



**UFFS – UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL  
CAMPUS LARANJEIRAS DO SUL – PR**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU* EM AGROECOLOGIA E  
DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL**

**CAMILA EDUARDA VIANA**

**CONSTRUÇÃO SOCIAL DA QUALIDADE DO QUEIJO COLONIAL NA  
MICRORREGIÃO DE CAPANEMA (SUDOESTE DO PARANÁ)**

**LARANJEIRAS DO SUL  
2016**

**CAMILA EDUARDA VIANA**

**CONSTRUÇÃO SOCIAL DA QUALIDADE DO QUEIJO COLONIAL NA  
MICRORREGIÃO DE CAPANEMA (SUDOESTE DO PARANÁ)**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável da UFFS – Universidade Federal da Fronteira Sul, como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável.

Orientadora: Profa. Dra. Rozane Marcia Triches

Co-orientadora: Prof<sup>a</sup> Dra. Fabiana Thomé da Cruz.

**LARANJEIRAS DO SUL**

**2016**

## FICHA CATALOGRÁFICA

### DGI/DGCI - Divisão de Gestão de Conhecimento e Inovação

Viana, Camila Eduarda

CONSTRUÇÃO SOCIAL DA QUALIDADE DO QUEIJO COLONIAL NA  
MICRORREGIÃO DE CAPANEMA (SUDOESTE DO PARANÁ) / Camila  
Eduarda Viana. -- 2016.

172 f.:il.

Orientadora: Rozane Marcia Triches.

Co-orientador: Fabiana Thomé da Cruz.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da  
Fronteira Sul, Programa de Pós-Graduação em Agroecologia  
e Desenvolvimento Rural Sustentável (PPGADR),  
Laranjeiras do Sul, PR, 2016.

1. Construção da qualidade. 2. Agroindústria familiar  
rural. 3. Queijo Colonial. 4. Cadeias curtas de  
abastecimento. 5. Legislações Sanitárias. I. Triches,  
Rozane Marcia, orient. II. Cruz, Fabiana Thomé da,  
co-orient. III. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
IV. Título.

Elaborada pelo sistema de Geração Automática de Ficha de Identificação da Obra pela UFFS  
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

**CAMILA EDUARDA VIANA**

**TÍTULO: "Construção Social da qualidade do queijo colonial na Microrregião de Capanema – Sudoeste do Paraná."**

Dissertação apresentada ao programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável – PPGADR da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS. Para obtenção do título de Mestre em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável, defendido em banca examinadora em 14/06/2016

Orientador (a): Profª Drª Rozane Marcia Triches

Aprovado em: 14 / 06 / 2016

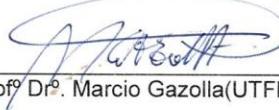
BANCA EXAMINADORA



Profª Drª Rozane Marcia Triches (UFFS)



Profª Drª Fabiana Thome da Cruz (UFRGS)



Profº Drº. Marcio Gazolla (UTFPR)



Profª Drª Catia Tavares dos Passos (UFFS)

Laranjeiras do Sul/PR, junho de 2016

Para Deus, meu guia e protetor, e para José Derli e Marisa, que auxiliaram na construção dos meus valores e me guiaram nos caminhos da vida.

A todos os batalhadores que lutam por justiça e igualdade social, assim como fazem os produtores de queijo colonial buscando seu espaço nos mercados e na sociedade.

## **AGRADECIMENTOS**

Gratidão é um dos sentimentos mais nobres que o ser humano pode expressar. Agradecer faz bem para coração e enobrece a alma. É com espírito de reconhecimento que agradeço primeiramente a Deus, mesmo indo contra os ideais da ciência, eu acredito que toda a força, toda fé e toda proteção que sempre necessitei veio Dele, eu sinto.

Agradeço especialmente à minha Orientadora Prof. Dr<sup>a</sup>. Rozane, mulher guerreira, que pacientemente me ensinou a trilhar um caminho que até então era desconhecido. Compreendeu as minhas dificuldades de trabalhar em uma nova área de pesquisa, e me auxiliou a enfrentar as barreiras que apareceram no caminho. Também agradeço a minha co-orientadora, Prof. Dr<sup>a</sup>. Fabiana, pela dedicação e compreensão e por todo o tempo devotado.

Família é o bem maior que Deus nos proporcionou, por tanto quero agradecer à minha mãe Mariza Perinazzo, mulher de garra, que com muita paciência esteve sempre ao meu lado me dando todo o apoio durante esta trajetória. Agradecer também ao meu pai, José Derli, que sempre me apoiou incondicionalmente para conquistar todos os meus sonhos, e ao meu irmão Matheus Viana que sempre compartilhou comigo os momentos bons e ruins.

Agradeço também aos que hoje não se fazem mais presente fisicamente, mas que foram sempre essenciais em minha vida, mesmo os que não tive oportunidade de conviver, meus avós maternos Alfredo Perinazzo e Renilda e meu avó paterno, Lauro Viana. Também não poderia deixar de agradecer quem ainda se faz presente fisicamente em meu cotidiano, com toda a doçura e carinho que só uma vó pode oferecer, obrigada vó Maria Viana, pelos abraços, pelas orações e pelos quitutes maravilhosos.

O destino escolhe pessoas para entrar e sair do nosso caminho, mas apenas as pessoas verdadeiramente importantes permanecem. Obrigada Laércio André, por ter entrado em minha vida, obrigada pelo companheirismo, pela paciência inesgotável, pelas palavras de apoio e pela compreensão em cada momento difícil, obrigada por ser meu ponto de equilíbrio, em especial nesta caminhada.

Agradeço a minha sogra Delci, ao meu sogro Adelar Reinehr e a minha cunhada Lucimara, pelos finais de semana recheados de alegria, agradáveis conversas e muita comida boa.

Amigos são a família que podemos escolher. Existem amigos de infância, da vida inteira, que além de nos trazer boas lembranças são companheiros que seguirão para sempre em nossos corações. Obrigada Aline, Lilliane, Liara, Luana e Eliane, e como não considerar aqui, meu pequeno afiliado Luiz Miguel. Agradeço por todos os momentos inesquecíveis de alegria e descontração, e por cada vez que me estenderam a mão quando eu precisei. Agradeço também as amigas que a vida me trouxe, amigas que o destino me encaminhou e que sempre estão ao meu lado para me fazer rir ou para segurar minhas lágrimas. Obrigada Camila, Taiara, Idileine, Andreia, cada riso com vocês estará sempre guardado em minha memória. Obrigada também a minha companheira que me estendeu a mão, me acolhendo em seu lar por todo o tempo do Mestrado, Claudia obrigada por tudo. Agradeço também as antigas colegas de faculdade que se tornaram amigas para vida toda, Keli, Josiane e Magali, obrigada pelo infinito companheirismo.

O local que passamos mais horas do dia acordados é o nosso trabalho, assim os colegas se tornam amigos, muitas vezes família. Por isso agradeço a todos os colegas de trabalho que sempre compreenderam as dificuldades desta caminhada e se mostraram prestativos em ajudar toda vez que se fez necessário. Agradeço especialmente a Eliete, Talita e Elisângela com quem criei profundos laços de amizade.

Finalmente, agradeço aos colegas do Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável, juntos trilhamos um longo caminho, caminho este que mesmo cheio de obstáculos nos trouxe grandes aprendizados e grandes realizações.

*“Ama-se mais o que se conquista com esforço.”*

(Benjamin Disraeli)



## RESUMO

Às problemáticas envolvendo os alimentos artesanais/tradicionais/coloniais produzidos nas agroindústrias familiares rurais, dão conta de que, mesmo as vendas destes alimentos serem realizadas anteriormente à criação das legislações sanitárias que regem o setor alimentício, e seus produtos serem legitimados pelos consumidores, estes são colocados à margem dos mercados formais, sendo condicionadas a extinguir a comercialização se seus produtos ou viver na informalidade. Esta problemática encontrada em âmbito Nacional, também se apresenta na microrregião de Capanema – PR. Especialmente com os queijos coloniais tradicionalmente produzidos no local, e que representam o objeto de estudo desta pesquisa. Os dados empíricos foram obtidos através de aplicação de entrevista semiestruturada, que voltou-se para produtores, consumidores e técnicos/gestores de órgão de fiscalização de produtos alimentícios do queijo colonial. Obteve-se através dos dados levantados, elementos para discutir as percepções de risco dos atores sociais do queijo colonial produzido e comercializado na microrregião de Capanema-PR, além de compreendermos como se formam os laços de confiança entre produtor e consumidor dos queijos coloniais informais, e como a confiança é dada no caso de queijos coloniais formais, em que as vendas não são realizadas totalmente de forma direta entre produtor e consumidor. Estes dois princípios foram fundamentais, juntamente com os dados obtidos através das entrevistas, para as discussões frente à construção da qualidade, visto que estes são atributos que estão contidos intrinsecamente na construção da qualidade de alimentos. Tanto consumidores quanto produtores legitimam o queijo colonial produzido na microrregião de Capanema-PR, credenciando que mesmo o queijo colonial produzido e comercializado informalmente não apresenta risco nem à saúde e nem ao ambiente. Além do fato de que os consumidores por conhecer e manter proximidade com os produtores demonstram ter construído laços de confiança com os mesmo, adquirindo seus queijos com segurança. A qualidade dos queijos coloniais da microrregião de Capanema é construída por diferentes atributos como gosto, higiene, tradição e cultura, podendo ser assim considerado um alimento de qualidade ampla.

**PALAVRAS CHAVE:** Queijo Colonial. Risco. Confiança. Construção da qualidade.

## **ABSTRACT**

The issues concerning artisanal food / traditional / colonial produced in rural family farms, approach that, even sales of these foods happening before the creation of sanitary laws that rule food industry, and before their products were made legit by consumers, these are made marginal to the formal markets, being conditioned to terminate the sales of their products or to live in informality. This problem found in National level, also features in the micro region of Capanema - PR. Especially taking the colonial cheese traditionally produced on site, which represent the study object of this research. Empirical data were obtained by applying a semi-structured interview, which was focused on the producers, consumers and technical / supervisory board of managers of food products of the colonial cheese. It was obtained through data collected elements to discuss the risk perceptions of social actors producing colonial cheese and marketed in the micro region of Capanema, PR, and understand how they form the bonds of trust between producer and consumer of informal colonial cheeses, and how trust is given in the case of formal colonial cheeses, where sales are not made fully directly between producer and consumer. These two principles were fundamental, together with the data obtained through interviews to the discussions facing the quality construction, since these are attributes that are contained intrinsically in the construction of quality food. Both consumers and producers legitimize the colonial cheese produced in microregion Capanema-PR, accrediting that even the colonial cheese produced and marketed informally presents no risk to health or to the environment. Besides the fact that consumers, knowing and maintaining proximity to the producers, show they have built trust with the producers, purchasing their cheeses safely. The quality of the colonial cheeses from Capanema is built by different attributes such as taste, hygiene, tradition and culture, being, thus, considered wide quality food.

**KEYWORDS:** Colonial Cheese. Risk. Trust. Quality Construction.

## LISTA DE IMAGENS

Imagem 1 - Representação das mesorregiões do Estado do Paraná.....	58
Imagem 2 - Representação da Microrregião Geográfica de Capanema - PR (2006).....	58
Imagem 3 - IDH - Índice de Desenvolvimento Humano das Microrregiões do Estado do Paraná, 2000.....	59
Imagem 4 – Produção de Queijo Colonial Informal dos Municípios da Microrregião de Capanema (PR).....	70
Imagem 5 – Produção de Queijo Colonial Formal/Híbrido Localizado na Microrregião de Capanema (PR).....	79
Imagem 6 – Produção de Queijo Colonial Formal de Cadeia Longa Localizado na Microrregião de Capanema .....	82

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Estimativa da quantidade de produtores formais e informais de queijo colonial da microrregião de Capanema, sudoeste do Paraná.....	65
Tabela 2 - Caracterização dos produtores de queijo colonial entrevistados na Microrregião de Capanema sudoeste do Paraná.....	67
Tabela 3 - Notificações de Surto de DTA no Estado do Paraná e os alimentos envolvidos entre os anos de 2008 e 2015 .....	92

## **LISTA DE SIGLAS**

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle  
BPF – Boas Práticas de Fabricação  
CAAE – Certificado de Apresentação para Apreciação Ética  
CCO – Certificado de Conformidade  
CEP – Comitê de Ética em Pesquisa  
CJD – Doença de Creutzfeldt-Jakob  
CONAMA – Conselho Nacional do Meio Ambiente  
C.Q.F.C.C – Consumidor de Queijo Formal de Cadeia Curta  
C.Q.F.C.L – Consumidor de Queijo Formal de Cadeia Longa  
C.Q.I – Consumidor de Queijo Informal  
DCNT – Doenças Crônicas Não Transmissíveis  
DEFIS – Divisão do Departamento de Fiscalização  
DOC – Denominação de Origem Controlada  
DTA's – Doenças Transmitidas por Alimentos  
EEB – Encefalopatia Espongiforme Bovina  
EET – Encefalopatias Espongiformes Transmissíveis  
EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural  
EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
FAM – Produto de Origem Familiar  
FAO – Organização da Nações Unidas para Alimentação e Agricultura  
FDA – Food and Drug Administration  
GMP – Good Manufacturing Practices  
HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point  
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística  
IGP – Indicação Geográfica Protegida  
IPARDES – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social  
IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico Nacional  
MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
NEI – Nova Economia Institucional  
NSE – Nova Sociologia Econômica  
ONU – Organização das Nações Unidas  
ORG – Produto de Agricultura Orgânica

PIQ's – Padrão de Identidade e Qualidade  
P.F.C.C – Produtor Formal de Cadeia Curta  
P.F.C.L – Produtor Formal de Cadeia Longa  
PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar  
POA – Produtos de Origem Animal  
POP – Procedimentos Operacionais Padronizados  
PRONAF – Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar  
SEAB – Secretaria da Agricultura e do Abastecimento  
SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial  
SIF – Serviço de Inspeção Federal  
SIM – Serviço de Inspeção Municipal  
SIP – Serviço de Inspeção Estadual  
SNC – Sistema Nervoso Central  
TC – Teoria das Convenções  
TCLE – Termos de Consentimento Livre e Esclarecido  
T.S. – Técnico do Serviço de Inspeção Municipal (SIM)  
T.V.S – Técnico da Vigilância Sanitária

## CONVENÇÕES

Neste trabalho, foram adotadas as seguintes convenções:

I - Os trechos em itálico representam expressões em geral ou falas, palavras e expressões dos interlocutores da pesquisa ou ainda termos em idioma estrangeiro.

II – Trechos em negrito no meio das falas dos interlocutores representam perguntas realizadas pela entrevistadora e que não estão contempladas no roteiro de entrevista semiestruturada que se encontra no apêndice.

III - As aspas remetem a conceitos, trechos fidedignos e/ou termos usados por outros autores.

IV - Para preservar a identidade dos interlocutores (produtores, consumidores de queijo colonial formal e informal e técnicos de órgãos de fiscalização), seus nomes não constaram no trabalho, sendo substituídos apenas por iniciais, correspondendo à classe que representaram durante a entrevista. Nesse caso, Produtor Formal de Cadeia Longa, é identificado como P.F.C.L, Produtor Formal de Cadeia Curta como P.F.C.C, Consumidor de Queijo Formal de Cadeia Longa como C.Q.F.C.L, Consumidor de Queijo Formal de Cadeia Curta como C.Q.F.C.C, Consumidor de Queijo Informal como C.Q.I, Técnico da Vigilância Sanitária como T.V.S, Técnico do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), como T.S, seguidos de numeração correspondendo ao Município a que cada um pertence (números de 01 a 08, e cada número representa um Município).

V - Os trechos citados de obras de outros autores que tenham sido publicadas anteriormente ao novo Código Ortográfico foram adequados às mudanças estabelecidas, sem, contudo, alterar-lhes o sentido.

VI - Para a construção do texto, foi empregada tanto a primeira pessoa do singular – eu – quanto a primeira pessoa do plural – nós –, conforme a necessidade de expressar vivências ou opiniões da autora, bem como ideias e opiniões em conjunto com orientadora e co-orientadora.

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO .....	17
2	REFERENCIAL TEÓRICO E METODOLÓGICO .....	26
2.1	REFERENCIAL TEÓRICO.....	26
2.1.1	O contexto dos sistemas agroalimentares dominantes e as redes alimentares alternativas.....	28
2.1.2	A Modernidade e os riscos alimentares: a reflexividade na sociedade de risco .....	37
2.1.3	A construção da confiança nas relações de produção e consumo .....	43
2.1.4	A construção da qualidade e a valorização dos produtos artesanais .....	47
2.2	REFERENCIAL METODOLÓGICO .....	56
2.2.1	Caracterização do Local da Pesquisa .....	57
2.2.2	Coleta de dados .....	60
2.2.3	Análise e sistematização dos dados .....	61
3	QUEM SÃO OS PRODUTORES DE QUEIJO COLONIAL E QUAIS SÃO AS PERCEPÇÕES DOS ATORES SOCIAIS SOBRE OS RISCOS ENVOLVIDOS NA SUA PRODUÇÃO/CONSUMO?.....	63
3.1	Caracterização dos produtores de queijo colonial da microrregião de Capanema, sudoeste do Paraná .....	64
3.1.1	Agroindústrias familiares rurais informais .....	68
3.1.2	Agroindústrias formais.....	75
3.2	Percepções de risco dos atores envolvidos com a produção, comercialização e distribuição do queijo colonial da microrregião de Capanema, sudoeste do Paraná .....	85
3.2.1	Percepções de risco de técnicos, consumidores e produtores do queijo colonial em relação à saúde.....	87
3.2.2	Percepções de risco de técnicos, consumidores e produtores do queijo colonial em relação à saúde.....	87
3.2.3	Risco ambiental e sustentabilidade.....	100
4	RELAÇÕES DE CONFIANÇA E A CONSTRUÇÃO DOS MERCADOS A PARTIR DAS DIFERENTES CONCEPÇÕES DE QUALIDADE.....	105
4.1	<i>“Eu confio porque eu conheço quem produz”</i> : relações de confiança baseadas na proximidade entre atores do queijo colonial da microrregião de Capanema (PR) .....	106
4.1.1	<i>“Eu confio porque eu conheço quem produz”</i> : relações de confiança baseadas na proximidade entre atores do queijo colonial da microrregião de Capanema (PR) .....	106
4.1.2	Agroindústrias de queijo colonial informal.....	108
4.1.2	Agroindústrias de queijo colonial formal .....	114
4.2	A CONSTRUÇÃO SOCIAL DA QUALIDADE DO QUEIJO COLONIAL DA MICRORREGIÃO DE CAPANEMA (PR).....	119
4.2.1	As políticas de regulamentação da qualidade sanitária no Brasil .....	120
4.2.2	Construção da qualidade.....	126
4.2.2.1	Qualidade sanitária.....	127
4.2.2.2	Qualidade organoléptica.....	138
4.2.2.3	Qualidade social e qualidade “natural” .....	142
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	147
6	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	154
7	APÊNDICES .....	165



## 1 INTRODUÇÃO

A modernidade é uma faca de dois gumes, conforme afirma Giddens (1991). Ao fazer essa afirmação, o autor faz menção ao fato que, da mesma forma que ela trouxe benefícios para a humanidade, como, por exemplo, uma existência mais segura e com mais “oportunidades”, ela também trouxe consequências que se sobressaíram aos seus benefícios, como fica evidente na sociedade atual, repleta de perigos globais, incertezas, ansiedades e desconfianças.

Também se referindo às incertezas da modernidade, Ulrich Beck (2010), que escreveu o livro *Sociedade de risco*, argumenta que a modernidade criou uma espécie de risco globalizado, pelo qual as ameaças não são mais locais e os riscos agora não atingem nenhuma classe social específica. A modernidade, segundo o autor, também atingiu a crença da sociedade que passou a não crer unicamente na religião, como acontecia no Feudalismo, e nem apenas na ciência e na tecnologia, como na Sociedade Industrial, de modo que, como consequência, as pessoas acabaram não tendo em quem crer ou no que confiar.

No que tange à alimentação, a modernidade também trouxe grandes modificações. A produção de alimentos recebeu a inserção das formas industrializadas e em larga escala, com o intuito de atingir as demandas da fome mundial, que era evidenciada nos séculos passados, e ainda que não seja possível desconsiderar o crescente movimento da valorização dos produtos locais e com moldes tradicionais de produção, vale ressaltar que a forma industrial de produção cresce incessantemente desde a chegada da modernização. Entretanto, é importante ressaltarmos que as formas de produção industrial baseadas em grandes escalas de produção trouxeram, em alguns casos, riscos à saúde dos consumidores, o que ficou evidenciado por meio de doenças transmitidas por alimentos, como os emblemáticos casos da “vaca louca”<sup>1</sup> e as contaminações por soda no leite, gerando desconfianças e incertezas aos consumidores. Ainda no que se refere às incertezas

---

<sup>1</sup> A Doença da Vaca Louca, como é popularmente conhecida, recebe o nome científico de Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), é uma doença neurodegenerativa fatal que acomete bovinos, afetando seu sistema nervoso central (SNC). A doença se enquadra dentro das encefalopatias espongiformes transmissíveis (EET). Ao consumir produtos de animais contaminados com a EEB, seres humanos podem desenvolver a doença de Creutzfeldt-Jakob (CJD) (RADOSTITIS, O.M., 2002).

e desconfianças dos consumidores, também é importante mencionar os problemas ambientais ocasionados pela contaminação do meio ambiente, os quais tomaram proporções desastrosas após a chegada da modernidade, acompanhada da tecnologia industrial. Na mesma direção das questões ambientais, é válido ressaltar também os problemas enfrentados com a escassez de recursos não renováveis devido ao uso incessante desses materiais por conta das indústrias de grande porte (CRUZ, 2012; SCABERLOT, 2012).

