram para a cidade tiveram de voltar para o trabalho no campo, decorrente as difíceis condições de reprodução social e econômica encontradas.

<sup>17</sup> *Crostoli* corresponde aquilo que em outras regiões do Rio Grande do Sul e do Brasil denomina-se cueca virada. É uma preparação feita a partir de ingredientes como a farinha de trigo, açúcar, ovos e água quente, a massa é frita em óleo ou banha e depois passada no açúcar, para confeitá-la.

Alguns pratos, como o bolo e outras receitas de doces de sobremesa, e também preparações como a massa caseira e a carne assada são pratos representativos das festividades locais. Nesse sentido, oferecem-se como uma ferramenta para a manipulação do significado cultural, constituindo-se como símbolos da comida de festa.

Conforme Contreras (2005), as comidas rituais – próprias de festas, comemorações, ritos de passagem – implicam em cristalização. Essas comidas estão associadas aos pratos-tótem, portadores de grande valor simbólico e, desse modo, marcadores da identidade do grupo. São preparações que estão colocadas à mesa para reafirmar uma ancestralidade, uma tradição, um pertencimento à comunidade, por isso, são menos permeáveis à mudança.

Dessa maneira, os dias de festa são consagrados com a exposição dos churrascos e abundância de carne, também das massas caseiras, bolos recheados, significando sua importância nas relações de distinção entre aqueles que a elaboram. É importante destacar que as festas locais significam a resistência da pasteurização das práticas alimentares globais. O feito de bolos são exemplos dessa resistência, pois configuram-se ainda como preparação alusiva aos dias de festa. Uma das mulheres entrevista comentava que se recorda sempre da presença dos bolos nas preparações festivas, e comentava que, mesmo no período em que as famílias tinham poucos recursos monetários, o bolo era feito e apresentado nas festas de comunidades, aniversários e outras comemorações: *“a gente usava até kisuco (suco em pó) pra colocar no recheio ficava ruiml, mas na época a gente comia com gosto”*.

Amon e Menasche (2008), em trabalho sobre a comida como narrativa da memória social, formulam que a comida possui uma dimensão comunicativa, podendo contar histórias, muitas vezes, através da memória daquele que narra, dessa forma, na comida rotineira pode-se perceber a afirmação de identidades. As narrativas pretendem construir e dar

continuidade as comunidades, com a produção dos saberes compartilhados pelas pessoas do grupo.

Logo, as receitas compartilhadas, como o doce de jaracatiá, ou mesmo, o modo de fazer o açúcar mascavo e outros doces são modos de partilha e transmissão de conhecimento e saberes tradicionais da comunidade e da família, bem como formas de revisitar a memória social compartilhando momentos dos antigos, afirmando identidades ou suas transformações a partir da convivência com outros grupos sociais. Assim, as narrativas da comida sedimentam e transformam a identidade, o sistema de pertencimentos e as visões de mundo da comunidade. Se as receitas não são passadas às gerações mais jovens, rompe-se com a cultura alimentar e a memória social de um grupo.

Desse modo, os subsistemas que percorrem as determinações das escolhas e decisões alimentares expressam as distintas significações dos tipos de trabalho empregados no processo de cultivo, transformação e preparação da comida; as relações pessoais e de gênero que diferenciam o tipo de trabalho e o tipo de alimento a ser consumido; assim como as posições quanto à origem de cultivo dos alimentos como também aquela relacionada ao modo de origem: se adquirida por meio da compra ou se produzida localmente. Outras determinações de ordem interna do grupo familiar diz respeito à preferência pelo “gosto” da comida caseira e das significações positivadas quanto à proximidade com as questões familiares e de reprodução dos saberes e práticas.

Assim, a continuidade de saberes e práticas alimentares, bem como a manutenção do modo de fazer culinário mostram-se um importante resultado da constante movimentação e construção de gostos, de memórias, de identidades presentes no sistema alimentar do grupo, e que, por sua vez, constroem sociedades.

## 6. Considerações finais

A comida está envolvida em uma perspectiva simbólica, onde os rituais de cultivo, de preparo e de consumo alimentar estabelecem junções com a história dos sujeitos e com as memórias e sentimentos por ela relacionados.

Percorrendo a memória dos atores sociais verifica-se que as interações alimentares dos agricultores de Jaboticaba estão marcadas pela heterogeneidade. As nuances culturais foram resultantes de aspectos múltiplos como a ocupação do território sul-rio-grandense e também do município em questão, que se deu por diferentes grupos sociais com diferenciações étnica-culturais, as quais permitiram distintos modos de aproximação com o ambiente e com as maneiras de produzir e consumir o alimento.