Com a chegada da modernização, outra mudança evidente diz respeito às relações de consumo. Especialmente no setor alimentício, o consumo passou a ser voltado para produtos industriais de maior praticidade, porém com menor valor nutricional e maiores índices de gordura e açúcares. Ainda relacionado com o consumo, também houve mudanças nas relações de compra e venda, que passaram a ser menos pessoais, com pouco ou nenhum contato entre produtor e consumidor. Segundo Baggio (2010), é inegável que as relações entre consumidor e produtor se tornarem menos pessoais não foi uma situação de escolha, mas o que podemos chamar de imposição do Mercado Capitalista, que, ao visar menor gasto e maior obtenção de lucro, acabou substituindo, em alguns casos, relações por tecnologias, como ocorre, por exemplo, com as compras pela internet, ou ainda as máquinas de café e máquinas de refrigerante.

Outra mudança nas relações de consumo é o aumento do consumo de alimentos fora de casa, ressaltado por Fischler (1995). Segundo o autor, após a Revolução Industrial, na década de 70, houve um intenso movimento de migração do campo para a cidade, o que fez diminuir a população rural e assim aumentar a população urbana. No contexto Francês, neste período, houve um grande aumento no setor terciário, e assim novos trabalhadores “diplomados” de diversos setores e classes, desde professores de ensino médio a mestres de Universidades. Esta classe apresentou um aumento do nível de vida, e com isso um aumento no consumo. O trabalho passou a ser fator essencial para aumentar ou manter o nível de vida, e assim os trabalhadores passaram a ficar mais tempo no trabalho, e no caso das mulheres menos tempo na cozinha, pois em vez de dedicarem seu tempo preparando as refeições dedicavam-se mais ao trabalho.

Esta nova condição fez com que trabalhadores abandonassem as refeições realizadas em casa e normalmente com a família e passassem a fazer refeições fora de casa, em geral em restaurantes, lanchonetes, ou *fast food*. Devido ao aumento da população urbana, e também o aumento do fluxo no trânsito, as formas de deslocamento entre o trabalho e a moradia roubaram mais tempo e tornaram-se dificultosas, fato que auxiliou com que as refeições, de uma considerável parte da população, acontecessem fora de casa e longe da família, abrindo caminho para relações individualizadas.

Nesse sentido, relações de consumo mais recentes deram cada vez mais ênfase às grandes indústrias agroalimentares, que para sanar a necessidade de boa parte da classe consumidora que “luta contra o tempo” para realizar suas diversas atividades diárias, trouxeram alimentos com maior praticidade e comodidade para ser preparado e, assim, consumido em qualquer local, como é o caso dos alimentos pré-preparados, alimentos congelados ou ainda os alimentos com maior prazo de validade para ser consumido. Desta forma, as grandes indústrias alimentícias tomaram proporções grandiosas, e mesmo cientes dos movimentos de valorização de produtos locais, produzidos artesanalmente/tradicionalmente, estas acabam dominando o setor alimentício, fazendo com que as pequenas indústrias tradicionais fiquem muitas vezes às margens do mercado formal ou desapareçam e (BAGGIO, 2010; PEREZ-CASSARINO, 2013).

De fato, as grandes indústrias agroalimentares, assim como outras grandes indústrias de diferentes setores, tiveram uma explosão de crescimento com a chegada da modernização e suas tecnologias. Segundo Friedmann e McMichael (1989), as grandes indústrias agroalimentares que hoje regem o setor alimentício tiveram início no período denominado fordista, quando se deu o desenvolvimento das tecnologias que eram patrocinadas pelo Estado. Esse desenvolvimento efetuou-se com intuito de aumentar a produção de alimentos de baixo custo e assim alimentar os trabalhadores que serviam de mão de obra para as indústrias da época. Foi por meio da regulação entre sociedade e Estado que se deu o suporte para o que é hoje o atual modelo de Sistema Agroalimentar.

O sistema agroalimentar dominante, denominado por Ploeg (2008) como “Impérios Alimentares”, se caracterizam pela padronização de alimentos, que se

caracterizam pela padronização de alimentos, aplicação constante de tecnologia em todas as etapas de processamento dos alimentos, concentração de procedimentos agroindustriais para atender uma produção em larga escala e cadeias longas de abastecimento, de modo que a produção altamente processada possa ser distribuída em longos percursos demográficos, não se limitando a abastecer à região/local onde é produzido. Esses sistemas dominantes são representados por grandes corporações que buscam o controle da cadeia alimentar desde a produção até a distribuição de alimentos (MALUF, 2004).

Paralelamente aos Sistemas Agroalimentares dominantes, pode-se fazer referência às cadeias curtas de abastecimento, que de acordo com Scarabelot e Schneider (2012) são, em alguma medida, associadas aos sistemas alimentares alternativos, formados em sua maioria pela interação da agricultura familiar com as dinâmicas locais de produção, comercialização e consumo. As cadeias curtas de abastecimento são voltadas à produção de alimentos para o abastecimento local, buscam proximidade entre produtores e consumidores, de modo a permitir mais interatividade entre ambos.

Nesse sentido, as cadeias curtas de abastecimento, diferentemente das cadeias longas formadas pelos sistemas agroalimentares dominantes, estabelecem relações pessoais entre consumidores e produtores, gerando maior confiança entre ambos e minimizando os riscos e incertezas em relação aos alimentos conforme Triches (2010). De fato, no que se refere às incertezas em relação aos alimentos, conforme Cruz (2012), os recorrentes escândalos alimentares associados às grandes corporações alimentícias que formam os sistemas agroalimentares dominantes, foram ponto chave para o surgimento das incertezas diante dos alimentos industrializados, que podem ser produzidos do mesmo modo em qualquer lugar do mundo, sem referência geográfica, endossando a ideia de risco e falta de confiança por parte dos consumidores.

Diante desse contexto, marcado em boa medida por crises alimentares, de acordo com Darolt (2013), podemos perceber novas propostas para modelos de desenvolvimento local, como é o caso de boa parte das cadeias curtas ou também chamadas de circuitos curtos, que levam em conta, além de variáveis técnico-produtivas, econômicas e ambientais, também valores sociais, culturais e éticos, bem como os ideais de solidariedade, segurança alimentar, justiça social,

autonomia, respeito às tradições locais e a cultura, tal como a reconexão entre consumidores e produtores.

Neste sentido, as cadeias curtas de abastecimento estão ligadas aos movimentos criados pelos consumidores, que buscam mudanças dos padrões alimentares, como é o caso do *slowfood*<sup>2</sup> e *quality turn*, ou “virada da qualidade” como enfatiza Goodman (2003), no que se refere à segurança alimentar e a qualidade ampla dos alimentos (SCARABELOT, SCHNEIDER, 2012).

Referente à qualidade dos alimentos, vale mencionar que essa noção de qualidade é tema de diversas discussões, embora continue sendo complexa e sem uma definição concreta. Para Lagrange (1995), existem diversos critérios e indicadores que implicam diferentes qualidades de um produto ou de um serviço. Para o autor, a qualidade possui várias dimensões, podendo estar ligada às questões de saúde, ecológicas, morais, organolépticas, de modo que, não podendo ter um conceito único, seu significado vai depender do contexto envolvido. Por meio dessa perspectiva, analisa-se a importância de compreender os critérios de qualificação utilizados pelos atores sociais envolvidos na produção dos alimentos, particularmente no que se refere à construção de novos conceitos e padrões de qualidade que, dessa forma, poderão moldar novas relações de produção e consumo e novos mercados.

Mesmo com ênfase na valorização de alimentos coloniais, também chamados de tradicionais ou artesanais, que têm recebido destacada importância na atualidade, estes produtos são os que mais sofrem com as avaliações de qualidade alimentar, que visam apenas analisar o caráter sanitário, com normas e padrões homogêneos, voltados para grandes indústrias e que não consideram outras características de qualidade. Como consequência, percebe-se a exclusão dessa forma de produção que, dadas as especificidades, tem suas características

---

<sup>2</sup>*Slowfood* é um movimento, uma organização não governamental, criada em 1986, que tem por objetivo desafiar atitudes convencionais de qualidade dos alimentos, com o intuito de mudar a produção e a distribuição de alimentos, valorizando alimentos locais, produzidos de forma tradicional respeito à cultura e ao “saber fazer”. O termo em inglês *slow food* significa comida lenta, sendo o logotipo do movimento um caracol, que simboliza a lentidão, fazendo alusão a uma forma de qualidade específica, que não leva em conta apenas a tecnologia e a padronização (BRUNORI, 2007).

comprometidas se avaliadas de acordo com os mesmos critérios que regem a produção industrial de alimentos.

Em várias regiões do Brasil, encontramos a agroindustrialização como uma prática comum vinculada à intensa fabricação de produtos coloniais e artesanais. Dentro do estado do Paraná, por exemplo, essa prática se encontra voltada à agricultura familiar, constituindo uma atividade econômica de grande importância para diversas famílias rurais. Dentre as atividades de processamento de alimentos desenvolvidas pela agricultura familiar, Lucas *et al* (2008) destaca os derivados lácteos, que agregam valor ao leite, dentre os quais merece destaque o queijo colonial, característico da região Sul do Brasil.

De acordo com Machado (2002) e Oliveira *et al* (2010), o queijo colonial é um queijo do tipo artesanal que possui importante valor nutricional, sendo de suma importância para o homem do campo, servindo como alternativa para pequenos agricultores familiares que utilizam essa atividade para incrementar a renda familiar. A produção e venda desse tipo de produto possui considerável relevância para a sociedade, gerando empregos, aumentando a fixação do homem no campo, e ajudando na manutenção da cultura e das tradições locais.

O Estado do Paraná evidencia-se por possuir relevante quantidade de produtores familiares, com destaque para as agroindústrias familiares existentes. Apenas a microrregião de Capanema, localizada na mesorregião do Sudoeste paranaense, possui, segundo o IBGE (2006), um total de 11.152 estabelecimentos agropecuários com agricultura familiar. Destes estabelecimentos, 2.000 possuem agroindústrias rurais como atividade principal ou mesmo atividade secundária, dentre os quais 126 estabelecimentos contam com atividades de pecuária de leite. O estado do Paraná produziu, no ano de 2010, 3.595.775 litros de leite e, no ano de 2011, 3.815.582 litros de leite, aumento de 6,11% no ano. Desses valores, destaca-se a mesorregião do Sudoeste paranaense, que, entre os anos de 2010 e 2011, teve taxa de crescimento de 15,7% na produção de gado leiteiro, chegando a um volume de produção de 981.512 litros de leite ao ano (EMBRAPA 2012). Mesmo com dados relevantes relacionados a agroindústrias familiares e produção de leite, não existem dados concretos relacionados à produção de queijo colonial na microrregião de Capanema.

Mediante esse cenário, que aponta tanto para o aumento na produção de leite quanto na de queijo, é importante entender qual a percepção dos atores sociais (produtores, consumidores e gestores) sobre o queijo colonial. Quais as percepções de risco, confiança e qualidade associada a esses mercados? A hipótese desse trabalho é de que a aquisição de queijos coloniais é viabilizada a partir de diferentes critérios de qualidade, que não os estritamente sanitários, no tocante aos quais existem relações de confiança entre produtores e consumidores, que minimizariam os riscos e superariam as regras de legislação sanitária.

Outros estudos já foram realizados nessa perspectiva. Relacionando o estudo dos queijos tradicionais com as relações sociais de mercado e as teorias a ela atreladas, encontramos o trabalho de Cruz (2012) que, ao estudar o Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul, afirmou que os consumidores destes queijos consomem o produto pelo fato de conhecer os produtores e manter uma relação social com os mesmos, o que se sobrepõe ao fato do queijo apresentar ou não um certificado de inspeção sanitária.

Seguindo a mesma proposta de trabalho da relação de mercados sociais com os queijos tradicionais, destacamos também o trabalho de Menezes *et al* (2010) que, após pesquisas sobre o Queijo de Coalho e Queijo Artesanal Serrano, produzidos, respectivamente, no Sertão do São Francisco, Estado do Sergipe, e nos Campos de Cima da Serra, Estado do Rio Grande do Sul, garantiram que estes tipos de queijos que são comercializados nestas regiões, são vendidos de maneira informal, mas que seus consumidores não levam em conta a informalidade do produto, pois adquirem o produto pelas relações de proximidade e confiança que foram construídas entre produtor e consumidor, formando laços sociais.

Considerando a inexistência de trabalhos com essa abordagem em relação aos queijos coloniais produzidos na região sudoeste do Paraná e buscando desvendar a construção desses mercados e as relações sociais inerentes, este trabalho tem por objetivo compreender a construção social da qualidade do queijo colonial na microrregião de Capanema - PR, as percepções dos riscos e as relações de confiança envolvidas na produção e consumo do produto.

Mais especificamente, o trabalho buscou estimar o número de produtores formais e informais de queijo colonial, através de pesquisa das agroindústrias

familiares e não familiares da microrregião de Capanema (PR), também, conhecer e discutir as percepções de risco dos atores envolvidos neste processo. Compreender e debater os processos de confiança que envolvem os produtores e consumidores do queijo colonial, além de apreender como se forma a construção social da qualidade que envolve a produção, venda e consumo do queijo colonial da microrregião de Capanema, Sudoeste do Paraná.

A metodologia utilizada para construir este trabalho foi baseada em visão interdisciplinar, com expectativa de abranger os diferentes âmbitos que envolvem os alimentos e, em particular, aspectos relacionados à construção da qualidade dos alimentos. Para tanto, foi realizado levantamento teórico relacionado ao tema, bem como pesquisa de campo que possibilitou estimar o número de produtores de queijo colonial da microrregião de Capanema, Sudoeste do Paraná, além da caracterização dos produtores de queijo colonial da mesma região. Também foram realizadas entrevistas semiestruturadas, com técnicos/gestores de órgãos de fiscalização, consumidores e produtores de queijo colonial formal e informal.

A escolha deste tema foi motivada tanto pelo âmbito pessoal quanto profissional. Os queijos produzidos artesanalmente, mais especificamente os queijos coloniais, já haviam sido objeto de estudo anterior da autora, (Pós-Graduação *Lato Sensu* em Segurança Alimentar, Políticas Públicas e Tecnologia Agroindustrial), que realizou avaliação química e microbiológica de queijos coloniais produzidos no Município de Realeza, Paraná. Ao deparar-se com resultado diferente do esperado, pois obteve através das análises realizadas constatação de queijos coloniais produzidos a partir de leite cru sem apresentação de contaminação microbiológica e propriedades químicas condizentes com os parâmetros estipulados em legislação vigente, a autora sentiu-se motivada a aprofundar seus trabalhos sobre a qualidade ampla que contempla o queijo colonial.

No âmbito profissional, por desempenhar a função no Setor da Vigilância Sanitária Municipal e realizar inspeções em locais que produzem queijos de forma artesanal, a sensação era de contradição, pois, ao seguir e fazer cumprir as exigências sanitárias estipuladas pelas Legislações para este tipo de produto, acabava sempre surgindo a proibição da produção, sendo alegado risco à saúde de quem consumisse o produto, mesmo sabendo nunca ter recebido qualquer



reclamação ou averiguado alguma notificação de Doença Transmitida por Alimento relacionada ao consumo de queijo artesanal. E, além disso, também pessoalmente, considerando que o queijo colonial responde a aspectos da qualidade ampla, de forma que, mesmo na informalidade, sempre abrangia (e abrange) grande clientela.

Para responder aos objetivos da pesquisa, este trabalho está organizado em quatro capítulos. O primeiro tem início com a introdução do trabalho, constando um curto referencial e contextualização sobre o tema trabalhado. Logo, no capítulo 2, é apresentado o referencial teórico e metodológico abordado, que conta com as teorias que foram utilizadas para formular as discussões da pesquisa, além da metodologia que foi utilizada para a construção deste trabalho.

No terceiro capítulo é apresentado, em um primeiro momento, a caracterização dos produtores de queijo colonial da microrregião de Capanema, Sudoeste do Paraná. A segunda parte do capítulo é composta pelos resultados e discussões referentes às percepções de riscos de produtores, consumidores e técnicos/ gestores de órgãos de fiscalização de produtos alimentícios frente à produção e comercialização do queijo colonial.

Para finalizar o trabalho, o quarto capítulo é composto por uma seção referente à confiança dos atores sociais interlocutores desta pesquisa em relação ao queijo colonial, e outra que trata das perspectivas da qualidade ampla percebidas por consumidores, produtores e técnicos/gestores de órgãos de fiscalização referente ao queijo colonial e à construção social da qualidade associada a esse produto.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO E METODOLÓGICO

Este capítulo tratará inicialmente de apresentar levantamento teórico dos temas relacionados a este estudo, como os sistemas agroalimentares, as agroindústrias familiares, a perspectiva de risco e a confiança, a construção social da qualidade e os mercados agroalimentares. Este capítulo também contará com a apresentação das teorias que embasam as discussões deste trabalho, como a Teoria do Risco, de Ulrich Beck, e os princípios das relações de confiança na modernidade, de Antony Giddens, entre outros trabalhos que dão ênfase a essas teorias. Este Capítulo também contará com um item que apresenta os procedimentos metodológicos utilizados no estudo em questão.

### 2.1 REFERENCIAL TEÓRICO

A categoria social agricultura familiar foi concebida em meados da década de 1990, quando aconteceram profundas modificações no meio rural. Desde então, a nomenclatura tem sido amplamente usada. Entretanto, até poucos anos atrás, esse termo era desconhecido, sendo utilizado para esta categoria termos como camponês, pequeno produtor, agricultor familiar ou ainda agricultor de subsistência. Com as tentativas de revalorização do rural, lutas sociais e ecológicas no campo e com a criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), em 1996, o termo campesinato ressurgiu vinculado ao conceito de agricultura familiar, enfatizando, de certo modo, continuidades e rupturas surgidas com os históricos sociais (SCHNEIDER, 2003; WANDERLEY, 2009).

Com a chegada da modernização na agricultura, e as políticas de estímulo voltadas a esta nova forma de agricultura, o valor do custo e da produção agropecuária sofreram um estreitamento econômico, ocasionando a vulnerabilidade social e econômica de famílias rurais. Esta condição fez com que as famílias rurais buscassem novas atividades produtivas, bem como novas fontes de renda, o que gerou uma diversificação diversidade da agricultura familiar<sup>3</sup>, trazendo o que Ploeg (2003) qualifica de distintos “estilos de agricultura”.

---

<sup>3</sup>Para melhor explorar a diversidade do conceito de agricultura familiar, ver Schneider (2003a).

Assim como o termo agricultura familiar, a agroecologia também recebeu essa denominação recentemente; suas características dizem respeito à produção agrícola com o mínimo possível de impactos ambientais, com o objetivo de alcançar retornos financeiros adequados à meta de redução da pobreza, fazendo com que as necessidades sociais das populações rurais sejam devidamente atendidas. A agroecologia tem relevante importância no desenvolvimento rural, visto que orienta a diferentes estratégias que visam a potencializar a perspectiva social, econômica e ecológica dos sistemas agrícolas (ALTIERI, 2004).

Apesar dos diferentes modelos de agricultura familiar, o que imbrica, por exemplo, em casos de agricultores familiares de monocultura (soja, tabaco etc.), existe outra parte da agricultura familiar com modelo baseado em policultura e não utilização de agrotóxicos. Este modelo de agricultura familiar encontra-se estreitamente ligado à agroecologia, visto que ambas possuem características inerentes ou complementares, fundamentadas na pequena escala, mão de obra familiar (parcial ou totalmente), adaptadas às condições locais, caracterizadas pela policultura e produção de subsistência, seu mercado é, em sua maioria local, as práticas produtivas são passadas de pai para filho com uma grande valorização cultural. O modelo de agricultura familiar baseado no policultivo, bem como agroecológica, possuem grande importância na produção sustentável e saudável, pela minimização ou não utilização de agrotóxicos, e por estar associada ao equilíbrio do ecossistema (SAQUET, 2012; ALTIERI, 2004).

Tanto a agricultura familiar quanto a agroecologia são atualmente uma das mais importantes estratégias de desenvolvimento rural para a agricultura, ressaltando sua conjuntura econômica, social, cultural e ambiental. Nos últimos anos no Brasil, abriram-se discussões sobre a importância da contribuição da Agricultura Familiar e da Agroecologia frente à produção de alimentos e à superação da insegurança alimentar. Entre as diversas alternativas econômicas que contribuem para a autonomia e a permanência da agricultura familiar no campo, podemos citar com destaque as agroindústrias (OLIVEIRA, *et al*, 2008; SCARABELOT,; SCHNEIDER, 2012; GAZOLLA, 2009).

As agroindústrias familiares rurais<sup>4</sup>, conforme afirma Prezotto (2002a), podem:

[...] proporcionar uma importante forma de (re) inclusão social para os agricultores, através da renda obtida pelo seu trabalho (e produção), melhorando a sua qualidade de vida. Para essas pessoas pode representar o (re) início da construção de cidadania, bem como uma oportunidade de resgate de valores sociais e culturais, que vai muito além do que usualmente é confundido com cidadania, mas que não passa, muitas vezes, da obtenção de documentos de identificação pessoal (p. 8).

Entrementes, as agroindústrias familiares enfrentam desafios, principalmente no que tange à sua inserção nos mercados formais, haja vista que muitas são as barreiras de entrada existentes. Por outro lado, essas mesmas agroindústrias têm tido êxito em se reproduzir no tempo e em construir mercados alternativos. Dessa forma, é importante destacar as teorias que podem dar subsídios para entender como são construídos esses mercados, considerando especialmente as relações entre consumidores e produtores. Assim, enfatizam-se os estudos que sugerem que as relações entre consumidores e produtores são permeadas pela busca de maior confiança mediante os riscos da sociedade contemporânea e, nesse sentido, surgem novos valores dados pelos consumidores em relação à qualidade dos alimentos.

### **2.1.1 O contexto dos sistemas agroalimentares dominantes e as redes alimentares alternativas**

O sistema agroalimentar é definido por Soler (2009) *apud* Perez-Cassarino (2013, p.194) como: “O conjunto de atividades que se integram visando ao comprimento da função da alimentação humana”. Nesse contexto, pode-se destacar que os sistemas agroalimentares envolvem diferentes setores desde a produção agrícola, passando pelo processamento até as etapas finais de venda e distribuição dos alimentos, através de um conjunto de atividades. Esse sistema não pode ser

---

<sup>4</sup> Existem diferentes tipos de definições para as agroindústrias rurais. Para fins deste trabalho, utilizaremos a definição de agroindústria familiar rural que diz respeito às denominações (agroindústria familiar, agroindústria artesanal e/ou colonial, agroindústria rural de pequeno porte) e esta descrita como: “uma forma de organização em que a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando sobretudo a produção de valor de troca que se realiza na comercialização” (MIOR, 2005, p. 191).

entendido separadamente, é necessário compreender o contexto das inter-relações que envolvem esses diferentes setores.

Os sistemas agroalimentares podem ser analisados por meio do que autores como Friedmann (1993) considera surgimento dos regimes alimentares. Para essa autora os regimes alimentares dividem-se até o momento em três períodos, onde cada um corresponde a diferentes regimes de acumulação e regulação social. O primeiro regime alimentar, que ficou conhecido como “colonial”, ocorreu no período final da hegemonia britânica (1870-1914). O início desse regime foi marcado pela criação das leis que liberavam as exportações de mercadorias, inclusive alimentos, entre países, no ano 1874. Nesse período, o Estado teve papel fundamental através do poder de decisão sobre as importações e exportações. A partir do destravamento da exportação entre países, houve grande crescimento da produção capitalista na Europa, fazendo com que surgisse uma volumosa classe de trabalhadores/operários que serviam de mão de obra para as indústrias que realizavam exportação de produtos. Os trabalhadores passaram a receber renda em forma de dinheiro e assim os alimentos, que antes eram produzidos em suas propriedades, passaram a ser comprados nos mercados. A situação de pobreza, que caracterizava aquela época, possibilitou o surgimento de um mercado burguês que se estendeu ao mercado alimentar mundial. O primeiro Regime foi marcado também pelas migrações de europeus para outros continentes, o que, junto com a expansão colonial Imperialista, propiciou a importação de matérias-primas alimentares, estimulando a produção doméstica de bens manufaturados.

O segundo Regime alimentar, que foi denominado como “produtivista”, teve início em 1914 e ficou marcado pelas relações de produção e consumo atreladas à proteção estatal. Neste período a organização da economia mundial era baseada nos Estados Unidos no pós-II Grande Guerra. O segundo regime alimentar caracterizou-se pelo desenvolvimento e posterior predomínio de sistemas alimentares dominantes. Esses sistemas são coordenados em nível global por empresas transnacionais representadas por grandes corporações agroalimentares que buscam controle da produção, industrialização e distribuição dos alimentos. Os sistemas agroalimentares dominantes caracterizam-se pela padronização e industrialização dos alimentos e pela atuação através de cadeias longas de abastecimento, o que ocasiona a desconexão entre produtores e consumidores.

Este Regime alimentar é baseado em um consumo abusivo, construído a partir de propagandas manipuladoras, e trouxe consigo problemas ambientais, sociais e de saúde pública, como desnutrição, obesidade e riscos alimentares (MCMICHAEL, 2009; FRIEDMANN, 1993).

O terceiro e atual regime agroalimentar, não se apresenta tão claramente quanto o primeiro e o segundo, porém segundo Friedmann (2005), este regime teve seu início no final da década de 1980, correspondendo ao modelo “liberal produtivista”. Assim, através da autorregulação dos mercados, os alimentos passaram a ser subordinados aos mesmos, acarretando no desligamento das relações econômicas da região e das pessoas. A mediação entre o alimento e o consumidor é realizada por empresas que dependem da distância e da durabilidade dos alimentos para a obtenção dos lucros, sendo assim, existe um distanciamento da produção e do consumo de uma comunidade. Desta forma, observa-se a diferença entre uma sociedade tradicional, onde o processo era estritamente localizado, e a contemporânea sociedade moderna, em que já não há delimitação de espaço nem de tempo (FRIEDMANN, 2005).

A modernização da agricultura trouxe uma nova estruturação do sistema agroalimentar, ligado a um modelo de produção tomada pelo processo de produção, processamento e distribuição em larga escala, dependência de insumos externos, uso incessante de agroquímicos, transgênicos e tecnologias agrícolas, e o distanciamento entre produção e consumo (CRUZ *et al*, 2010). Com a separação entre produção e consumo, os alimentos acabaram tornando-se mercadorias, deslocando assim a ideia central da alimentação como direito fundamental. Para alcançar os objetivos da distribuição em larga escala, os alimentos receberam como principais características as questões de durabilidade, para que o alimento se prolongasse por mais tempo e assim pudessem percorrer maiores distâncias, o que acaba aumentando sua desterritorialização. Com os prejuízos trazidos pela modernização, tanto para os produtores quanto para os consumidores, e também para o meio ambiente, deu-se início aos movimentos contrários a este tipo de produção e processamento de alimentos que compõem um complexo terceiro regime agroalimentar, que é tido como o do “esverdeamento” do capitalismo (FRIEDMANN, 2005; TRICHES; SCHNEIDER, 2015).

Nesse sentido, é válido mencionar que as empresas mediadoras da produção e consumo, assim como os demais sistemas agroalimentares que dominam os mercados autorreguladores, tornando-se hegemônicos, sendo definidos por Ploeg (2008) como Impérios Alimentares. Contudo, esse sistema alimentar hegemônico vem apresentando permanente crise, decorrente principalmente da alta dependência de insumos externos, falta de confiança dos consumidores nos alimentos produzidos, e por seus padrões de produção e comercialização serem caracterizados pelo dismantelamento das economias locais e dos sistemas locais de produção e abastecimento alimentar (PEREZ-CASSARINO, 2013).

Em contraposição aos sistemas agroalimentares dominantes, observa-se o surgimento de movimentos alternativos que buscam mais justiça social e sustentabilidade ambiental nas formas de produção, processamento e consumo de alimentos. Nessa mesma perspectiva, surgem as redes alimentares alternativas<sup>5</sup>, que segundo Cruz (2012, p.38), “opõem-se ao sistema convencional de produção e distribuição de alimentos,” e dizem respeito à “promoção e valorização de alimentos produzidos localmente, em pequena escala, associados a relações de confiança, produção ecológica e justiça social [...]”.

No que diz respeito às redes alimentares alternativas, vale ter presente que existem processos que se encontram no centro de seu desenvolvimento, para que haja novamente a valorização destas redes. Neste caso os processos são voltados a realocização que se refere a dois outros processos, o da reconexão e o da valorização da origem ou revalorização. A **reconexão**, diz respeito ao fato de que o modelo de produção industrial de alimentos foi largamente desenvolvido e o consumo e a produção de variedades locais sofreram rupturas, e como resultado os alimentos tradicionais, baseados na tradição local, deram espaço à produção em

---

<sup>5</sup> A palavra “alternativo” vem sendo ligada às cadeias agroalimentares que se opõem ao sistema convencional de produção e distribuição de alimentos, como é o caso das cadeias curtas de abastecimento. Entretanto, estudos têm enfatizado o não dualismo entre os dois sistemas, e sim a coexistência ou sobreposição de ambos. Isso se deve ao fato de sistemas agroalimentares convencionais, ao perceber a crescente demanda por alimentos voltados às questões ambientais e sociais, e pela valorização do natural, terem buscado novos nichos de mercado, “apropriando-se” de alimentos que representam as questões exigidas pelos consumidores, como são os alimentos produzidos nas cadeias curtas de abastecimento. Assim, com a “apropriação” dos alimentos característicos das cadeias curtas de abastecimento pelos sistemas agroalimentares convencionais, os limites entre ambos os sistemas ficam ofuscados, dificilmente conseguindo separá-los (TRICHES, 2010; CRUZ, 2012).

massa globalizada. Para sanar esta situação, e tentar conectar novamente a relação produção e consumo, são lançadas novas iniciativas para promover a “reconexão” entre produtor e consumidor; a **relocalização**, que é baseada na escala geográfica, e demonstra a necessidade das redes agroalimentares alternativas em assentar-se em escalas locais de produção e consumo; e a **revalorização**, processo ligado à manutenção de conhecimento e práticas tradicionais de produção e consumo (CRUZ, 2012; FONTE, 2008).

Segundo Cassol (2013), as Redes Alimentares Alternativas são ligadas aos valores sociais e culturais de cada região (locais), de modo que, assim, permitem que haja revalorização dos conhecimentos e práticas tradicionais, reconectando produtores e consumidores. Nesse contexto, as cadeias curtas de abastecimento de alimentos se encontram vinculadas às redes alimentares alternativas por também reivindicar reaproximação entre produtores e consumidores.

As cadeias curtas de abastecimento ou sistemas agroalimentares locais, como também são denominadas, estreitam os laços entre produtores e consumidores, reestabelecendo ou fortalecendo conexões entre procedência, diferentes atributos de qualidade e construção de redes alimentares transparentes que façam os produtos chegarem aos consumidores com informações verdadeiras e confiáveis. Devido a essas características, as cadeias curtas de abastecimento, muitas vezes, são tidas como oposição a comoditização dos alimentos em contraposição à descaracterização da forma e origem e da produção desses alimentos (FORNAZIER; BELIK, 2013; MARSDEN; BANKS, 2003).

A produção local, como as cadeias curtas de abastecimento, são possibilidades de organização alternativa ante os mercados mundiais de alimentos. Por se tornarem estratégias de desenvolvimento, passam a fazer parte de políticas públicas que auxiliam nas dinâmicas econômicas e sociais do meio rural, tais como as políticas do Programa de Alimentação Escolar – PAA e o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (FORNAZIER; BELIK, 2013). Analisando esse contexto, podemos considerar que a produção dos alimentos realizada pela agricultura familiar, através das agroindústrias, bem como a organização de seus mercados, podem compor modelos de redes alimentares alternativas. Por sua vez, as agroindústrias familiares rurais, são unidades de produção diversificadas onde a



família rural utiliza parte de sua produção agrícola e/ou pecuária como matéria-prima, para produzir, processá-la e/ou transformá-la a mesma em produtos alimentícios que servem como fonte de renda complementar (BRITO, 2005; MIOR, 2005).

Os produtos fabricados nas agroindústrias familiares geralmente não são padronizados, a mão de obra é familiar, a matéria-prima utilizada para a fabricação dos produtos é obtida dentro da propriedade e as técnicas aplicadas são “passados de geração a geração” dentro das famílias dos produtores. Devido a essas características, esses produtos são conhecidos como tradicionais, artesanais ou coloniais, como veremos de modo mais aprofundado na abordagem sobre qualidade (CRUZ, 2012).

Nessa discussão, um aspecto importante relacionado aos produtos tradicionais diz respeito à forma particular de produção e à qualidade do alimento. Devido à forma de produção desse tipo de alimento ser realizada de forma particularmente diferenciada, em especial por não ser padronizada e por seguir a cultura passada de geração a geração, não cumprindo, assim, com os todos os padrões exigidos nas legislações sanitárias, ocorrem fortes pressões de órgãos de fiscalização no sentido de regularizar a produção desses alimentos. As legislações sanitárias, voltadas quase que exclusivamente para a produção industrial, prejudicam a maioria dos produtores desse tipo de alimento, que, caso sigam atender a normatização exigida, perdem o caráter tradicional de seus produtos, além de muitas vezes não ter condições financeiras para alcançar essas exigências (CRUZ *et al*, 2010). Para esses produtores, resta cessar a produção ou seguir o caminho do setor informal.

Nesse sentido, é importante ter presente que entender a importância dos mercados para a agroindústria familiar é imprescindível para o desenvolvimento rural, analisando que a viabilidade, a manutenção e a reprodução social dos agricultores dependem das relações que os agricultores estabelecem com mercados, em diferentes locais, contextos e conjunturas socioeconômicas (GAZOLLA *et al*, 2011).

Para entendermos os mercados da agricultura familiar, que em sua maioria são informais, e as relações existentes por trás destes, vale mencionar as discussões de Wilkinson (2002), que propõe uma análise sob um olhar diferenciado da teoria econômica, que é utilizada para avaliar mercados industriais. Para o autor, a teoria econômica não oferece um olhar para a realidade dos micro e pequenos empreendimentos no meio rural, como é o caso das agroindústrias familiares rurais. Assim, o autor busca analisar esses mercados através de teorias que visam às relações sociais que verdadeiramente regem os mercados das agroindústrias familiares. Wilkinson destaca a Nova Sociologia Econômica e Teoria das Convenções, teorias que, segundo o autor, melhor exploram os mercados agroindustriais familiares.

A Teoria das Convenções (TC) surge como um complemento às ideias da Nova Sociologia Econômica (NSE) e da Nova Economia Institucional<sup>6</sup> - (NEI). Essa Teoria baseia-se na ideia de que as regras e normas existentes no mercado, e que servem para qualificar um produto, são construídas através da interação entre produtores e consumidores. Essas regras surgem internamente ao processo produtivo, e são de consenso entre os produtores que as constroem de acordo com a necessidade do consumidor, fazendo as adequações necessárias dentro do processo produtivo para a garantia da qualidade do produto. As regras informais, capazes de modificar a forma de produzir dos produtores para atender a demanda dos consumidores, tornam-se convenções que regem a garantia da qualidade dos produtos. A Nova Sociologia Econômica e a Nova Economia Institucional, que embasam a teoria das Convenções, são teorias contemporâneas que trazem a ideia do mercado interagindo com a sociedade, no qual um influencia o outro. São estudos que buscam mostrar a interligação do mercado com a sociedade. Essas Teorias contrapõem-se às teorias Neo-clássicas, em que o mercado é apenas um local de troca, com objetivo individualista de ganhos e rendimento, com

---

<sup>6</sup> A Nova Economia Institucional (NEI) busca através de diferentes áreas, “explicar a natureza, funcionamento e evolução de uma ampla variedade de instituições. Entre os seus principais objetivos está a investigação da funcionalidade econômica e propriedades de eficiência de diversos tipos de arranjos institucionais (leis, contratos, formas organizacionais), bem como das motivações econômicas que desencadeiam e/ou influenciam processos de mudança institucional. Em especial, os resultados teóricos e empíricos acumulados pela NEI oferecem um instrumental importante para uma melhor compreensão das várias interfaces entre o sistema econômico e as instituições legais e jurídicas que condicionam as atividades e transações econômicas.” (PONDÉ, 2007, p.2).

posicionamento dominante e autônomo, independente da sociedade (GRANOVETTER, 1992; NICHELE, 2010).

Segundo Wilkinson (2002), a Teoria da Nova Sociologia Econômica surge com as contribuições do Sociólogo americano Mark Granovetter, no início dos anos 1980, através do texto “*Economic Action and Social Structure: The Problem of Embeddedness*” de 1985. Outro autor que teve importante contribuição na fundamentação da Teoria da Sociologia Econômica foi o filósofo e historiador de economia, Karl Polanyi. Em 1977, quando Polanyi escreve, em sua obra “A nossa obsoleta mentalidade mercantil”, que o homem busca consideração social e não interesses individuais na aquisição de bens materiais, defendendo assim os valores sociais nos mercados<sup>7</sup>, o autor abriu precedentes para uma nova discussão que até então era ignorada, visto que naquela época a economia era considerada o sistema predominante, sendo socialmente independente, inquestionável e superior.

Foi após a introdução da modernização e as mudanças da sociedade, que antes eram baseadas em relações sociais e que passaram a ser regidas pelo capitalismo liberal, tornando-se uma sociedade econômica, que novas regras, valores e opiniões foram implantados. Com essas modificações, os motivos econômicos passaram a ser considerados como superiores aos sociais. Assim, quando se abriram novas discussões para demonstrar o papel importante da sociedade na influência dos mercados, muitas críticas passam a rodear as Teorias Sociais, indagando limitações teóricas e considerando-as vagas e indefinidas. Polanyi, mesmo reconhecendo o domínio da economia, não deixou de demonstrar a interdependência de talem relação aos laços sociais. O autor, inclusive, se esforçava para demonstrar que o âmbito social e a moralidade sobressaíam-se sob a economia de mercado, idealizando uma economia socialista. Polanyi (1980) traz as discussões da institucionalização da economia na vida social, sendo assim, o autor considera que a economia está estreitamente ligada às relações sociais (TRICHES, 2010; GAZOLLA e PELEGRINI, 2011).

---

<sup>7</sup> Na Teoria Neoclássica, a palavra Mercado é utilizada no singular, visto como um ente único e abstrato. Na Teoria da Sociologia econômica passa-se utilizar a palavra no plural, “mercados”, interpretando-se assim que não existe apenas um tipo de mercado, e sim diferentes mercados com aspectos e variáveis diferenciadas (GAZOLLA e PELEGRINI, 2010).

No mesmo sentido, Abramovay (2004) afirma que ao se estudar a estrutura social dos mercados encontra-se a relação da sociedade com a economia, não conseguindo assim isolar um do outro.

[...] O estudo dos mercados como estruturas sociais enraíza os interesses dos indivíduos nas relações que mantêm uns com os outros e não supõe um maximizador abstrato, isolado, por um lado e a economia, por outro, como resultado mecânico da interação social (p.2).

Nesse sentido, construíram-se, dentro da Sociologia Econômica, os conceitos de construção social dos mercados, redes sociais e *embeddedness*<sup>8</sup> (GAZOLLA e PELEGRINI, 2011).

A construção social de mercados é dada pela ideia de que os mercados não são autorregulados, não sendo apenas espaços de trocas mercantis, mas impregnados por relações sociais dadas em determinados locais. Segundo Gazolla e Pelegrini (2010):

[...] os mercados são construídos socialmente, o que implica que os mesmos são definidos e conformados de acordo com as racionalidades, vontades, poderes, disputas, conhecimentos e recursos que os atores sociais e grupos possuem em seus processos de interação social (p.6).

Juntamente com o termo “construção social dos mercados”, surge por meio do autor Karl Polanyi, o termo “*embeddedness*”, que é trazido para a Sociologia econômica como ideia de imersão ou enraizamento, e é interpretada por Triches (2010, p. 50) como “*imbricação da economia em outras instituições sociais*”.

No caso das agroindústrias familiares, o conceito “*embeddedness*” é especialmente relevante pois, segundo Wilkinson (2002), as agroindústrias de pequeno porte só sobrevivem ao mercado econômico devido ao seu *enraizamento*, além de que a sua adaptação às mudanças dos mercados é justificada pelos esforços de construção social de mercados.

---

<sup>8</sup> Por não existir uma tradução única do Inglês para o Português, utiliza-se aqui a palavra como ideia de enraizamento, mercados inseridos.

Na terminologia da sociologia econômica, a persistência e a resistência da pequena agroindústria devem-se ao seu *embeddedness*, enquanto a sua adaptação à transformação dos mercados e aos novos critérios de regulação exige esforços de construção social de mercados (p.11).

Nesse sentido, podemos observar que a construção dos mercados das agroindústrias familiares rurais é fundada pela informalidade e se dá por regras criadas entre produtores e consumidores, regras essas que muitas vezes se sobrepõem às legislações sanitárias e ao mercado formal. Assim, o mercado informal é considerado um mercado social, onde a economia é imbricada nas relações sociais, e que permite trocas entre consumidores e produtores, confiança em relações pessoais, que minimizam os riscos que podem operar na produção e comercialização desses alimentos (WILKINSON, 1999; GIDDENS, 1991). A discussão referente aos Mercados sociais, a teoria das Convenções, a Nova Sociologia Econômica e a Nova Economia Institucional são amplas, e no contexto aqui trabalhado poderiam ser alargadas, porém optou-se por não dar este sentido à discussão; todavia, fez-se necessário apresentar a existência destas conjecturas, para uma melhor contextualização do trabalho.

As questões relacionadas ao risco e à confiança, mencionadas anteriormente como parte do mercado social, serão abordadas de forma mais detalhada nos próximos itens a seguir.

### **2.1.2 A Modernidade e os riscos alimentares: a reflexividade na sociedade de risco**

A discussão relacionada à modernidade e seus riscos, entre os quais podem ser citados conflitos armados, catástrofes ambientais e epidemias, é o tema principal do livro *Sociedade de risco: rumo a uma nova Modernidade*, do autor alemão Ulrich Beck. A obra, escrita originalmente em 1986, teve como *pano de fundo* a modernização, novas tecnologias e crises ambientais. O livro foi traduzido para o português e publicado no Brasil 24 anos depois, em 2010, evidenciando a atualidade da obra e aplicabilidade da Teoria do Risco à realidade atual.

Para Beck (2010), vivemos um momento de transição, em que não nos encontramos mais na Sociedade Moderna, mas não chegamos ainda na pós-modernidade, assim, caminhamos para um novo momento dentro da Sociedade, a qual Beck denomina Sociedade de Risco ou Sociedade reflexiva. A sociedade de risco, considerada o desenvolvimento da sociedade moderna, é caracterizada pela falta de domínio dos riscos criados pela própria sociedade moderna, riscos estes que já não se encontram distribuídos em uma só localidade, mas se tornaram mais globalizados e democráticos, ultrapassando as fronteiras dos Estados-Nações. Nela, os riscos sociais, ambientais, políticos e econômicos tendem a escapar do controle das instituições, causando uma desproteção da sociedade.