Com efeito, as relações entre os diferentes grupos e culturas apresentaram-se por meio de um sistema alimentar localizado, onde um conjunto de referenciais vivenciados pelos sujeitos foi construído por meio das práticas e saberes inerentes à comida. Ao mesmo tempo, as práticas e saberes referentes à alimentação foram moldurados pela rede de significações emanadas pelos referenciais individuais e coletivos sobre a comida.

Por conseguinte, a culinária contemporânea local expressa a história de vida dos atores locais, as quais se somam às memórias da ocupação do território, às memórias do “tempo dos antigos”. Sendo assim, os espaços sociais alimentares sinalizam identidades reivindicadas a partir de relações entre os atores sociais e o ambiente, as quais marcam o sistema alimentar. Nesse contexto, os alimentos, as preparações culinárias e o saber-fazer sinalizam-se enquanto símbolos de um tempo e de uma trajetória, operando como fator de identificação do agricultor.

Assim, as práticas alimentares dos agricultores expõem o entendimento do que é “ser agricultor”, pois a atividade agrícola e o vínculo

com a terra remetem a memória dos saberes implicados no modo de cultivo, no exercício da atividade agrícola, nas maneiras de preparar a terra, de separar e armazenar as sementes, no modo culinário em preparar os doces, bolos, pães e a comida do dia-a-dia. A identidade referente aquilo que é “ser agricultor” é explicitada pelo reconhecimento do espaço próprio ao indivíduo ou à coletividade que, informado pela memória coletiva herdada de gerações anteriores, marca elementos próprios de um grupo. Logo, o pertencimento ao rural, a identificação da atividade agrícola associada a produção *pro gasto* são elementos expressados na culinária, estabelecendo configurações do sistema alimentar local.

Os processos de transformação da comida, como a produção de queijos, chimias, licores, bolos, pães, massas, salames também se sujeitam às identificações do caráter tradicional e identificador com o sistema alimentar localizado. A maneira de fazer é o grande aspecto diferenciador, isto é, o saber-fazer atua como fator identificador da comida tradicional, da comida da família, relacionando o modo de viver e de ser agricultor.

Da mesma forma que as práticas tradicionais moldam-se pelo movimento do novo com o antigo, observa-se um processo de erosão cultural alimentar quando o agricultor desagrega um saber-fazer por engendrar-se nas práticas de produção e consumo dos alimentos e no modo de relacionar-se com a terra. Dessa relação, resultou o distanciamento da produção destinada ao abastecimento interno do grupo familiar e da diversidade do consumo de gêneros locais, e a aproximação dos produtos vindos do comércio. Essa substituição revela a redução da autonomia dos agricultores frente aos seus espaços de produção.

A valorização das práticas e saberes alimentares se dão pela escolha a partir dos ingredientes locais, das plantas cultivadas nas hortas, pomares e roçados, do tradicional e dos elementos significativos à identidade do que é ser agricultor.

A inclusão ou a exclusão de determinados alimentos no repertório dietético dos grupos familiares ocorrem por meio de métodos de escolha

individuais e coletivos, os quais são advindos da memória coletiva e da transmissão interna dos grupos. Da mesma forma, a tomada de decisão sobre o que, como e onde plantar e comer pauta-se sobre o conhecimento do agroecossistema local e do conhecimento dos elementos do sistema culinário local, bem como das necessidades de consumo alimentar do grupo familiar, os quais se articulam na garantia da identidade do grupo.

## 7. Referências Bibliográficas

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**. v.11. n.1. p. 13-21, jan-jun, 2008.

AMORIM, S. T. S. P. de. **Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos**: Brasil, 1960-1988. Curitiba, 2005. Tese (Doutorado em História) Universidade Federal do Paraná, 2005.

ANJOS, Flavio S. dos. **Agricultura familiar, pluriatividade e desenvolvimento rural no Sul do Brasil**. Pelotas: EGUPEL, 2003.

BUAINAIN, Antônio Márcio; ROMEIRO, Ademar R.; GUANZIROLI, Carlos. Agricultura familiar e o novo mundo rural. **Revista Sociologias**. n 10. p. 312-347. Porto Alegre, 2003.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 6 ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1982.

CHAYANOV, A. **La organización de la unidad económica campesina**. Buenos Aires: Editora Nueva Vision, 342p., 1974.

CONTRERAS, J. H. **Antropología de la alimentación**. Madrid: Eudema, 1993.

\_\_\_\_\_. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI A. M., GARCIA R. W. D. (Org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. (Coleção Antropologia e Saúde). Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. 306 pp.

CONTRERAS, J. H.; GRACIA, M. A. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.