Para Beck *et al* (1995), existem dois tipos de riscos presentes na sociedade contemporânea: os riscos ligados à situação de pobreza e os riscos decorrentes da produção da riqueza. Os riscos ligados à pobreza estão vinculados à sociedade industrial, sendo manifestados em diferentes localidades. Estes são perceptíveis dentro do local onde ocorrem, sendo constatados pelos indivíduos que os presenciam. Já os riscos decorrentes da produção da riqueza são riscos não localizados, que expandem as fronteiras, podendo chegar a ser globalizados. Estes riscos, normalmente, não são constatados pelos indivíduos.

Contudo, os riscos, tanto os ligados à situação de pobreza quanto os decorrentes da produção da riqueza (este último em especial), resultaram em incertezas e desconfianças para os indivíduos, que ao se depararem com a falta de religiosidade ao perder a crença única e exclusivamente na religião, como ocorria no período do Feudalismo, e também não crer mais apenas na ciência e na tecnologia, como na Sociedade Industrial, acabaram não tendo em quem ou no quê crer ou confiar. Dessa forma, ao mesmo tempo em que os indivíduos se sentem livres para fazer escolhas e para direcionar suas crenças, também se sentem inseguros por não confiar ou não sentir segurança em relação a nenhuma das escolhas possíveis (BECK, 2010).

Consequentemente, como argumenta Beck (2010), a modernização teria levado a sociedade à insegurança e incredulidade, acompanhada de um cenário de riscos constantes e desenfreados, riscos esses que fogem do controle da própria

sociedade, como é o caso do emprego de agrotóxicos nos alimentos ou de ameaças nucleares.

No que tange às discussões da definição da palavra risco, podemos observar que existem diferentes definições para ela. No olhar econômico, o risco está ligado à consciência dos agentes em termos de possibilidades de erros ou efeitos negativos e suas incertezas (MATTEDI, 2002). Para Giddens (1991), a palavra risco surgiu depois da chegada da modernidade, quando se deu a compreensão de que os resultados inesperados provêm das nossas próprias atitudes. Sendo que, antes, esse termo era conhecido como *fortuna* ou *destino*, que diz respeito a situações não esperadas que aconteceram por significados ocultos da natureza, pré-destinados por forças cósmicas.

Reafirmando as discussões de Ulrich Beck em relação aos perigos consequentes ou vinculados à modernidade, o sociólogo Anthony Giddens traz em sua obra “As Consequências da Modernidade” (1991), o debate sobre a Modernidade e seus efeitos na sociedade. Nessa obra, uma das discussões apresentadas pelo autor se refere à segurança e perigo, à confiança e risco. Em relação a essas discussões, Giddens (1991) considera que a modernidade possui dois lados:

Um fenômeno de dois gumes. O desenvolvimento das instituições sociais modernas e sua difusão em escala mundial criaram oportunidades bem maiores para os seres humanos gozarem de uma existência segura e gratificante que qualquer tipo de sistema pré-moderno. Mas a modernidade tem também um lado sombrio que se tornou muito aparente no século atual (p. 17).

Assim como Beck (2010), Giddens (1991) traz referência de risco ligado aos problemas recorrentes da modernidade. Para Giddens, os riscos e as consequências trazidos pela modernidade “sobrepõem-se aos privilégios”. Nesse sentido, podemos citar como exemplos de riscos consequentes da modernidade, o desmantelamento dos recursos naturais não renováveis, o desequilíbrio das classes sociais, a dominação dos mercados por parte das grandes corporações, a insegurança e a ansiedade por parte da população, os problemas de saúde pública advindos de alimentos contaminados.

Em relação às incertezas e à insegurança, Giddens (1991) considera a modernidade como a principal responsável pelo rompimento da tradição. Sendo assim, pode-se afirmar que, na atualidade, há uma crise de parâmetros tradicionais que poderiam orientar o que é certo ou errado, gerando incertezas.

Considerando os diferentes tipos de riscos que podem ser ocasionados, Giddens (1991) pontua que os riscos podem ser externos ou internos, sendo os externos provenientes da natureza ou da cultura, enquanto os internos são provenientes da própria sociedade moderna. Os riscos externos, por ele chamados de riscos fabricados, são os que mais se destacam atualmente, trazendo malefícios que prejudicam, e assim sobrepõem-se aos benefícios trazidos pelo desenvolvimento industrial. Podemos citar como exemplo de riscos fabricados as guerras nucleares, em que as bombas atômicas foram criadas pelo próprio homem e trouxeram danos globalizados.

Em relação aos riscos alimentares, se por um lado a modernização possibilitou aumento de escala e distribuição de alimentos em âmbito global, por outro lado acarretou numerosos problemas para a sociedade, tais como ansiedades e incertezas dos consumidores em relação à origem e ao modo de produção dos alimentos, além de frequentes e crescentes problemas de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), as quais atualmente representam crescente preocupação na saúde pública. Dentre os vários fatores que foram desencadeados pela modernização e que contribuem para a ocorrência de DTA"s, destacam-se: aumento das populações, processo de urbanização crescente e desordenado, grupos populacionais vulneráveis e mais expostos, necessidade de produção de alimentos em grande escala, alimentos destinados ao pronto consumo coletivo "fast-foods", a utilização de novas modalidades de produção, o aumento no uso de aditivos tóxicos nas matérias- primas dos alimentos e a mudanças de hábitos alimentares (WELKEN, et al; BRASIL 2010).

Ainda referente aos riscos alimentares e às mudanças ocorridas decorrentes da modernização, Fischler (1995) afirma que, após a segunda Guerra Mundial (período de intensa modernização e industrialização), surgiram bruscas mudanças nos costumes, na cultura e nos gostos alimentares. O autor relata que em pesquisas realizadas em 1956 com comensais da França, foi constatado que, para os



entrevistados, uma boa alimentação era pensada como uma alimentação nutritiva, no sentido de abundante e saciável. Trinta anos depois, as percepções dos comensais mudaram e novas pesquisas demonstraram que uma boa alimentação é considerada uma alimentação equilibrada, e atributos ligados à qualidade passaram a prevalecer na opinião dos comensais franceses.

Ainda relacionado aos riscos ou às inovações que a modernidade trouxe, Fischler (1995) apresenta o paradoxo do onívoro como uma das chaves explicativas para a ansiedade e incertezas dos consumidores. Segundo o autor, por sermos onívoros e, assim, termos uma vasta gama de alimentos para consumirmos, desejamos conhecer e provar novos sabores, novas texturas e aromas, porém, ao mesmo tempo, dúvidas e incertezas acerca dos efeitos que novos alimentos podem trazer cercam o desejo de experimentar um novo alimento. Assim, de acordo com o mesmo autor, o comensal moderno se encontraria entre *neofilia* e a *neofobia*, ou seja, entre o desejo de experimentar coisas novas e o medo do novo, do desconhecido. Esse paradoxo está ligado ao que Fischler chama de ansiedade urbana contemporânea. Se antes da Era Industrial se conhecia de onde vinham os alimentos e como eram processados, a partir desse período foi crescente o processo de desconhecimento da procedência dos alimentos e da forma de fabricação, o que apresentou, como consequência, dúvidas dos consumidores quanto à origem dos alimentos que, muitas, por vezes serem desconhecidos, geram ansiedade. Daí a ideia de ansiedade urbana contemporânea.

A confiança, por parte de alguns consumidores, foi abalada, em grande parte, após as mudanças da forma de produção e consumo, que ocorreram em especial com o surgimento da modernização e o desenvolvimento da tecnologia (GIDDENS, 1991). Com o surgimento de novas tecnologias industriais, houve um aumento na facilidade de produzir mercadorias em grandes quantidades, e destiná-las ao mercado globalizado com rapidez e agilidade. Com esta nova forma de produção, o consumismo cresceu assustadoramente e as relações de consumo passaram a ser cada vez menos pessoais e confiáveis. Este excessivo consumo desenvolveu a necessidade de aumentar cada vez mais a produção para satisfazer os anseios dos consumidores, o que acarretou em consequências danosas ao meio ambiente e à sociedade, como a contaminação da fauna e da flora e os problemas relacionados à escassez de recursos não renováveis, pelo uso desenfreado desses

recursos. Para tentar diminuir o impacto que os danos trazidos pela modernidade causaram (e causam) e, em particular, o impacto em relação à desconfiança dos consumidores para com os alimentos, muitas indústrias passaram a investir em várias estratégias, como a utilização de marketing e de técnicas de vendas para convencer o consumidor de que determinada marca ou produto é mais qualificada ou melhor, ou ainda que determinada marca é confiável, por apresentar na mídia sua procedência e sua forma de produção (BAGGIO, 2010). As indústrias ainda contam com o marketing relacionado ao meio ambiente, em que propagandas divulgam as ações e investimentos realizados para auxiliar na prevenção e recuperação do meio ambiente, a exemplo podemos citar às fábricas de cosméticos, que usam de recursos naturais não renováveis para o processamento de seus produtos, mas que, para minimizar o impacto causado ao meio ambiente e as críticas por parte de consumidores que assumem a consciência ambiental, divulgam projetos relacionados à preservação e recuperação do meio ambiente.

No caso brasileiro, como forma de mediar à relação entre fornecedores e consumidores, há o Código de Defesa do Consumidor, que tem como objetivo defender os direitos do consumidor, considerado a parte vulnerável das relações de consumo. Porém é válido ressaltar que em muitas situações, o Código de Defesa do consumidor, por apresentar-se falho, acaba não atendendo ao seu principal objetivo que é o de proteger o consumidor (BRASIL, 1990; SORJ, 2006). Este, que foi sancionado em 11 de setembro de 1990, nos Artigos 2º e 3º, p.01, traz a definição de consumidor e fornecedor para melhor definir e compreender as relações entre ambos:

Consumidor é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final [...] Fornecedor é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços (BRASIL, 1990, p. 1).

Ainda no Código de defesa do consumidor, mais especificamente no Art. 6º, encontramos a relação dos direitos básicos do consumidor, sendo o primeiro direito “aproteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no

fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos” (BRASIL, 1990, p.3).

Esse marco legal surge para assegurar que as relações entre consumidor e produtor sejam mediadas, mesmo que por coerção jurídica, de confiança. Entretanto, em muitos casos, percebemos que a aplicabilidade do Código de defesa do consumidor é falha, visto que encontramos diversos problemas relacionados com fraudes em alimentos, propagandas enganosas e falta de ética e “boa fé” por parte dos comerciantes que vendem produtos em alguns casos falsificados ou adulterados. Assim, risco está inteiramente ligado à confiança, visto que a “confiança pressupõe consciência das circunstâncias de risco” (GIDDENS, 1991, p. 41). Nas relações de consumo, a confiança é atributo essencial na escolha de uma marca, ou de um produto. É através da confiança que se formam relações de compra e venda nos mercados. As discussões referentes à confiança serão abordadas no próximo item.

### **2.1.3 A construção da confiança nas relações de produção e consumo**

O conceito de confiança possui inúmeros vieses. Quando o termo é voltado à área da Economia, é determinado como um elemento que permite estimar ganhos e perdas nas relações de troca. No campo da psicologia, evidenciam-se os atributos existentes no papel de confiado e confiante nas relações interpessoais. Na Sociologia, a confiança é considerada propriedade incorporada nas relações sociais, dando-lhes consistência e perenidade. (FISCHER e NOVELLI, 2008).

Novelli (2004) também concorda que a confiança possui diversas abordagens. Baseado em autores como Williamson (1993), Chiles & McMackin (1996), e Fukiama (1995), Novelli afirma que, do ponto de vista da natureza dos relacionamentos, a confiança pode ser considerada como: a) confiança calculável, que é de natureza econômica - refere-se ao cálculo da relação custo benefício das expectativas geradas entre confiado e confiante; b) confiança normativa, de natureza social - refere-se à confiança compartilhada entre indivíduos e firmada por papéis e regras de comportamento; c) confiança cognitiva de natureza social gerada pelo

comportamento previsível entre os indivíduos, conforme apresentada nos trabalhos de Giddens (1991, 1997) e Luhmann (1996).

Entre as diversas discussões frente à confiança e à construção das relações baseadas nesse atributo, seguiremos as ideias do Sociólogo britânico Antony Giddens para embasar os debates a seguir. Antony Giddens traz em suas concepções a ligação da modernidade com a falta de confiança na Sociedade moderna contemporânea. Estas questões trazidas pelo autor corroboram com as discussões frente à construção da qualidade de produtos tradicionais.

Para Giddens (1991), confiança é definida como:

[...] Crença na credibilidade de uma pessoa ou sistema, tendo em vista um dado conjunto de resultados ou eventos, em que essa crença expressa uma fé na probidade ou amor de outro, ou na correção de princípios abstratos (conhecimento técnico) (p.43).

Segundo Giddens (1991), crença e crédito estão ligados à “fé”. Porém, existem diferenças no significado das palavras crença e confiança e, para melhor esclarecer essas diferenças, Giddens traz os argumentos de Niklas Luhmann (1979, 1988), que mesmo reconhecendo que confiança e “fé” estão ligadas, afirma que confiança está ligada ao risco, palavra que surgiu depois da chegada do período moderno, discussão já abordada na seção anterior. Quando o indivíduo confia em algo ou alguém, segundo Luhmann, ele está consciente das alternativas que seguem o curso dessa ação. Como exemplo, o autor sugere a situação de um indivíduo que está comprando um carro usado em vez de um novo. O indivíduo está consciente de poder estar adquirindo um automóvel de má qualidade que não vai satisfazê-lo; porém, ele confia no vendedor ou na reputação da empresa que está vendendo o carro. Diferentemente dessa situação, que remete à confiança, na situação de crença, o indivíduo não estaria consciente dos riscos que estaria correndo, ou das alternativas que o circundam.

Mesmo apresentando os argumentos de Luhmann com o intuito de melhor exemplificar as diferenças entre crença e confiança, Giddens (1991) não concorda por completo com suas afirmações. O autor considera que é “inútil vincular a noção de confiança a circunstâncias específicas em que os indivíduos contemplam conscientemente cursos alternativos de ação” (p. 43). Assim, Giddens propõe

conceituar confiança como um tipo específico de crença, e não como algo distinto dela. Para melhor arguir em defesa de seu conceito de confiança, o autor discorre sobre dez pontos que incluem uma definição de confiança, entre eles: a confiança está ligada à falta de informação plena e ela está relacionada à ausência no tempo e no espaço. A confiança é o que deriva da fé, é o elo entre fé e crença. O risco e a confiança estão ligados, sendo que a confiança serve para minimizar os riscos. A confiança é sugestiva à credibilidade e, quando relacionado a agentes humanos, ela está envolvida com honra, honestidade, de forma que o indivíduo que honra com sua palavra e é honesto transmite confiança.

Assim como Giddens (1991), La Taille (2006) também argumenta a relação de confiança com crédito ou credibilidade e com a honra, indicando que nas relações de confiança são necessárias considerações acerca da moralidade do sujeito com quem se está estabelecendo a relação de confiança. Assim sendo, a confiança gerada vai depender das hipóteses criadas sobre a moral da outra pessoa, ou seja, boa fé entre os sujeitos.

Referindo-se à boa fé, Silvio de Salvo Venosa (2005) a diferencia como objetiva e subjetiva.

Na boa-fé subjetiva, o manifestante de vontade crê que sua conduta é correta, tendo em vista o grau de conhecimento que possui de um negócio. Para ele há um estado de consciência ou aspecto psicológico que deve ser considerado (p. 409-410).

A boa-fé objetiva, por outro lado, tem compreensão diversa. O intérprete parte de um padrão de conduta comum, do homem médio, naquele caso concreto, levando em consideração os aspectos sociais envolvidos. Desse modo, a boa-fé objetiva se traduz de forma mais perceptível como uma regra de conduta, um dever de agir de acordo com determinados padrões sociais estabelecidos e reconhecidos (p. 379).

Seguindo as concepções de Venosa (2005), ao que diz respeito à boa fé, nota-se ligação dela com o atributo da confiança, levando-se em conta que transmite confiança o indivíduo que inspira boa fé. Em relação aos sistemas de confiança, Giddens (1991) afirma que eles são entendidos por relações sociais que são estabelecidas através de confiança. Existem dois tipos de sistemas de confiança

identificados por Giddens e que são denominados como sistemas de compromisso com rosto e compromisso sem rosto, que pode ser traduzida como contatos pessoais e impessoais. No primeiro caso, existe uma relação que o autor considera verdadeira, e que são mantidas por relações sociais, nas quais há circunstâncias de co-presença. Já o segundo caso é baseado em meios de confiança no que não se vê, sem a existência de co-presença, embora haja pontos de acesso, como é o caso, por exemplo, de fichas simbólicas<sup>9</sup>. No caso de sistemas peritos, estes são sistemas de excelência técnica ou ainda garantia profissional. A exemplo pode-se citar o caso dos leigos que procuram algum advogado, profissionais formados que são especialistas em determinados assuntos e que passam confiança para dar assistência a quem é leigo no assunto.

As fichas simbólicas e sistemas peritos são tratados como sistemas abstratos que, segundo Giddens (1991), são um mecanismo de desencaixe social, ou seja, contexto em que houve substituição das relações sociais entre indivíduos, por relações não pessoais que exigem grandes distâncias em relação ao tempo e ao espaço, sem a presença de sociabilidade entre os indivíduos, existindo apenas presença de fichas simbólicas, manifestando nos indivíduos confiança em representações simbólicas, sem a existência de relações pessoais (GIDDENS, 1991). No caso dos alimentos, podemos citar como exemplo os selos de garantia de qualidade, ou selos de garantia de fiscalização/inspeção, como o *carimbo* do Serviço de Inspeção Federal, Estadual e Municipal (SIF, SIP e SIM respectivamente), em que os consumidores confiam que estão adquirindo um produto de qualidade por ele ter esse selo, que assegura que profissionais ou peritos no assunto conferiram se determinadas garantias foram aplicadas na produção desses alimentos. Vale ressaltar que, para Giddens (1991), tanto os sistemas peritos quanto as fichas simbólicas dependem da confiança, confiança essa que é fundamental para as instituições da modernidade.

Especificamente em relação à discussão sobre confiança nas relações de consumo dos mercados informais, Nichele (2010) afirma que existem estreitos laços entre a construção social dos mercados informais, as agroindústrias, a confiança e a

---

<sup>9</sup>As fichas simbólicas são definidas como “os meios de intercâmbio que podem ser „circulados“ sem ter em vista as características específicas dos indivíduos ou grupos que lidam com eles em qualquer conjuntura particular” (GIDDENS, 1991. p.32).

qualidade alimentar. O mercado das agroindústrias familiares rurais baseia-se nas relações de confiança existentes entre produtores e consumidores, nas quais as demandas são construídas por meio de ação coletiva (família, agroindústria, associações), bem como da interação com os consumidores. E é através dessas interações que a qualidade dos produtos fornecidos é concebida como um bem comum, em que o consumidor, por meio da relação social e da confiança com o produtor, conhece pessoalmente a qualidade do produto, determinando os elementos que garantem a qualidade do mesmo. O consumidor confia no produtor, e conhece o “*modo de fazer*” do produtor, confiando no que está consumindo.

A construção da confiança é dada de diferentes maneiras dependendo do tipo de mercado em que ela se constitui. No mercado informal, ela é dada por relações face a face ou relações pessoais, enquanto no mercado formal ela se dá, em sua maioria, pela confiança em sistemas abstratos ou sistemas peritos, conforme veremos no capítulo 3.

De todo modo, podemos dizer que a confiança é imprescindível para as relações de compra e venda, sendo este um dos quesitos que está presente entre os consumidores na hora de escolher seus alimentos. A confiança é um conceito chave na análise da construção social da qualidade dos alimentos. Nesse sentido, é possível questionar: quais atributos os consumidores valorizam na hora de escolher os produtos? Será que eles valorizam mais produtos com base na confiança em rótulos que certificam a segurança sanitária ou em relações de proximidade que identificam produtos e produtores? Essas perguntas levam a considerar que a qualidade não se encontra restrita à inocuidade do alimento, mas que detém uma abordagem mais complexa, com multiplicidade de fatores (TRICHES, 2010). A discussão referente às distintas qualidades será abordada de forma mais ampla no próximo item.

#### **2.1.4 A construção da qualidade e a valorização dos produtos artesanais**

Várias são as discussões referentes à qualidade dos alimentos, sendo que não existe consenso ou uma definição única entre os que a discutem. Isso se deve

ao fato de existirem diversos critérios e indicadores que correspondem a diferentes qualidades, de modo que, assim, a qualidade se torna alvo de distintas concepções (TRICHES, 2010; LAGRANGE, 1995).

Nesse sentido, é válido trazeremos para este trabalho as concepções de alguns autores referente à qualidade ampla. Para Lagrange (1995) e Prezotto (2002), a qualidade dos alimentos é uma síntese de vários aspectos como o sanitário (ou higiênico), o nutricional, o organoléptico, o ecológico, o social e o regulamentar.

O aspecto sanitário, ligado à sanidade, diz respeito ao alimento ser nocivo ou não para a saúde. O aspecto nutricional é referente às necessidades fisiológicas do ser humano; o organoléptico tem relação com gosto, proporcionando prazer e felicidade de uso ao consumidor; o regulamentar refere-se ao alimento condizente com as normas oficiais. O aspecto ecológico diz respeito às características do processo de produção do alimento, e à matéria-prima utilizada, em que se busca sustentabilidade e preservação da saúde de uma forma indireta, além de minimizar a poluição do meio ambiente acarretada pela produção de alimento. O aspecto social trata da inclusão, buscando, por meio do desenvolvimento sustentável, a construção de um modelo que busque incluir os indivíduos como protagonistas na participação dos processos produtivos, além de gerar produtos de qualidade de que estejam ao alcance de todos. Por fim, o aspecto cultural busca a valorização da cultura imbricada nos alimentos e que vem se perdendo com o passar dos anos, devido, entre outros aspectos, às consequências do êxodo rural e à influência dos produtos industrializados (LAGRANGE, 1995; PREZZOTTO, 2002).

Para Triches (2010), a qualidade depende das preocupações dos consumidores e das escolhas do que eles consideram como risco. A qualidade pode estar ligada às questões identitárias, às questões ecológicas, de saúde, morais ou, ainda, às questões organolépticas, que derivam das memórias de infância, as quais estão associadas à construção do gosto. Sendo assim, a qualidade dos alimentos, segundo a autora, é construída por diversos critérios, portanto, não pode ter um conceito único, e nem prioritário sobre o outro. Nas palavras de Triches (2010), a qualidade “não é inerente a um produto, não é simplesmente um padrão



convencional, é dependente do contexto e não está separada de um senso de processamento de corpo e sentimento individuais” (p. 58).

Segundo Nierdele (2010), a qualidade não é um aspecto singular, ela é formada por uma “*cesta de atributos*”, conforme menciona o próprio autor. Nierdele considera ainda que a qualidade não é estática, evoluindo, portanto, ao longo da história, de acordo com a influência de diferentes sistemas econômicos e formações sociais, até chegar à modernidade, quando foi fragmentada, tornando-se algo objetivo e quantitativo. Nas últimas décadas, esta noção ganha destaque e a qualidade passa a ter influência no setor industrial, bem como no âmbito acadêmico, acarretando em novos debates sobre o tema.

Os atributos escolhidos pelos indivíduos para caracterizar a qualidade são formados por preferências exógenas e previamente concebidas. Para Nierdele (2011), “a qualidade não é uma construção puramente cognitiva”, ela envolve a “presença de objetos utilizados para formar equivalências entre concepções heteróclitas e estabilizar as relações sociais” (p. 25). Para exemplificar sua afirmação, o autor usa como objeto o vinho, e cita que a qualidade de um vinho não é simplesmente uma produção mental de imagens produzidas pelos indivíduos, é necessário se embasar em um material concreto para que haja a sustentação desta imagem. Segundo o autor, um vinho, por exemplo, não é associado à imagem de uma paisagem Toscana ou da Serra Gaúcha se não tiver um fundamento de realidade sobre essa imagem, sendo que essa realidade está locada sobre diferentes repertórios culturais ou simbólicos. Dessa forma, Nierdele defende a qualidade como aspecto amplo e não apenas intrínseco ao alimento, mas com conexão aos aspectos extrínsecos, como é o caso, por exemplo, da cultura.

Assim como Nierdele (2011), Muchnik (2006) considera o ato de comer como algo extrínseco, e que vai além de saciar as necessidades fisiológicas. Para o autor, o comer coloca em jogo diferentes variáveis, como a textura e a aparência do alimento, a saúde do consumidor, a identidade cultural, a dinâmica dos territórios onde o alimento é produzido etc. Muchnik afirma que a identidade intrínseca dos alimentos, assim como a qualidade dele próprio, não existe, sendo criadas pelo homem, quando ele decide o que é comestível. Assim, o alimento é parte da construção da identidade dos indivíduos e também da própria sociedade, como

acontece, por exemplo, com o arroz no extremo Oriente, o milho na América central e o trigo na bacia mediterrânea. Assim, para o autor, o comer é um ato social, é através dele que os indivíduos se identificam com a comunidade a que pertencem.

Nesse sentido, Muchnik (2006), defende que a qualidade é construída a partir do local onde o alimento é produzido. Muchnik enfatiza que a importância da origem dos alimentos cresceu muito nos últimos tempos, pois esse quesito passou a ser valorizado pelos consumidores devido ao fato de que os alimentos com Indicação Geográfica<sup>10</sup> apresentam qualidade social e cultural, sendo, em geral, produzidos de uma forma tradicional. Assim, passam a representar a história e a dinâmica de uma população, agregando valor aos produtos. Além disso, valorizar os produtos conforme sua região é uma estratégia que pode ser imprescindível para o desenvolvimento local, em especial quando o produto possui características próprias que dependem do clima, da biofísica da região, e do “saber fazer” local.

Na mesma direção das afirmações de Nierdele (2011) e de Muchnik (2006), Triches (2010) apresenta contestações voltadas à qualidade dos alimentos como algo extrínseco. Para tanto, Triches aborda a construção da qualidade conectada diretamente com o local onde o alimento é produzido. Cada local possui sua cultura e suas características sociais, assim, a qualidade é construída baseada nessas singularidades locais. A cultura, os valores e as características individuais de cada local são construídas pelos atores sociais, que defendem essa construção por meio da conexão entre o local e seu produto, determinando, assim, qualidades distintas. Para melhor esclarecer a ligação do alimento com o local de produção, Triches (2010), citando autores como Allen *et al.*, (2003), Sonnino e Marsden (2006) e Hinrichs (2000), discorre sobre o significado da palavra “*local*”, que pode ser diferenciado da palavra “*place*”, em que o primeiro refere-se a uma escala, que no caso é um contraponto à escala global, enquanto o segundo está relacionado com uma localização, um lugar específico com algum senso de fronteira, e que apresente práticas diárias de socialização, como é o caso de um município, região, estado ou país.

---

<sup>10</sup> Indicação geográfica diz respeito à indicação de procedência ou a denominação de origem. Para informações complementares ver: BRASIL (1996), Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.

Complementando as discussões sobre a construção da qualidade dos alimentos associado com o local de produção, Triches (2010) discorre sobre os atributos associados com a escala global e com a local. Utilizando dos argumentos de Hinrichset *al.* (1998) e Lang (1999), a autora defende que boa parte do local estaria ligado à economia moral, à qualidade social, com prevalência de produtores artesanais e tradicionais, extensificação, pequenas produções, preservação da biodiversidade, de recursos e regeneração, paladares regionais, democracia na participação dos indivíduos e bem-estar da comunidade. Já o global estaria relacionado com atributos de economia de mercado, lucros corporativos, intensificação, industrialização, produção em larga escala, cultivo de monocultura, uso desenfreado de recursos naturais não renováveis, poluição do meio ambiente, relações à distância rompendo a aproximação entre produtores e consumidores, regras tecnocráticas e homogeneização de padrões alimentares. Apesar da diferenciação das escalas global e local, não podemos negar que estas não servem como generalização, pois a escala local pode apresentar em alguns casos contextos contrários ao respeito com o meio ambiente, moralidade e qualidade social, visto que mesmo em contextos locais pode haver exploração de mão de obra, utilização de agrotóxicos e uso incessante de recursos naturais. Enquanto na escala global, pode haver casos de preservação e recuperação do meio ambiente e campanhas de exaltação de produtos artesanais e da culinária local, mesmo que estes sejam apenas “jogadas de marketing” para satisfazer consumidores que buscam por alimentos que apresentam uma forma mais ampla de qualidade.

Referente à qualidade ampla até então discutida, podemos dizer que os produtos tradicionais/artesanais são exemplos de produtos que não estão restritos a uma qualidade singular, assim sendo, eles podem ser fomentadores de estratégias de produção sustentáveis, sendo assim, remetidos à qualidade ecológica. Estão vinculados a uma forma de produção ligada à tradição do “saber fazer”, apresentando aspectos culturais de qualidade o que também acaba os vinculando a uma indicação geográfica, e sendo produzidos de forma higiênica, tomando os devidos cuidados sanitários durante todo o processo de produção, apresentam qualidade sanitária (WILKINSON, 2003; CRUZ; SCHNEIDER, 2010). Nesse mesmo sentido, Prezotto (2002) afirma que os produtos tradicionais/artesanais, que são os fabricados pelas agroindústrias familiares rurais (denominadas pelo autor de

Agroindústrias Rurais de Pequeno Porte -ARPP), estão se destacando por apresentarem aproximação ao conceito de qualidade ampla, destacando-se a qualidade cultural, social e biológica.

Nessa discussão vale destacar aqui as características de produtos tradicionais e artesanais com o objetivo de compreender os termos tradicional, artesanal e colonial. Segundo Giddens (1997), a tradição é quase que o oposto da modernidade, trazendo esta discussão, Giddens discorre sobre as características da tradição que, para o autor, é notada pelo caráter repetitivo, sendo assim, tem conotação de tempo. A tradição está intimamente ligada ao passado, é a formação de um passado com profunda influência no futuro. Nas palavras do autor:

[...] a tradição também diz respeito ao futuro, pois as práticas estabelecidas são utilizadas como maneira de se organizar o tempo futuro. O futuro é modelado sem que se tenha a necessidade de esculpi-lo como um território separado. A repetição, de uma maneira que precisa ser examinada, chega a fazer o futuro voltar ao passado, enquanto também aproxima o passado para reconstruir o futuro. (GIDDENS, 1997, p. 80).

As tradições, mesmo tendo caráter repetitivo, não são estáticas e sim dinâmicas. Elas podem sofrer mudanças e alterações ao longo do tempo, de modo que se desenvolvem e amadurecem ou enfraquecem e “morrem”. As crenças e práticas que envolvem a tradição apresentam integridade e necessitam de persistência, e por isso resistem às mudanças. Nesse sentido, Giddens (1997) considera a importância do ritual, que, segundo Cruz (2002. p. 60), é “elemento chave para conferir integridade às tradições, pois, ao trazer a tradição para a prática, o ritual garantiria a preservação da tradição, não por mera repetição mecânica, mas sim por ser o meio interpretativo da tradição”.

O ritual possui uma linguagem própria e uma verdade em si, que Giddens (1997) reconhece como “verdade formular”. Essa “verdade formular” tem palavras e práticas que não são compreendidas por qualquer indivíduo. Sendo assim, existem indivíduos específicos que compreendem e carregam a “verdade formular”. Esses indivíduos são chamados por Giddens de “guardiões da tradição”. São os guardiões da tradição os responsáveis por zelar pela “verdade formular”, mantendo assim, a

conexão que a tradição faz entre o passado o presente e o futuro. Isso posto, pode-se dizer que a tradição não pode existir sem os guardiões. Nas palavras de Giddens (1997),

A tradição é impensável sem guardiões, porque estes têm um acesso privilegiado à verdade; a verdade não pode ser demonstrada, salvo na medida em que se manifesta nas interpretações e práticas dos guardiões. O sacerdote, ou xamã, pode reivindicar ser não mais que o porta-voz dos deuses, mas suas ações de facto definem o que as tradições realmente são. As tradições seculares consideram seus guardiões como aquelas pessoas relacionadas ao sagrado; os líderes políticos falam a linguagem da tradição quando reivindicam o mesmo tipo de acesso à verdade formular (p. 100).

Trazendo esse contexto de tradição para o âmbito dos alimentos, Cruz (2012, p. 61) considera que as “práticas de produção e preparação de alimentos em muitos contextos rurais seguem modos de fazer rituais, conduzidos por produtores que detêm conhecimento e reputação necessários para manter a produção.” E os “guardiões da tradição.” “[...] seriam aqueles que têm suas habilidades reconhecidas coletivamente e também os que têm legitimidade para interpretar a tradição, uma vez que conhecem com propriedade todo o processo de produção.” Seguindo os argumentos de Cruz, podemos dizer, portanto, que os alimentos produzidos nas agroindústrias familiares rurais, que seguem o saber fazer passado de geração a geração, podem ser considerados alimentos tradicionais.

Diferenciando o termo tradicional de artesanal, trazemos a afirmação de Souza (1991), citado por Freitas (2006), que argumenta que o produto artesanal é aquele que possui finalidades comerciais, sua produção é desenvolvida com predominância de habilidades manuais, mas também pode ter o emprego de máquinas rudimentares. O mesmo autor também argumenta que a produção artesanal não pode ser em série ou padronizada.

Os produtos artesanais recebem essa denominação por sua forma de produção remeter ao mundo anterior à Revolução Industrial, em que praticamente não existiam tecnologias para a fabricação das mercadorias, de modo que todas as etapas de produção eram manuais, não existia padronização dos produtos e a

diversidade era o diferencial. No âmbito alimentar, pode-se dizer que a artesanidade está ligada à tradição, visto que, da mesma forma que outros produtos, o alimento artesanal também remete ao modo de fazer antes da Industrialização, levando à noção de um alimento que não é produzido com tecnologia. Em geral, sua produção é realizada pelas próprias famílias, sem divisão social do trabalho, o “modo de fazer” dos alimentos é passado de geração a geração e suas características, como textura, sabor e aparência não são padronizadas. Assim, os aspectos de um alimento artesanal são inerentes aos de alimentos tradicionais (CRUZ, 2012; GARCIA, 2003).

Utilizando esses argumentos, pode-se afirmar que os produtos tradicionais são também artesanais, assim como propõe Cruz (2012):

[...] arriscamos argumentar que alimentos considerados tradicionais são necessariamente artesanais, pois, ao seguir um *saber-fazer* tradicional, esses produtos seguem modos de produzir que tiveram suas técnicas estabelecidas há tempo significativamente longo, quando não se dispunha de mecanização e/ou técnicas automatizadas de produção. Apesar de realizar alterações e adaptações, em geral, a maioria dos produtores preserva grande parte das características do modo de fazer. (p. 63).

No entanto, vale ressaltar que nem todo produto artesanal é considerado tradicional, visto que existem alguns alimentos artesanais que não seguem processos de produção repetitivos e estabelecidos há séculos, passados de “geração em geração”, que são algumas características da tradição (CRUZ, 2012).

Outra denominação referente aos produtos que possuem características de produção tradicional e que são fabricados no meio rural de forma artesanal são os chamados produtos coloniais que, para Silva *et al.* (2007), são definidos como:

um produto com algum grau de processamento, realizado no interior das propriedades rurais, geralmente pelo produtor e/ou sua família, através de um processo artesanal de produção (ex.: vinho colonial, queijo colonial, salame, linguiça, patê, torresmo, pão caseiro, etc.) (p.02).

Diante dessas afirmações, podemos constatar que os alimentos produzidos nas agroindústrias familiares podem receber denominações diferenciadas, como coloniais, tradicionais ou artesanais. Porém, apesar dos distintos atributos de qualidade, das características que remetem à tradição e à artesanidade, uma das principais questões impeditivas da reprodução e do alcance dos produtos denominados artesanais, tradicionais ou coloniais a mercados formais diz respeito à legislação sanitária. A qualidade sanitária é uma das facetas da qualidade dos alimentos que vem se destacando nas últimas décadas e, não raro, é defendida como a mais importante a ser alcançada, principalmente no âmbito legal, que entende a qualidade especialmente a partir de legislações que regram o âmbito alimentar e balizam a produção, independentemente da escala da produção ou singularidade dos produtos.

Segundo Silveira e Henz (2005), a legislação sanitária vigente trabalha com um conceito de qualidade limitado à qualidade higiênico-sanitária, visando, com o argumento de proteger a saúde do consumidor, a garantir a inocuidade do produto (essas legislações serão melhor apresentadas e discutidas no capítulo 4, quando o tema da construção da qualidade do queijo colonial da microrregião de Capanema-PR será abordado). Entretanto, as legislações apresentadas nos moldes mencionados acima, além de não garantir a qualidade ampla, não apresentam estrutura que garante totalmente a qualidade sanitária e, assim, a inocuidade do alimento, devido ao fato de que os procedimentos de produção e, em alguns casos, a própria matéria-prima sem controle de procedência podem ameaçá-la. Como exemplo disso, pode-se citar os casos de contaminações de alimento que aconteceram em multinacionais ou empresas de grande porte que, aparentemente, seguiam a legislação vigente e possuíam sistema de inspeção comprovando sua qualidade higiênico-sanitária. Mas, mesmo assim, não conseguiram garantir a inocuidade de seu produto, como é o caso das recorrentes fraudes<sup>11</sup> do leite que aconteceram no estado do Rio Grande do Sul, em maio de 2013, quando houve a contaminação de cerca de 100 milhões de litros de leite que continham água oxigenada e soda cáustica em sua composição, ou a contaminação<sup>12</sup> por hidróxido

---

<sup>11</sup> Notícia retirada do site <http://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-sul/noticia/2015/05/operacao-leite-compensado-cumpre-9-mandados-de-pris-ao-no-norte-do-rs.html>

<sup>12</sup> Notícia retirada do site <http://noticias.uol.com.br/cotidiano/ultimas-noticias/2013/03/22/vigilancia-sanitaria-de-mg-confirma-contaminacao-de-ades-por-soda-caustica.htm>

de sódio a 2,5% (soda cáustica diluída) de sucos industriais envazados, ocorrida em fevereiro de 2013 no estado de Minas Gerais (SILVEIRA; HENZ, 2005).

Em função das crises de confiança em sistemas peritos de alimentos, que em vezes se apresentam falhos, e que baseados exclusivamente na qualidade sanitária não implicam todos os âmbitos cabíveis a qualidade dos alimentos, os consumidores têm buscado confiança nas relações de proximidade e em outros requisitos de qualidade como os aspectos culturais (forma tradicional), sociais (de produtores conhecidos, que normalmente são de agroindústrias familiares rurais), ambientais (com menor quantidade ou nenhuma adição de agrotóxicos ou com menos componentes químicos desconhecidos), organolépticos (com melhor sabor) etc. Com intuito de avaliar como ocorre a construção da qualidade dos produtos fabricados artesanalmente e de forma tradicional, realizaram-se pesquisas com o queijo colonial da microrregião de Capanema, sudoeste Paranaense, objeto de pesquisa deste trabalho. Para melhor apresentar as pesquisas realizadas, faz-se necessário, além de evidenciar o referencial teórico, também explicitar o referencial metodológico utilizado na pesquisa e que será apresentado a seguir.

## 2.2 REFERENCIAL METODOLÓGICO

Primeiramente, cabe mencionar que este trabalho foi desenvolvido sob uma visão interdisciplinar, com o intuito de analisar alguns âmbitos cabíveis a esta pesquisa que circundam as esferas identificadas como relevantes dentro do sistema agroalimentar. Conforme a afirmação de Triches *et al* (2008, p. 2), “a alimentação não pode ser vista apenas do ponto de vista das ciências naturais, mas necessita de um olhar multi e interdisciplinar para compreendê-la em sua complexidade”.

Segundo Ventura (2007, p. 383), “Toda pesquisa científica necessita definir seu objeto de estudo e, a partir daí, construir um processo de investigação, delimitando o universo que será estudado.” Seguindo essa abordagem, na presente pesquisa, definiu-se como objeto de pesquisa o queijo colonial produzido na microrregião de Capanema, localizada na mesorregião Sudoeste do estado do Paraná. O processo de investigação foi realizado por meio de estudo de caso de



caráter qualitativo, com aplicação de entrevistas semiestruturadas com os atores envolvidos na produção, venda, consumo e fiscalização do queijo colonial.

O estudo de caso é considerado uma modalidade de pesquisa através de uma metodologia em que se escolhe um objeto de estudo definido pelo interesse em casos individuais. Esses casos podem ter foco em uma unidade, como por exemplo, apenas uma pessoa ou múltiplos, como várias pessoas ou organizações (VENTURA, 2007).

A pesquisa, de caráter qualitativo, foi composta pela aplicação de entrevistas semiestruturadas, adotada no período de novembro de 2015 a fevereiro de 2016 nos 8 municípios da microrregião de Capanema-PR, com o intuito de levantar dados relacionados à perspectiva de qualidade dos atores sociais do queijo colonial produzido na microrregião. A pesquisa qualitativa, diferentemente da quantitativa, não usa métodos estatísticos para analisar seus dados, pois não busca medir ou numerar eventos. É direcionada durante o seu desenvolvimento e tem como intuito a obtenção de dados descritivos por meio do contato direto do pesquisador com a situação do objeto de estudo. O método qualitativo tem como características: o ambiente natural como fonte de dados e, como instrumento fundamental, o pesquisador. O investigador tem como preocupação o significado que as pessoas dão às coisas e à sua vida e o caráter indutivo (NEVES, 1996; GODOY, 1995).

### **2.2.1 Caracterização do Local da Pesquisa**

Segundo o Instituto Paranaense de Desenvolvimento (IPARDES) (2012), o estado do Paraná, localizado na região Sul do Brasil, é formado por dez mesorregiões, conforme destacado Imagem 1. Cada mesorregião é dividida em microrregiões, formando um total de 39 microrregiões. A mesorregião do Sudoeste do Paraná divide-se em 3 microrregiões, sendo elas: Microrregião de Francisco Beltrão, microrregião de Pato Branco e microrregião de Capanema. A microrregião Geográfica de Capanema (Figura 2), escolhida para esta pesquisa, abrange 8 municípios circunvizinhos: Ampére, Bela Vista da Caroba, Capanema, Pérola d'Oeste, Planalto, Pranchita, Realeza e Santa Izabel do Oeste.

## IMAGEM 1 – REPRESENTAÇÃO DAS MESORREGIÕES DO ESTADO DO PARANÁ



Fonte: Baixar Mapas, 2016.

## IMAGEM 2 – REPRESENTAÇÃO DA MICRORREGIÃO GEOGRÁFICA DE CAPANEMA – PR (2006)



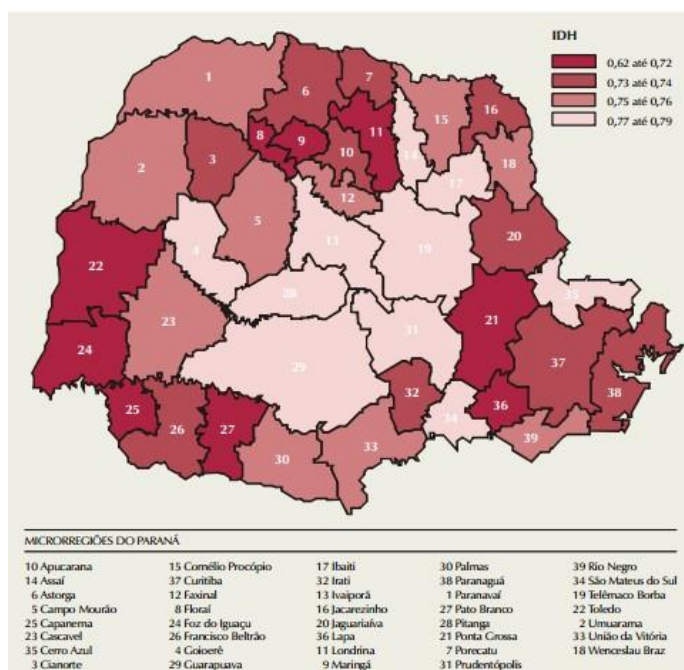
Fonte: Wikipédia, 2016.