DELGADO, N. G. Política econômica, ajuste externo e agricultura. In: LEITE, S, P. (Org.). **Políticas públicas e agricultura no Brasil**. Editora da UFRGS: Porto Alegre/RS, pp. 15-52, 2001.

ELIAS, N. **Processo civilizador**: uma história dos costumes. volume 1. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

\_\_\_\_\_. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 5. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap. 47, p. 841-862.

GARCIA, R.W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, n.4, p.483-492, out/dez, 2003.

GAZOLLA, M. **Agricultura familiar, segurança alimentar e políticas públicas**: uma análise a partir da produção para autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS. 2004. 287 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.

GOODMAN, D.; SORJ, B.; WILKINSON, J. **Das lavouras às biotecnologias**: agricultura e indústria no sistema internacional. Rio de Janeiro: Campus, 1990. 181 p

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 5.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

KAUTSKY, K. **A Questão Agrária**. São Paulo: Editora Nova Cultural, Tradução: Otto Erich Walter Maas, 1986. (Coleção Os Economistas).

MENASCHE, R. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa**: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Ufrgs, 2003. 287f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

MIELNICZUK, V. B. O. **Gosto ou necessidade?** Os significados da alimentação escolar no município do Rio de Janeiro. 2005 Dissertação

(Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e sociedade) – universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2005.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. São Paulo, v. 16 n. 47, p. 31-42, out, 2001.

MONTEIRO, C.A.; MONDINI, L.; COSTA, R. B. L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). **Revista de Saúde Pública**. São Paulo, v. 34, n 3, p. 251-258, jun. 2000.

OLIVEIRA, N. R. F. de. **Consumo alimentar de mulheres feirantes em Santa Maria – RS**. Monografia (Curso de Nutrição). Centro Universitário Franciscano. Santa Maria, 2006.

PELEGRINI, G.; GAZOLLA, M. **A agroindústria familiar no Rio Grande do Sul**: limites e potencialidades a sua reprodução social. Frederico Westphalen: Ed. URI, 2008. 197p.

SILVA, J. G. da. **A nova dinâmica da agricultura brasileira**. Campinas, SP: Unicamp/IE, 1996.

WOORTMANN, E.; WOORTAMANN, K. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Ed. Universidade de Brasília. 1997. 192p.

WOORTMANN, E. **O modo de produção doméstico em duas perspectivas**: Chayanov e Sahlins. Série Antropologia, 293. Brasília, 2001.

## **Normas para Apresentação de Trabalhos:**

1. A Revista Extensão Rural, publicação científica do Programa de Pós-graduação em Extensão Rural (PPGExR – Mestrado e Doutorado) e do Departamento de Educação Agrícola e Extensão Rural (DEAER) da Universidade Federal de Santa Maria, publica artigos científicos referente as áreas de Extensão Rural, desenvolvimento rural, agronegócio e ciências sociais rurais.
2. O autor principal de um trabalho aprovado pela Revista Extensão Rural poderá publicar outro trabalho consecutivo como primeiro autor, mas esta se reserva o direito de garantir um intervalo de duas edições entre a primeira e a segunda publicação. Este periódico não faz qualquer restrição à titulação para submissão de trabalhos.
3. Os trabalhos devem ser encaminhados no editor de textos Word for Windows 2003 (ou posterior), digitados em idioma Português ou Espanhol, em folha A5, letra arial tamanho 9, espaço 1,5, não ultrapassando 20 páginas, incluindo tabelas, gráficos, ilustrações e anexos (preto e branco).
4. Os trabalhos devem apresentar o título em letras maiúsculas, negrito, em idioma Português ou Espanhol e Inglês, e mais três ou quatro termos para indexação (palavras-chave) no idioma original do texto e em Inglês. Devem, ainda conter um resumo no idioma original do artigo (Português ou Espanhol), com no máximo 200 palavras, devidamente traduzido para o Inglês (abstract). A revisão ortográfica do artigo, bem como o resumo e o abstract, é de inteira responsabilidade do autor.
5. O nome do arquivo a ser enviado deve seguir a seguinte formatação:  
ANO - SOBRENOME, Nome. Título do artigo.
6. As referências bibliográficas, de todos os citados, deverão ser apresentadas em ordem alfabética no final do texto, justificado, de acordo com as normas da ABNT.
7. Os artigos serão publicados após aprovação pela Comissão Editorial.
8. Os conceitos e afirmações contidos nos artigos serão de inteira responsabilidade do(s) autor(es).
9. Os trabalhos devem ser enviados em formato digital para o seguinte endereço eletrônico: **revistaextrural@yahoo.com.br**.