A Microrregião de Capanema, conforme dados do IPARDES (2015), possui área territorial de 2.319,621 km<sup>2</sup>, com população censitária total de 95.292 habitantes, e grau de urbanização de 60,37%, sendo que 39,63% dos habitantes residem na área rural. O total das receitas municipais dos 8 municípios chegou em

2014 a 187.920.616,06. No mesmo ano, dados dão conta de que o valor bruto nominal da produção agropecuária chegou a 1.426.906.194,03, demonstrando a importância do setor para a microrregião.

Segundo Raiher *et al* (2009), o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) apresenta valores heterogêneos entre as microrregiões do estado do Paraná, estando a microrregião de Capanema entre as que apresentam índice mais baixo, que varia de 0,62 a 0,72, enquanto outras microrregiões chegam a 0,79, conforme apresentado na imagem a seguir.

IMAGEM 3 – IDH – ÍNDICE DE DESENVOLVIMENTO HUMANO DAS MICRORREGIÕES DO ESTADO DO PARANÁ, 2000.



Fonte: Dados originais da PNUD apud Raiher A. P. *et al* (2009).

Um estudo relacionado às atividades produtivas nas microrregiões paranaenses demonstrou que a microrregião de Capanema tem como atividade mais concentrada a agroindústria, que se refere ao abate e à preparação de produtos de carne e pescado, laticínio, ração, processamento, preservação e produção de frutas, legumes, óleos e gorduras, beneficiamento de produtos de origem vegetal, fabricação e refino de óleo vegetal e das gorduras para alimentação, resfriamento e preparação do leite e laticínio, moagem e fabricação de produtos para animais, indústria de açúcar, do café, outras indústrias alimentares, fabricação

de artigos de vestuário e acessórios, fabricação de calçados e artigos de couro e peles, fabricação de produtos de madeira, destilação de álcool e fabricação de artigos mobiliários. Além de existir uma grande produção de soja milho e trigo, e consideráveis criações de galináceos e bovinos que chegam a 203.431 cabeças (PELINSKI, *et al* 2009; IPARDES, 2007).

A microrregião de Capanema possui, de acordo com o censo agropecuário do IBGE (2006), total de 11.152 estabelecimentos agropecuários com agricultura familiar. Destes estabelecimentos, 2.000 possuem agroindústrias rurais como atividade principal ou mesmo atividade secundária, dentre os quais, 126 estabelecimentos contam com atividades de pecuária de leite. O estado do Paraná produziu, no ano de 2010, 3.595.775 litros de leite e, no ano de 2011, 3.815.582 litros de leite, aumento de 6,11% no ano. Desses valores, destaca-se a mesorregião do Sudoeste paranaense, que, entre os anos de 2010 e 2011, teve taxa de crescimento de 15,7% na produção de gado leiteiro, chegando ao volume de produção de 981.512 litros de leite ao ano (EMBRAPA, 2012). Mesmo com dados relevantes relacionados às agroindústrias familiares e familiares e produção de leite, não existem dados concretos relacionados à produção de queijo colonial na microrregião de Capanema.

### **2.2.2 Coleta de dados**

Inicialmente foi realizado um levantamento dos produtores de queijo colonial nos 8 municípios da microrregião de Capanema, através dos órgãos de cadastro e fiscalização de produtos de origem animal (Vigilância Sanitária e a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM), bem como nas Cooperativas e pontos de venda. Também foi realizado levantamento junto ao Serviço de Inspeção Estadual – SIP e junto ao Serviço de inspeção Federal – SIF, Para auxiliar no levantamento de dados acerca de produtores informais, foi utilizado o princípio de redes sociais, apresentado por Barnes (1987), por meio do qual se buscou, através de um conhecido, amigo ou familiar e pela rede formada através desta relação, encontrar produtores informais de queijo colonial. Para otimizar o levantamento de produtores informais, também houve contato com todos os Presidentes das Comunidades (Lideranças de Bairros e

Comunidades que são formados pelos participantes das Igrejas Católicas) de cada Município. Após este levantamento, foi realizado um sorteio aleatório para escolher um produtor de cada município para realizar a entrevista. A entrevista foi baseada em um roteiro com perguntas semiestruturadas de caráter qualitativo (APÊNDICE B).

Durante entrevista com os produtores de queijo colonial, foi realizado levantamento dos consumidores assíduos do queijo por eles produzido e, através desse levantamento, foi realizado sorteio aleatório para escolher um consumidor de cada produtor para ser aplicada a entrevista. O roteiro da entrevista semiestruturada foi formado por perguntas abertas (APÊNDICE C).

Além disso, foi realizado levantamento dos órgãos de fiscalização de produtos de origem animal da microrregião de Capanema. Mesmo sendo obrigatória a fiscalização de Produtos de Origem Animal (POA) por um médico veterinário lotado no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), alguns municípios não possuem esse órgão de fiscalização instituído e, nesses casos, quem acaba fazendo essas inspeções é a Vigilância Sanitária Municipal. Nesse caso, nos municípios que possuem o SIM instituído foi realizada a entrevista com o gestor ou técnico desse órgão. Nos municípios que não possuem esse órgão de fiscalização, as entrevistas foram aplicadas com gestores ou técnicos da Vigilância Sanitária Municipal, totalizando 32 entrevistados, sendo 8 técnicos/gestores de órgãos de fiscalização de produtos alimentícios, 8 produtores de queijo colonial informal, 4 produtores de queijo colonial formal, 8 consumidores de queijo colonial informal e 4 consumidores de queijo colonial formal.

### **2.2.3 Análise e sistematização dos dados**

Antes de iniciar as pesquisas referentes a esse trabalho, o projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), sendo aprovado em 23 de dezembro de 2015, por meio do código do CAAE 50695015.0.0000.5564. Todos os entrevistados nesta pesquisa tiveram conhecimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), e realizaram assinatura do termo, comprovando aceitação.

Os dados, sistematizados a partir do *software* Nvivo 8, foram divididos nas categorias risco, confiança, qualidade, informalidade e formalidade, que correspondiam aos objetivos propostos neste trabalho. Os dados foram analisados com a técnica de análise de conteúdo, conforme Bardin (2009).

### **3 QUEM SÃO OS PRODUTORES DE QUEIJO COLONIAL E QUAIS SÃO AS PERCEPÇÕES DOS ATORES SOCIAIS SOBRE OS RISCOS ENVOLVIDOS NA SUA PRODUÇÃO/CONSUMO?**

Mesmo que alguns autores defendam que já existe um terceiro regime alimentar, conforme já apresentado nas discussões do capítulo 2, alguns autores defendem que ainda prevalece como dominante o segundo regime. Conforme afirma McMichael (2009), e como já descrito no capítulo 2, o segundo regime alimentar é caracterizado por processo de produção de alimentos com distribuição globalizada, formando cadeias longas de abastecimento. Nessas cadeias, a distribuição é dominada por grandes corporações transnacionais, em relação às quais o Estado pouco influi.

Entretanto, para fins deste trabalho, seguiremos as concepções de Friedmann (2005), apresentadas no capítulo 2, que afirma já estarmos vivendo o terceiro regime alimentar. O terceiro e atual regime alimentar traz as fortes críticas do que se instalou no segundo regime alimentar. Os movimentos de contraposição ao segundo regime alimentar são acerca de sua maneira de produção exploratória ao meio ambiente, formas de consumo abusivo e desperdício de alimentos, além de problemas relacionados à saúde pública. Os riscos alimentares e os recentes escândalos na área alimentar tiveram grande reflexo na saúde pública, em especial em países europeus, visto que ocasionaram doenças como gripe aviária, febre aftosa, salmoneloses, gastroenterites por contaminação pela bactéria *Escherichia coli*, além de casos de contaminação química de alimentos. Todos esses casos comprovam a situação de risco vivenciado pela população moderna e evidenciam as incertezas dos indivíduos quanto ao funcionamento do sistema agroalimentar hegemônico (SCARABELLOT, 2012).

Devido às situações de risco e às incertezas em relação aos alimentos produzidos pelo sistema agroalimentar hegemônico, os alimentos locais, artesanais e tradicionais estão sendo cada vez mais valorizados e, a partir dessa valorização, chega-se nas discussões em torno da construção social da qualidade do queijo colonial. Desta maneira, será apresentada a caracterização dos produtores de queijo colonial da microrregião de Capanema, sudoeste do Paraná. Esses produtores, considerados de queijo colonial, apresentam em sua maioria características de

cadeias curtas de abastecimento, com moldes de produção tradicional e artesanal, sendo produzido, em boa parte, por agricultores familiares. Nesse mesmo item, também veremos alguns casos de produtores que apresentam diferentes formas de produção e distribuição, as quais que não se encaixam nas formas tradicionais nem artesanais, mas que, ainda assim, consideram, inclusive no rótulo, o produto como queijo colonial.

Em um segundo item deste capítulo serão apresentadas e discutidas as percepções de risco de gestores/técnicos de órgãos de fiscalização, produtores e consumidores diante da produção e consumo de queijo colonial. Por meio das percepções de risco de atores que estão envolvidos na produção e no consumo do queijo colonial, serão apresentadas evidências de riscos e perigos que esse produto poderia trazer para a sociedade. Essa discussão é alinhada ao debate proposto pelo sociólogo alemão Ulrich Beck (2010).

### **3.1 Caracterização dos produtores de queijo colonial da microrregião de Capanema, sudoeste do Paraná**

A partir da pesquisa realizada na microrregião de Capanema, sudoeste do Paraná, no período de novembro de 2015 a fevereiro de 2016, estimou-se que em toda a microrregião existam cerca de 264 produtores de queijo colonial informais, distribuídos nos oito municípios da microrregião. Dentre estes produtores, encontram-se os que fabricam queijo para vender durante o ano inteiro (normalmente produtores que possuem uma maior quantidade de gado leiteiro e investem em pastagem durante o verão e o inverno, para assim o gado ter uma alimentação adequada e produzir uma quantidade suficiente de leite durante todo o ano), como também os produtores sazonal de queijo colonial, que produzem apenas em determinadas épocas do ano, como é o caso dos produtores que possuem poucos animais e só investem em pastagem ou no verão ou no inverno, havendo uma maior produção de leite apenas em um destes períodos, acarretando na produção de queijo apenas quando há uma maior produção de leite.



Por meio de levantamento nos Serviços de Inspeção Municipal, Estadual e Federal (SIM, SIP<sup>13</sup> e SIF respectivamente), além das Vigilâncias Sanitárias locais, foram identificadas 4 agroindústrias de queijo colonial formais, que possuem carimbo de certificação de Inspeção. Três delas possuem certificado de inspeção municipal, via Serviços de Inspeção Municipal (SIM) de seus municípios, de forma que, sendo assim, legalmente, esses queijos podem ser vendidos apenas dentro de seus respectivos municípios de produção. Um produtor de queijo colonial formal possui certificação de inspeção sanitária estadual, através do SIP. A quantidade estimada de produtores formais e informais da microrregião de Capanema está representada na tabela a seguir.

Tabela 1 – Estimativa da quantidade de produtores formais e informais de queijo colonial da microrregião de Capanema, sudoeste do Paraná.

<b>MUNICÍPIO</b>	<b>Quantidade de produtores formais</b>	<b>Quantidade de produtores informais</b>
<b>Ampére</b>	0	37
<b>Bela Vista da Caroba</b>	0	29
<b>Pérola do Oeste</b>	0	31
<b>Pranchita</b>	0	26
<b>Capanema</b>	01	22
<b>Planalto</b>	01	41
<b>Realeza</b>	01	46
<b>Santa Izabel do Oeste</b>	01	32
<b>TOTAL</b>	<b>04 (1,5%)</b>	<b>264 (98,5%)</b>

Fonte: Elaborado pela autora.

<sup>13</sup> No caso do Brasil, cada estado adota uma nomenclatura diferente para seu serviço de inspeção de Produtos de Origem Animal (POA), referente ao estado do Paraná, o Serviço de Inspeção Estadual está vinculado à Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que coordena o Serviço de Inspeção do Paraná-SIP/POA.

Em um segundo momento, os produtores de queijo colonial da microrregião de Capanema, interlocutores desta pesquisa, foram classificados conforme a categorização de cadeias curtas de abastecimento, proposta por Marsden *et al.* (2000). O autor classifica as cadeias curtas de abastecimento sob três categorias: face a face, de proximidade espacial e espacialmente estendida. Nas cadeias face a face, a comercialização acontece diretamente entre produtor e consumidor, os produtos são vendidos em lojas de mercadorias advindos da agricultura, como é o caso, por exemplo, das feiras do produtor rural, em barraquinhas de produtos artesanais de beira de estrada, ou ainda diretamente na casa do produtor. No caso das cadeias curtas de proximidade espacial, existe uma associação ao modo tradicional do saber fazer, que algumas vezes pode ser vinculado a um atributo local. Nesse tipo de cadeia curta, a comercialização dos produtos é realizada em lojas de mercadorias vindos da agricultura, vendas em restaurantes, mercados da região, cooperativas, em lojas de varejo especializadas em produtos artesanais ou ainda vendas institucionais, como é o caso de escolas que adquirem alimentos através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)<sup>14</sup>. As cadeias curtas espacialmente estendidas referem-se a alimentos com rótulos de certificação, podendo ser certificação sanitária, de produtos orgânicos ou de indicação geográfica, essas cadeias normalmente são redes em processo de expansão.

Durante as análises da forma de produção e distribuição dos produtores do queijo colonial, observou-se que, em alguns casos, os mesmos produtores se encaixavam em mais de uma classificação, de forma que seus produtos poderiam ser considerados como parte de cadeia espacialmente estendida e de proximidade espacial, ou ainda de cadeia curta face a face e proximidade espacial. Em outros casos, algumas características da forma de comercialização do produto apontavam para cadeia longa de abastecimento, mas com algumas características inerentes a cadeias curtas espacialmente estendidas. Isso se deve à tentativa dos produtores em adaptar-se às exigências legais para formalizar o seu produto e também, em

---

<sup>14</sup> O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um programa público criado em 1955, com o intuito de adquirir alimentos para a merenda escolar, atendendo alunos de toda a educação básica. O Programa tem como finalidade a construção de hábitos alimentares saudáveis por parte dos estudantes, além do crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e aumento no rendimento escolar. A partir do ano de 2009, através da Lei 11947, de 16 de junho de 2009, 30% das verbas destinadas à aquisição dos alimentos para a alimentação escolar passaram a ser investidos, obrigatoriamente, na compra direta de produtos da agricultura familiar.

alguns casos, para adaptar-se ao comércio local e às demandas dos consumidores que chegam até eles. A exemplo podemos citar os casos de alguns produtores que faziam as vendas do queijo colonial de modo informal, exclusivamente para os consumidores, categorizado por Marsden *et al* (2000), como cadeia curta face a face, mas devido ao aumento da demanda dos consumidores, acabaram fazendo suas vendas, além de diretamente aos consumidores, também em feiras de produtores rurais ou ainda em barracas com vendas de produtos coloniais, o que os caracterizou como cadeias curtas de proximidade espacial.

Para facilitar a distinção da forma de produção e distribuição dos produtores entrevistados, e assim classificá-los conforme a categorização das cadeias curtas de abastecimento proposta por Marsden *et al* (2000), fez-se necessário uma classificação prévia dos produtores, sendo utilizadas como parâmetro as formas de distribuição (município, estado, país), a forma de venda (direta, indireta ou ambas), tipo de mercado (formal e informal), e, caso o produtos fosse formal, qual o tipo de inspeção sanitária (SIM, SIP ou SIF). Essa pré-classificação facilitou a avaliação das características mais expressivas de cada produtor, unificando as categorias conforme a forma de comercialização mais significativa para então, finalmente classificá-los. A pré-classificação e a classificação estão representadas na tabela abaixo.

Tabela 2 - Caracterização dos produtores de queijo colonial entrevistados na Microrregião de Capanema sudoeste do Paraná

MUNICÍPIO	TIPO DE MERCADO	INSPEÇÃO SANITÁRIA	TIPO DE VENDA	LOCAL DE VENDA	TIPO DE CADEIA <sup>1</sup>
<b>Ampére</b>	Informal	Inexistente	Direto ao consumidor/ indireta – atravessador	Dentro do Município	C.C.F.F <sup>4</sup>
<b>Bela Vista da Caroba</b>	Informal	Inexistente	Direto ao consumidor/ feira do Município	Dentro do Município	C.C. F.F
<b>Pérola do Oeste</b>	Informal	Inexistente	Direto ao consumidor	Dentro do Município	C.C. F.F
<b>Pranchita</b>	Informal	Inexistente	Direto ao consumidor	Dentro do Município	C.C. F.F
<b>Capanema</b>	Informal	Inexistente	Direto ao consumidor	Dentro do Município	C.C. F.F
	Formal	SIM <sup>2</sup>	Direto ao	Dentro do	C.C.P.E <sup>5</sup>

			consumidor/ indireta – supermercado e barraquinha de produto colonial	Município	
<b>Planalto</b>	Informal	Inexistente	Direto ao consumidor	Dentro do Município	C.C.F.F
	Formal	SIP <sup>3</sup>	Indireta – revendedores	Dentro do Estado do Paraná	C.L.A <sup>6</sup>
<b>Realeza</b>	Informal	Inexistente	Direto ao consumidor	Dentro do Município	C.C.F.F
	Formal	SIM	Direto ao consumidor/ indireta – atravessador	Município/ Cidades próximas	C.C.P.E
<b>Santa Izabel do Oeste</b>	Informal	Inexistente	Direto ao consumidor/ indireta – atravessador	Dentro do Município	C.C.F.F
	Formal	SIM	Direto ao consumidor/ indireta – supermercados	Dentro do Município/ cidades próximas	C.C.P.E

FONTE: Elaborado pela autora.

1 Tipo de cadeia conforme classificação de Marsden et al (2000).

2 Serviço de Inspeção Municipal.

3 Serviço de Inspeção do Paraná.

4 Cadeia Curta de Abastecimento face a face.

5 Cadeia Curta de Abastecimento de proximidade espacial.

6 Cadeia Longa de Abastecimento.

Conforme demonstrado na tabela 2, entre os doze produtores de queijo colonial entrevistados na microrregião de Capanema (8 informais e 4 formais), encontraram-se dois tipos de cadeias curtas, um tipo de cadeia curta face a face e outro tipo de cadeia curta de proximidade espacial. Também foi identificado um de cadeia longa de abastecimento (MARS DEN *et al*, 2000). Para melhor caracterizá-los, os casos foram reunidos em dois grupos: agroindústrias familiares rurais informais e agroindústrias formais, considerando seu acesso aos mercados.

### 3.1.1 Agroindústrias familiares rurais informais

Em relação aos agricultores que atuavam em mercados informais, ou seja, agricultores que não possuíam carimbo de inspeção sanitária (SIM, SIP ou SIF) da produção de queijos, foi identificada a existência deles em todos os oito municípios

da microrregião de Capanema. Verificou-se que todos produzem queijos a partir de leite cru, ou em alguns casos com aquecimento realizado em fogão à lenha ou fogão a gás. Os oito produtores apresentaram características de cadeias curtas face a face, visto que todos demonstram venda de forma direta, em que os próprios produtores realizam a venda do queijo. As vendas acontecem na própria cidade onde os queijos são produzidos e, em alguns casos, pessoas de fora se deslocam até os produtores para comprar os queijos. Também existe a venda nas feiras de produtos coloniais de cada município e, em alguns casos, os produtores entregam o queijo na casa do consumidor. Durante a pesquisa, foi possível identificar dois casos de produtores de queijos informais que, além de realizarem venda direta, também comercializam o produto de forma indireta, entregando seus queijos para atravessadores realizarem as vendas. Os atravessadores, por sua vez, revendem os produtos em feiras do município e diretamente para consumidores, mas dentro do município de produção.

Todos os produtores informais da microrregião de Capanema, entrevistados nesta pesquisa, residem no meio rural e fabricam o queijo colonial em suas residências. Os produtores sazonais, que possuem produção pequena, usam a própria cozinha para a fabricação dos queijos, enquanto os produtores que têm produção contínua e de maior volume de leite têm em suas casas um “cômodo” específico para a produção do queijo. A ordenha e a produção do queijo são realizadas exclusivamente pela matriarca ou pelo patriarca da família, porém os produtores entrevistados afirmaram que quando ocorre algum problema que os impossibilite de fabricar o queijo, algum familiar que conhece as técnicas de produção do queijo o faz.

A imagem 3, apresentada a seguir, faz referência aos utensílios e à matéria-prima utilizados para a fabricação do queijo colonial informal da microrregião de Capanema (prensa de plástico e prensa de madeira que servem para dar forma à massa do queijo enquanto ocorre sua maturação, a panela utilizada para o

armazenamento do leite e a aplicação do coalho<sup>15</sup>), além de imagens do aspecto físico do produto.

#### IMAGEM 4 – PRODUÇÃO DE QUEIJO COLONIAL INFORMAL DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DE CAPANEMA (PR)



Fonte: Acervo da autora.

<sup>15</sup> O coalho é o produto responsável pela coagulação enzimática do leite. O processo de coagulação consiste na transformação do leite em estado líquido para gel. Este processo decorre pelas modificações físico-químicas nas micelas de caseína. Fonte: <http://www.revista-fi.com/materias/164.pdf>



Fonte: Acervo da autora



Fonte: Acervo da autora



Fonte: Acervo da autora

A produção do queijo colonial informal é realizada quase que totalmente pelas mulheres da casa, que também realizam a ordenha, algumas vezes, quando o marido não pode. Na maioria dos casos, os maridos ficam responsáveis pela ordenha e as mulheres fazem o queijo. Apenas nas propriedades de dois produtores foi constatado que o marido ajuda a mulher a fazer queijo quando a esposa não pode fazê-lo. Portanto, dos produtores entrevistados, são predominantemente as mulheres que fabricam os queijos.

A quantidade de queijos informais produzidos pelas famílias entrevistadas varia de 40 a 150 kg por mês, dependendo da época do ano e a quantidade de vacas que possuem. Segundo os produtores de queijo colonial informal, é normalmente no verão que existe uma maior produção de queijo, pelo fato das pastagens, que servem de alimento para o gado, apresentarem maior facilidade de crescimento e maiores nutrientes neste período do ano, assim o gado produz uma maior quantidade de leite e normalmente com maior porcentagem de gordura e nutriente.



Em relação à forma produção do queijo colonial da microrregião de Capanema, observou-se que o “saber fazer” foi passado de geração em geração, visto que todos os produtores afirmaram ter aprendido a fazer o queijo com familiares como mãe, avó e sogra. Em alguns casos, os produtores informais afirmaram ter realizado curso para aperfeiçoamento das técnicas de fazer queijo através de órgãos de incentivo ao agricultor como, por exemplo, EMATER e SENAI (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Governo do Distrito Federal e Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, respectivamente), porém, das famílias entrevistadas, nenhuma delas afirmou seguir exclusivamente os métodos aprendidos no curso, como demonstram os trechos de entrevistas a seguir:

**[Como vc aprendeu a fazer o queijo?]** Com minha sogra (P.I, 01).

Apreendi com a minha sogra, ela também vendia queijo, depois eu fiz um cursinho e mudei um pouco o jeito de fazer o queijo. Esse curso era pelo SENAI e lá eles ensinaram a ferver o leite e depois deixar resfriar antes de colocar o coalho, e eu “uso” fazer assim até hoje. Sigo o jeito que a minha sogra ensinou, mas daí mudei um pouquinho com o curso que eu fiz. (P.I, 02).

Eu aprendi com minha mãe que fazia pro gasto e vendia um tempo pros paraguaios. (P.I, 03).

Considerando os trechos de entrevista e retomando as considerações de Giddens (1997) a respeito da tradição, discussão apresentada no segundo capítulo deste trabalho, relembramos que o autor argumenta que a tradição a tradição não é estática, mas sim dinâmica, é o laço que liga o passado ao presente e ao futuro, e que o elemento chave para se certificar da garantia da integridade da tradição é o ritual, que são práticas de caráter repetitivo, formuladas conforme cada tradição e passadas de geração em geração. De acordo com o mesmo autor, essa passagem ritual acontece apenas para indivíduos que detêm habilidades e conhecimentos sobre o processo, indivíduos chamados por Giddens de “guardiões da tradição”.

Já para Zuin e Zuin (2008), os alimentos tradicionais estão vinculados à forma de produção ou o “saber fazer” do produtor, além da matéria-prima utilizada. É por meio do saber-fazer que cada produto tradicional ganha suas qualidades e características ímpares, além da matéria-prima específica de cada local, o que faz com que estes alimentos se tornam, muitas vezes, características da região.

Avaliando as formas de produção dos queijos coloniais dos interlocutores entrevistados e comparando aos argumentos de Giddens (1997) e as afirmações de Zuin e Zuin (2008), podemos dizer que os queijos coloniais são produzidos de forma a seguir a seguir o conhecimento dos agricultores familiares, que passados de geração em geração podem ser considerados como tradição, portanto, podem ser considerados produtos tradicionais, visto que quem os produz conhece todos os processos e etapas para fabricá-los e realiza conforme aprendeu com familiares mais antigos, repetindo esses processos, ligando, assim, o passado e o presente. Esses produtores podem ser considerados, nesse caso, de “guardiões da tradição”.

Cruz (2012), ao se referir aos trabalhos de Giddens (1997) sobre tradição, afirma que as tradições, mesmo tendo caráter repetitivo, não são estáticas, de modo que elas podem sofrer alterações com o passar do tempo, podendo se desenvolver e amadurecer ou enfraquecer e “morrer”. Nesse sentido, podemos dizer que as pequenas mudanças ocorridas na forma de produção<sup>16</sup> dos queijos coloniais da microrregião de Capanema, como a aplicação do coalho após o aquecimento do leite para o processamento de coagulação, conforme mostrado anteriormente no trecho da entrevista, não significa a “morte” da tradição, mas uma adaptação ao ritual que foi aprendido, amadurecendo assim a tradição para mantê-la viva.

Em relação à artesanidade, já discutida no capítulo 2, consideramos que o queijo colonial estudado é um produto artesanal, uma vez que sua forma de produção nos remete ao período antes da industrialização, em que não existia maquinário com grandes tecnologias, de modo que os produtos eram desenvolvidos com predominância de habilidades manuais, a mão de obra era totalmente familiar, visto que os alimentos eram produzidos dentro das propriedades. Considerando esses aspectos, podemos afirmar que os queijos coloniais produzidos informalmente pelos produtores entrevistados são fabricados de forma artesanal, uma vez que são

---

<sup>16</sup> A fabricação dos queijos tradicionais produzidos artesanalmente frequentemente acontece com o leite cru, e o coalho é aplicado logo após a ordenha, não havendo aquecimento do leite. No caso dos queijos coloniais produzidos na microrregião de Capanema, não foram observadas durante as pesquisas as formas de produção do queijo, visto que este não era o objetivo da pesquisa, porém durante as entrevistas observou-se que a maioria dos produtores fizeram menção ao aquecimento do leite antes da aplicação do coalho. Este aquecimento não diz respeito à pasteurização do leite e sim a um aquecimento sem o controle de temperatura realizado em fogão a gás ou à lenha em uma panela onde fica armazenado o leite após a ordenha.

produzidos com mão de obra familiar (em geral, pela matriarca família), sua produção é quase que totalmente manual, com pouca ou nenhuma tecnologia.

Para Zuin e Zuin (2008), não existe diferenciação entre os produtos denominados como tradicionais, artesanais, caseiros, de qualidade, produtos da terra, coloniais, entre outras denominações. Mesmo abrindo discussões referentes à diferença entre as expressões artesanal e tradicional, e averiguando que nem sempre ambas referem-se aos produtos de mesmo modo de fazer, chega-se à conclusão de que as diferenças são minimamente percebidas, e que popularmente, quando usados alguns desses termos para se referir aos produtos fabricados no meio rural de forma artesanal e com práticas tradicionais, todos os nomes citados acima, pragmaticamente, se referem ao mesmo tipo de produto.

### **3.1.2 Agroindústrias formais**

Dentre os quatro produtores formais entrevistados, três foram identificados como produtores de cadeia curta de abastecimento de proximidade espacial, e um deles foi identificado com características de cadeia longa de abastecimento, conforme categorização de Marsden *et al* (2000). Dos três produtores caracterizados como de cadeia curta de proximidade espacial, um deles não tem pasteurizador e produz seu queijo a partir de leite cru. Seu certificado do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) é válido, e o produtor afirma que isso se deve ao fato de o médico veterinário responsável pela inspeção, mesmo sabendo da pasteurização como exigência legal para produção de queijos, concedeu o certificado por se tratar de um produto dentro dos parâmetros legais de inocuidade (certificado por meio de análises microbiológicas). Ao comentarmos com este produtor sobre Instrução Normativa nº30/2013, que estabelece condições mínimas que permitem que os queijos artesanais sejam tradicionalmente elaborados a partir de leite cru, desde que sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, e que seja comprovada a inocuidade do produto a partir de estudos técnico-científicos (BRASIL, 2013), o produtor afirmou ter conhecimento da existência desta Normativa, porém, garantiu que nunca deixa seus queijos maturando por mais que 10 (dez) dias, pois os consumidores gostam de queijos “verdes”, ou seja, aquela que fica pouco tempo

maturando e tem um teor de umidade alto. O produtor também confirmou nunca ter recebido a exigência do Órgão de fiscalização de alimentos de deixar o queijo maturando por no mínimo 60 (sessenta) dias.

Ao procurarmos o técnico do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), do Município do produtor acima mencionado, para entrevista e esclarecimento sobre a liberação do carimbo de inspeção deste produtor, o técnico não quis nos conceder entrevista. Procuramos então o técnico da Vigilância Sanitária Municipal, que aceitou ser entrevistado, porém garantiu não saber sobre a liberação dos carimbos de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal.

Ainda referente as agroindústrias formais categorizadas como de cadeia curta de proximidade espacial, um segundo produtor entrevistado possui pasteurizador, porém, segundo ele mesmo, a pasteurização, em geral, não é realizada, pois seus “clientes” não gostam do sabor do queijo fabricado com leite pasteurizado. Sendo assim, esse produtor produz seus queijos a partir de leite cru e só usa o pasteurizador quando são realizadas as inspeções. O terceiro produtor formal de cadeia curta possui pasteurizador e faz uso do mesmo, porém realiza a adição de bactérias lácticas após a pasteurização para agregar sabor aos queijos.

Todos os produtores formais de cadeia curta realizam suas vendas de forma tanto direta quanto indireta, repassando seus queijos para serem vendidos em supermercados, barraquinhas de produtos coloniais e restaurantes, além de comercializarem para atravessadores revenderem seu produto nas cidades circunvizinhas. Os três produtores formais inseridos em cadeias curtas iniciaram suas atividades informalmente e com características de cadeias face a face, ou seja, vendendo os queijos diretamente aos consumidores. Devido ao aumento da demanda pelos consumidores, houve pressão e cobrança por parte dos órgãos de fiscalização de produtos alimentícios para adaptarem-se às exigências sanitárias e, assim, continuar vendendo seus queijos. Como consequência, esses produtores realizaram a compra de um pasteurizador e investiram na instalação de um local próprio para a fabricação do queijo, conseguindo o carimbo de inspeção sanitária municipal para, assim, realizarem vendas formais no município. Desde então, não só realizam suas vendas face a face como também a partir de cadeias curtas de proximidade espacial.

No caso do produtor identificado como de cadeia longa de abastecimento, e que possui SIP, ele se caracteriza por produzir em larga escala e realizar a distribuição do produto em todo o estado do Paraná. Sua forma de venda é indireta, através de revendedores que distribuem o produto entre mercados, supermercados e pontos de venda, não havendo assim nenhum contato direto com os consumidores.

Três dos quatro produtores moram e produzem o queijo no meio rural, enquanto um deles mora no meio urbano, mas sua agroindústria é localizada no meio rural. A fabricação dos queijos coloniais formais dos três produtores que moram no meio rural é realizada com mão de obra familiar junto a suas próprias residências, em um local específico para a produção do queijo. A forma de produção envolve algumas etapas manuais e outras com aplicação de maquinários, como no caso dos pasteurizadores. A produção mensal de queijo gira em torno de 500 kg a 1.400 kg (1,4 toneladas) e a matéria-prima utilizada provém das vacas dos próprios produtores, além de fazer uso do leite de vizinhos ou familiares que moram próximos, como forma de complemento. O leite adquirido de outras propriedades e que serve como complemento é utilizado quando, quando vendem todas as peças de queijos (que fabricam e vendem diariamente) e falta leite dos animais de suas propriedades para fabricar mais peças que são demandadas pelos consumidores. Neste caso, não se sabe ao certo a quantidade exata de litros de leite que compram de terceiros, pois depende da demanda dos consumidores. A ordenha é realizada ou pelos próprios produtores ou pelos familiares ou vizinhos quando é o caso do leite utilizado como complemento, já a produção do queijo é realizada apenas pelos produtores, ou um familiar.

O produtor de queijo colonial formal que é caracterizado como de cadeia longa de abastecimento, diferentemente dos demais produtores formais, realiza a produção do queijo colonial por meio de maquinários, que usam tecnologias que permitem a fabricação do produto em maior quantidade. Sua produção varia de 8.000 kg a 9.000 kg (8 e 9 toneladas respectivamente) de queijo por mês, e a matéria-prima provém totalmente de terceiros, sendo que possuem caminhões próprios para coleta e transporte do leite, que é obtido em toda a região. Existe

ainda uma equipe de funcionários que auxilia neste processo, ficando sob responsabilidade da família apenas a administração da indústria.

O modo de fazer o queijo dos produtores formais foi aprendido com familiares, assim como do queijo informal, porém as técnicas mudaram e todos os produtores formais utilizam utensílios, maquinários e equipamentos diferenciados para a fabricação dos queijos. O produtor formal de cadeia longa de abastecimento explicou que sua produção foi iniciada de modo informal, por sua mãe, ainda quando eram crianças. As vendas eram realizadas por meio de cadeia curta face a face, em que a fabricação dos queijos ficava sob responsabilidade da matriarca da família. A demanda dos queijos produzidos pela mãe se expandiu, e ela ensinou aos filhos o modo de fazer o queijo para que eles a ajudassem na ordenha e na produção. Assim, toda a família trabalhava na propriedade e na agroindústria, que então se apresentava com característica de agroindústria familiar rural. A matriarca da família e até então a responsável pela produção dos queijos coloniais, com o avanço da idade, parou de produzir os queijos e os filhos assumiram o negócio. Com a expansão da produção de queijo colonial, a família concentrou suas atividades na agroindústria e na produção de gado leiteiro e montou um local específico para a produção do queijo colonial, passando a utilizar máquinas e tecnologia para a produção. Alguns anos mais tarde, montaram um laticínio de médio porte, e passaram a produzir, além do queijo colonial, queijo tipo mussarela, que hoje é o queijo mais produzido pelos laticínios, sendo vendido no Brasil inteiro, com carimbo de inspeção federal (SIF). Com a instalação do laticínio no local onde moravam, a família se mudou para o meio urbano e o laticínio passou a ocupar toda a propriedade.

Analisando as características dos produtores formais em relação às formas tradicionais e à artesanidade da produção, o que justificaria a adoção do termo colonial para se referir aos queijos, os três produtores de cadeia curta seriam uma espécie de “híbridos”, visto que, ao mesmo tempo em que sua produção é familiar e mantém algumas tradições, “rituais”, vinculadas ao saber-fazer que aprenderam com os familiares, também há emprego de tecnologias, como, por exemplo, para pasteurização do leite. Isso acabou diferenciando a receita original, que foi passada

de geração em geração, e que pode ser remetida ao que Giddens (1997) chamaria de “verdade formular”.

Estas mudanças ocorridas com o decorrer do tempo, e que foram acarretadas pela vivência social dos produtores de queijo colonial, bem como por novas tecnologias empregadas durante a produção, demonstraram que a tradição não é estática, conforme discutido por Giddens (1991), e já discutido anteriormente. Assim, mesmo com adaptações para facilitar a vida dos produtores, o que faz ocorrer algumas mudanças no “saber fazer” de cada produtor, isso não significa a extinção da tradição e sim um encaixe entre a continuidade da tradição e implicação de inovações tecnológicas trazidas pela modernidade e que, quando bem administradas, não fazem romper as tradições por completo. A exemplo, temos o caso dos produtores de queijo colonial informal, em que ainda se tem a tradição mais conservada, e ocorreu a implicação de utensílios mais modernos, como é o caso das prensas de plástico ou ainda a aplicação de coalho enzimático industrializado, que foi utilizado para facilitar a produção, mas que não interferiu na forma tradicional da fabricação do queijo, não rompendo com a tradição. Vale lembrar aqui que a forma tradicional de obter a coagulação do leite é através do coalho retirado do estômago seco e salgado de bezerros (CAVALVANTE *et al*, 2001).

As imagens apresentadas a seguir (imagem 4) demonstram as formas de produção trazidas pelos produtores das agroindústrias de cadeia curta de proximidade espacial, aqueles que classificamos nesta seção como híbridos. Nas fotos, encontramos os utensílios e o equipamento utilizados para a fabricação dos queijos, o local onde os queijos são produzidos e o aspecto físico do mesmo.

IMAGEM 5 - PRODUÇÃO DE QUEIJO COLONIAL FORMAL/HÍBRIDO LOCALIZADO NA MICRORREGIÃO DE CAPANEMA (PR)



Fonte: acervo da autora.



Fonte: Acervo da autora





Fonte: Acervo da autora

Retomando as discussões sobre a tradição e a sua ruptura com a modernização e aplicação de novas tecnologias, isso fica mais proeminente, no que se refere ao produtor de queijo colonial formal caracterizado como de cadeia longa de abastecimento, que, apesar de utilizar o termo colonial em seu produto, possui produção padronizada em larga escala, com processos manuais restritos, de modo que quase toda a produção é realizada por maquinários com utilização de tecnologia. Quando o responsável por esse laticínio foi questionado sobre o motivo pelo qual considera o queijo como tipo colonial, ele afirmou que isso se deve ao fato de seguir a mesma receita que já era utilizada quando produziam o queijo informalmente, conforme demonstrado no trecho da entrevista abaixo.

Por que ele veio de uma técnica antiga, ainda usamos a mesma receita que a mãe dos donos<sup>17</sup>faziam no tempo que ela fazia em casa para vender, só

<sup>17</sup> A entrevista não pôde ser realizada completamente com o proprietário da agroindústria formal de cadeia longa, por tanto uma funcionária que trabalha no local desde que foram iniciadas suas

que agora com mais tecnologia, com máquinas, resfriadores, pasteurizadores.

No caso da produção de queijo colonial formal, categorizado como de cadeia longa, observou-se que através das mudanças ocorridas entre a forma inicial de fabricação do queijo, que era realizada manualmente apenas com mão de obra familiar, até a forma industrializada que ocorre atualmente, percebemos uma ruptura no “modo de fazer”, que antes era seguido passo a passo, conforme ensinado pelas gerações anteriores, e que agora é realizado por máquinas, com aplicação de tecnologia. Esta ruptura é apresentada por Giddens (1991), quando o autor coloca que a tecnologia imbricou na ruptura da tradição. Por outro lado, notamos uma forma de continuidade da tradição, que, mesmo não seguindo à risca o “modo de fazer”, ainda se utiliza de mão de obra humana para algumas etapas do processo de produção, visto que apesar de existir tecnologia aplicada, esta não é tão moderna quanto as existentes em grandes empresas/corporações em que não é utilizado mão de obra humana em nenhum dos processos de produção, além do fato de que a receita utilizada para a produção de queijo ainda é a mesma aprendida com a mãe dos donos da agroindústria, dando assim uma continuidade à tradição, que tem como uma de suas características passar de geração em geração o “ritual”, ou nesse caso a receita. Desta forma, podemos dizer que tanto na informalidade quanto na formalidade, o antigo e o novo, o tradicional e o moderno convivem de forma quase harmônica.

As imagens apresentadas a seguir (Imagem 5) evidenciam as formas de produção do queijo colonial formal, categorizado como de cadeia longa. Nas imagens, estão contidas os utensílios e equipamentos utilizados para a produção do queijo colonial, além da agroindústria onde acontece a produção, e o aspecto visual do queijo.

#### IMAGEM 6 - PRODUÇÃO DE QUEIJO COLONIAL FORMAL DE CADEIA LONGA LOCALIZADO NA MICRORREGIÃO DE CAPANEMA (PR)

---

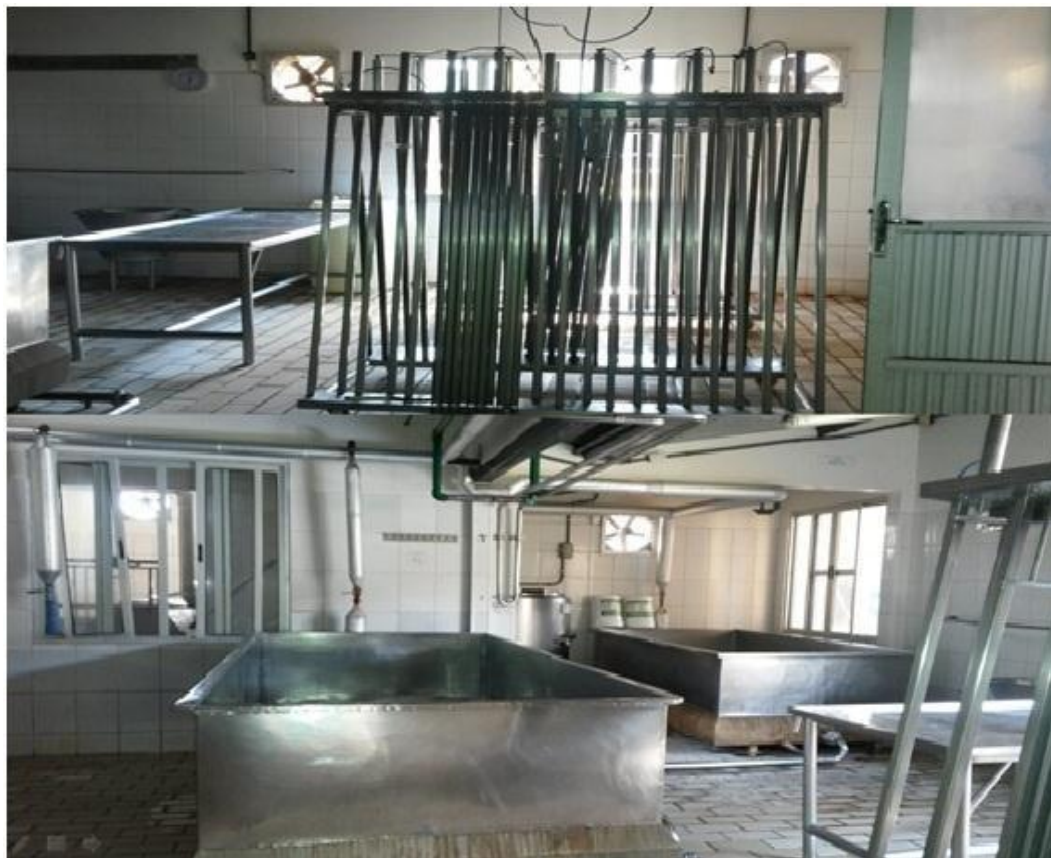
atividades também participou da entrevista, representando o proprietário com a autorização do mesmo.



Fonte: Acervo da autora



Fonte: Acervo da autora



Fonte: Acervo da autora



Fonte: Acervo próprio



Fonte: <https://www.facebook.com>

A modernização, além de trazer a ruptura da tradição, conforme afirma Giddens (1997), também trouxe insegurança, incertezas e riscos. Em relação aos alimentos, os riscos se voltaram a problemas de contaminação por agrotóxicos, doenças transmitidas por alimentos e alimentos nutricionalmente e culturalmente limitados (que possui baixa quantidade de nutrientes e não está ligado a cultura de algum local ou alguma sociedade). Esta abordagem será tema da discussão do próximo item.

### **3.2 Percepções de risco dos atores envolvidos com a produção, comercialização e distribuição do queijo colonial da microrregião de Capanema, sudoeste do Paraná**

O homem usou da sua racionalidade para elaborar técnicas e novas tecnologias para eliminar riscos do passado, porém, ao invés de alcançar esse resultado, acabou formulando novos e mais perigosos riscos que ultrapassaram

fronteiras e hoje se tornaram riscos globais, muitas vezes incalculáveis e incontroláveis (BECK, 2010). Não são feitas menções específicas ao âmbito alimentar nas discussões de Beck (2010), entretanto, analisando suas concepções referentes à modernidade e ao risco, percebe-se que podem ser encaixados nas discussões de alimentos e suas formas de produção, visto que a modernidade e as tecnologias industriais tiveram grande influência nas formas de produção e distribuição de alimentos, muitas vezes abrindo precedentes para os riscos aos consumidores.

Em relação aos riscos alimentares, as discussões se voltam à nova forma de produção de alimentos iniciada na Sociedade Industrial e que, a priori, tinha como objetivo suprir a necessidade da falta de alimentos no mundo, mas que acabou gerando novos riscos à população. Esse novo modo de produção acarretou no uso incessante de agrotóxicos aplicados nas matérias-primas alimentares, poluição do meio ambiente e escassez de recursos não renováveis. Ocasionalmente também uma nova forma de alimentação, com maior consumo de produtos industrializados e abusivas porcentagens de gordura e açúcares, além de problemas relacionados à contaminação de alimentos e de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), trazendo graves consequências à saúde da população.

Em decorrência desses riscos, a produção local, artesanal e tradicional, ganha evidência nas últimas décadas, porém, mesmo nesse caso, devido aos processos mais artesanais e muitas vezes informais de produção, também acontecem dúvidas quanto à qualidade e possíveis riscos. Nesse sentido, esse item tratará de discutir percepções de risco dos atores, gestores/técnicos de órgão de fiscalização, produtores e consumidores do queijo colonial produzido na microrregião de Capanema (PR), frente à produção, forma de distribuição e o consumo deste produto. Esta discussão contará com a colaboração das questões levantadas pelo autor Ulrich Beck (2010), na Teoria da Sociedade de Risco.

Beck (2010) traz discussões frente aos riscos ligados à chegada da modernidade e as tecnologias a ela imbricadas, trazidas para estas discussões para demonstrar o contraponto ao tradicional e artesanal. Encontraremos aqui debates referentes ao risco à saúde e ao risco ambiental, ligados ao consumo e produção do queijo colonial formal e informal produzido na microrregião de Capanema. Além disso, serão abordadas questões referentes às legislações sanitárias que buscam a segurança higiênico-sanitária dos alimentos, mas que são formuladas para, de modo

geral, responder à realidade de indústrias de grande porte, de modo que, nem sempre, se adequam à produção de alimentos em pequena escala e artesanal de agricultores familiares.

### **3.2.2 Percepções de risco de técnicos, consumidores e produtores do queijo colonial em relação à saúde**

Os alimentos estão estreitamente ligados à saúde. Por um lado, a alimentação adequada proporciona vida mais saudável e, por outro, podem causar adoecimento, tendo em vista que podem ser veículo de contaminação por meio da transmissão de micro-organismos patogênicos, de altas taxas de substâncias químicas, como os agrotóxicos, ou mesmo por possuírem estruturas naturalmente tóxicas.

As discussões relacionadas à segurança sanitária dos alimentos e ao risco atrelado ao consumo de alimentos contaminados ganharam ênfase, segundo Silva e Amaral (2004), na década de 1990, quando, junto com a industrialização progressiva do alimentos, houve mudanças no setor alimentício e, com isso, surgiram o que podemos chamar de “crises alimentares”, tais como a doença da vaca louca, gripe aviária (causada pela infecção do vírus H5N1), chumbo no leite em pó, ou ainda a adição de soda em leite, caso que ocorreu recentemente no Brasil. Ainda vale mencionar os problemas ambientais ocasionados pela forma de produção de alimentos, o que acabou enfatizando a crise alimentar, fazendo com que uma parte dos consumidores perdessem a confiança no atual modelo de sistema alimentar, discussão que será abordada de modo mais aprofundado no próximo item desse capítulo.

Referente às doenças causadas pela ingestão de alimentos contaminados, um dos fatores responsáveis pelas crises alimentar, vale ressaltar as doenças denominadas Doenças Transmitidas por Alimento (DTAs), definidas como ocorrências clínicas decorrentes da ingestão de alimentos ou água, que podem estar contaminados por bactérias, vírus, parasitas, toxinas, príons, agrotóxicos, produtos químicos e metais pesados. Os sintomas das intoxicações por micro-organismos

podem ser anorexia, diarreia, febre, náusea e vômitos, enquanto os sintomas de intoxicação por produtos químicos, como os agrotóxicos, nem sempre se apresentam de forma aguda, podendo não ter sintomas imediatos, mas sim apresentando forma crônica. A forma aguda pode apresentar náuseas, vômito, tontura, cefaleia, desorientação, dificuldade respiratória, coma, parestia e hipersensibilidade e, em alguns casos, levar a óbito. Já a forma crônica de intoxicações químicas tem características que se apresentam a longo prazo, como paralisias reversíveis, lesão cerebral irreversível, infertilidade, alterações neuro-comportamentais, pancitopenia, dermatites, tumores malignos entre outros (BRASIL, 2005; SILVA JÚNIOR, 2002).

Assim, considerando riscos possíveis em relação aos alimentos, durante as entrevistas com os gestores e os técnicos dos órgãos de fiscalização dos Produtos de Origem Animal (POA) da microrregião de Capanema (PR), ao ser abordado o assunto "riscos alimentares", os interlocutores da pesquisa relacionaram o tema diretamente com a saúde, sendo ligado às DTA's que podem ocasionar. Quando questionados sobre possíveis riscos associados ao consumo de queijo colonial, unanimemente, os interlocutores apresentaram como resposta que o consumo desses queijos poderia causar alguma intoxicação alimentar. Os técnicos entrevistados também consideraram que outro risco atrelado ao consumo do queijo colonial são as zoonoses<sup>18</sup>. No caso do queijo, que é um produto derivado do leite, foram citadas a brucelose e a tuberculose, que apareceram em boa parte das entrevistas. Por sua vez, essa preocupação não foi mencionada em nenhuma das entrevistas realizadas com produtores ou consumidores do queijo colonial, tanto formais quanto informais, comprovando que, para eles, o risco de zoonoses não está entre os riscos associados ao consumo ou à produção de queijos.

---

<sup>18</sup> Zoonoses são doenças transmissíveis, que podem ocorrer tanto no homem quanto nos animais. A tuberculose e a brucelose são zoonoses de importância econômica e de saúde Pública, visto que a primeira pode acarretar no desenvolvimento de lesões nodulares denominadas tubérculos, estas lesões podem estar localizadas em qualquer órgão ou tecido do corpo. Esta doença pode ocasionar óbito tanto de bovinos quanto de seres humanos. Já a brucelose pode ocasionar, em bovinos, abortos, nascimentos prematuros, esterilidade e baixa produção de leite. Ambas as doenças são facilmente transmitidas ao homem, podendo ocorrer a transmissão através da ingestão de Produtos de Origem Animal (POA), contaminados, em especial leite e derivados. A tuberculose bovina ainda não conta com vacina, diferentemente da brucelose. Para evitar a doença nos animais e minimizar sua transmissão ao homem, existe, além da vacina para a brucelose, o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT). Uma das formas mais eficientes para evitar a transmissão destas doenças ao homem é a pasteurização do leite, que se realizada de forma efetiva, elimina os micro-organismos que causam tanto a tuberculose quanto a brucelose (BRASIL, 2006).



As falas a seguir evidenciam a visão de técnicos e gestores sobre os riscos associados à produção e ao consumo de queijos coloniais.

Sob os cuidados do SIM, fica tudo bem, mas esses queijos vendidos de porta em porta nas ruas da cidade ou em alguns mercadinhos, não recomendo o consumo. Muitas doenças poderão ser transmitidas, tais como, brucelose, tuberculose, e outras DTA's. (T.S, 5)

Com certeza a chance de uma intoxicação alimentar [causada pelo consumo de queijo colonial] é grande. Além de uma intoxicação pela má manipulação, também pode ocorrer a transmissão da brucelose e da tuberculose que são zoonoses clássicas transmitidas ao homem pelo leite e derivados. (T.S, 1)

O consumo de queijo colonial pode resultar em intoxicações alimentares transmitidas por vários agentes e que podem ser intoxicações leves, moderadas e graves. (T.V.S, 8)

A visão técnica/científica faz com que os profissionais percebam apenas os riscos relacionados ao que eles já estudaram e/ou vivenciam no cotidiano do seu trabalho, no caso as DTA's, ou as zoonoses. Nessa visão, se os queijos coloniais não obedecerem às regras sanitárias que se encontram nas legislações, os queijos passam a apresentar riscos à saúde da população, mesmo que, em muitos casos, sequer se saiba a situação sanitária ou a qualidade sanitária dos queijos. Isto deve-se ao fato das legislações sanitárias exigirem apenas que sejam atendidos, a priori, critérios de estrutura e funcionamento, mas não considera a qualidade no produto final. Nessa perspectiva, saber que esses queijos não respondem às exigências presentes nas regras sanitárias sumariamente os condena como prejudiciais à saúde.

No entanto, segundo Beck (2010), após incessantes crises decorrentes de riscos atrelados à modernização, em que até então a sociedade confiava na ciência e na tecnologia, iniciou-se uma onda de incertezas e desconfianças relacionadas ao que o autor chama de *tecnociência*, e crer apenas no que tem base científica e tecnológica passou a ser uma incerteza. Para Latour (2011), dentre as suas sete regras metodológicas (que servem como diretrizes para pesquisar a produção do conhecimento em ciência e tecnologia), cabe menção à segunda, que considera que

para uma teoria ser bem sucedida e legitimada, depende da aceitação da sociedade e não apenas se basear em estudos científicos e técnicos. Ou seja, para Latour, sem a compreensão e a aceitação da sociedade, qualquer teoria seria inválida ou ilegítima. Nesse contexto, tomando como premissa a regra sugerida por Latour e retomando ao contexto de produção de queijo colonial da microrregião de Capanema, pode-se dizer que os gestores e técnicos entrevistados apresentam visão exclusivamente tecnocientífica, com olhar voltado apenas para legislações que foram criadas somente com bases técnicas, sem a aceitação da sociedade. Desse modo, estariam criando uma “teoria” inválida em relação ao queijo colonial informal, produzido de forma tradicional, visto que os atores sociais que participam da produção, comercialização e consumo desse produto o consideram legítimo e confiável, como veremos nas discussões a seguir.

Ainda seguindo a discussão voltada à ilegitimidade das regras sanitárias oficiais, perante a sociedade, vale ressaltar que no Brasil, até a década de 1950, não existia regulamentação referente à qualidade sanitária da cadeia produtiva do leite, e que foi elaborada a partir do surgimento da Lei 1.283, que deu início ao sistema de fiscalização federal. Anteriormente à criação desta Lei, e as demais legislações elaboradas a partir desta, o leite e os produtos lácteos eram vendidos da mesma forma, não existindo a informalidade (WILKINSON; MIOR; 1999). Para justificar as vendas e a confiança depositada pelos consumidores nos produtos sem fiscalização sanitária, podemos arriscar dizer que os consumidores adquiriam estes produtos (assim como ainda o fazem atualmente em relação a alimentos tradicionais/artesanais) através do que encontramos descrito na Teoria das Convenções, que são as regras não oficiais estipuladas entre consumidor e produtor. Normalmente estas regras são embasadas em confiança, e formam um critério de qualidade ampla dos produtos que inclui qualidade organoléptica, qualidade social, e qualidade higiênico-sanitário; estas qualidades provêm da demanda estipulada pelos consumidores e que é cumprida pelos produtores.

Analisando esta discussão, podemos observar que as normas que regem a legislação sanitária não são totalmente legitimadas pelos consumidores, pelo fato de não contemplarem todos os critérios de qualidade que os mesmos buscam em um alimento (discussão que será abordada no capítulo 4 deste trabalho), bem como

pelo fato de que mesmo um produto sendo considerado como informal, que para Wilkinson e Mior (1999, p. 32) diz respeito a “uma atividade que não adota as normas e as regulamentações que prevalecem num determinado momento no setor em que opera”, ele não apresenta riscos para a maioria dos consumidores e produtores entrevistados, conforme podemos reconhecer durante as entrevistas, demonstrando risco apenas na percepção dos técnicos/gestores de órgãos de fiscalização, que são os atores responsáveis por fazer cumprir as regras sanitárias estabelecidas em Lei.

Em contrapartida, ao questionar os mesmos técnicos sobre a existência de notificações de DTA's por consumo de queijo colonial, todos responderam não existir nenhuma notificação relacionada a esse alimento, conforme apresentado nos trechos de algumas entrevistas a seguir.

Não, nunca foi notificado nenhum caso de DTA por consumo de queijo colonial (T.V.S, 06)

Estou na VISA [Vigilância Sanitária] desde agosto de 2013 e neste período não foram notificados nenhum caso em nosso Município. (T.V.S, 08)

Ainda em relação às notificações de DTA's, não há como deixar de citar que, no Brasil, existem casos de toxi-infecção alimentar que são subnotificados. Ou seja, podem ocorrer casos de sintomas de DTA's, como diarreia, náusea e vômitos, e os mesmos serem confundidos com viroses ou outras doenças, e não com o consumo de algum alimento contaminado, conforme explica um dos técnicos entrevistados

Infelizmente os médicos não notificam as DTA's para a Vigilância, tratam só como uma dor de barriga. Então praticamente não temos notificações em relação as DTA's, por isso não podemos confirmar se existe ou não notificação [em relação ao queijo colonial]. (T.V.S, 4)

Na tabela 3, apresentada a seguir, apontam-se as notificações de Doenças Transmitidas por Alimento (DTA), do estado do Paraná, com destaque aos alimentos tradicionais/artesanais, em especial as notificações causadas por queijo colonial.

Tabela 3. Notificações de Surto de DTA no Estado do Paraná e os alimentos envolvidos entre os anos de 2008 e 2015

no	Nº de notificações de surto de DTA	Alimentos envolvidos nos surtos
2008	66	almôndega; esfiha; docinho dois amores; creme de leite; pizza; carne; alcatra; nhoque ao molho; sanduíche; polpa de acerola; carne suína; risoto de peixe; purê de batata; pavê de bolacha; carne com molho; arroz; feijão; arroz doce; quirera; maionese; salame; leite UHT longa vida; bolo de chocolate; nata; coxinha de mandioca c/recheio de carne bovina.
2009	56	cheese-salada; salpicão; rondelle; macarrão; bolo; *queijo; coxinha; maionese; sopa; bife ao molho de ervilhas; quirera; cachorro quente; suco de laranja.
2010	41	marmitex; carne; bolo recheado c/ chocolate c/ cobertura americana; rúcula; tomate seco; alho em conserva; salame defumado; maionese; queijo mussarela; apresuntado; risoto; maionese; pizza de presunto; frango; feijão; sagu com creme de baunilha; <b>salame</b> .
2011	64	arroz; feijão; purê de batata; frango; lasanha; ovo; carne moída; maionese; arroz; panqueca de frango; nhoque de carne moída; frango; palmito; pizza frango; lasanha bolonhesa; empadão de frango; salada de beterraba; bife ao molho; espaguete ao sugo; almôndegas; mamão; café com leite; vina (salsicha); laranja; vaca atolada; carne de gado; bobô de camarão; yakisoba; alface; cenoura cozida; repolho cru; macarrão com carne moída
2012	62	Pizza mussarela com presunto; mortadela fatiada; bolinha de queijo; canapés; salada de maionese; espetinho de frango; polenta com molho; creme de maionese; leite UHT; bolo; maionese caseira; salada de batata; <b>linguiça colonial</b> ; leite com flocos; purê de batata; leite com aveia; canjica; carne suína; maionese; escondidinho de mandioca; bolo com creme de abacaxi; achocolatado.
2013	54	carne moída; carne; torta mineira de abacaxi c/ coco; *queijo; presunto; molho maionese; <b>salame</b> ; água; pizza; maionese caseira; ovo; lasanha; pizza de calabresa; leite; carne suína; bolo recheado; bolo; risoto; bolo de abacaxi.
2014	44	pizza de frango; carne de porco; <b>queijo colonial</b> ; maionese; sushi; camarão; lanche; água de coco; carne; água; ovos; costela bovina; siri; <b>salame</b> .

2015	37	água; torta de frango; linguiça; maionese; isca de carne; dieta enteral; coxinha de frango frita; bolo de limão; hambúrguer; frango; carne suína; mandioca; macarrão com frutos do mar; pastelão; milkshake.
------	----	--

\* Queijo sem especificação de tipo.

Fonte: SINAN NET, adaptada pela autora.

A tabela anterior, que apresenta os dados epidemiológicos relacionados às DTA's no Estado do Paraná em uma série histórica de 7 anos, demonstra que existiu apenas uma notificação de intoxicação alimentar por queijo colonial no ano de 2014. Ocorreram outras duas notificações de intoxicação alimentar por queijo em anos anteriores, porém sem especificação de que tipo de queijo deu origem a essas notificações. A notificação de queijo colonial ocorrida no ano de 2014 aconteceu no município de Cascavel, região Oeste do Paraná. Nas observações da notificação, consta não haver realização de análise microbiológica do queijo colonial, possível causador do surto e a procedência do mesmo não foi constatada, portanto, não houve confirmação se o produto foi comprado de algum produtor ou fabricado na casa dos comensais.

Nos municípios da microrregião de Capanema, não foram apresentadas notificações de intoxicação por queijo colonial durante os anos de 2008 a 2015, corroborando assim com os dados obtidos nas entrevistas, em que os técnicos afirmam não existir notificações por surto de DTA devido ao consumo de queijo colonial em seu município. Reafirmando a questão, os próprios consumidores e produtores do queijo colonial produzido na microrregião de Capanema também afirmam não saber de nenhum caso de alguém que tenha consumido o produto e passado mal.

As percepções de risco à saúde em relação ao consumo de queijo colonial que foram apreendidas nas entrevistas com os técnicos são singulares e não são compartilhadas pelos consumidores, seja de queijo formal seja informal, visto que, ao serem questionados sobre os riscos que o queijo colonial poderia trazer, eles responderam que o consumo desse produto não traria nenhum risco à saúde, como evidenciam os trechos de entrevista a seguir.

Nenhum risco, eu sempre comi esses queijos a vida inteira e nunca deu nada, nem dor de barriga essas coisas.(C.Q.I ,01).

Eu acho que não tem risco nenhum, porque eu como todos esses anos e nunca aconteceu nada, nunca teve risco nenhum (C.Q.I, 05).

Observa-se que essa visão é diferente do que é percebido pelos técnicos, que acreditam que os consumidores “enxergam” os riscos que estariam correndo ao consumir queijo colonial, mas, mesmo assim, continuariam comprando e consumido o produto, conforme demonstra o trecho da entrevista com um técnico da Vigilância Sanitária (VISA).

Tem uma feira de produtos coloniais e a venda desses queijos na feira é sem inspeção, e todo mundo tem consciência do risco que corre ao consumir esses queijos e mesmo assim continuam comprando (T.S, 02)

Para os consumidores, a única relação de risco à saúde devido ao consumo de queijo colonial é referente à quantidade que se consome. Como veremos a seguir, nas falas dos próprios interlocutores, o consumo exagerado de algum alimento, em especial os que contêm índices elevados de gordura ou sal, como é o caso dos queijos coloniais, podem ocasionar doenças como hipertensão arterial e diabetes. Essas doenças são classificadas como as que causam maiores óbitos no mundo e são denominadas Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT)<sup>19</sup>. A percepção dos consumidores em relação ao consumo excessivo de queijo colonial pode estar relacionada às campanhas nacionais de prevenção às doenças crônicas não transmissíveis, por meio das quais são repassadas à população informações sobre como prevenir esse tipo de doença, popularizando assim esse conhecimento. Outra forma de adquirir esse conhecimento é por meio de orientações médicas recebidas ou por orientações populares dos próprios familiares e conhecidos, o que contribui para que as pessoas, em geral, se previnam e não façam um consumo abusivo do queijo, assim como de outros alimentos que contenham índices mais elevados de sal e gordura.

---

<sup>19</sup>As DCNT são caracterizadas como doenças que se desenvolvem durante a vida do indivíduo, provêm de vários fatores (multifatoriais) e são de longa duração, como por exemplo, doenças cardiovasculares, entre elas a hipertensão, diabetes, câncer e doenças vasculares (BRASIL, 2011).

Nunca vi ninguém passar mal de comer esses queijos, só se a pessoa come demais, mas daí faz mal porque comeu demais **[Mas nesse caso pode dar diarreia, dor de barriga ou vômito?]** Não, isso não, mas pode dar um “estufamento” né, ou passar mal por causa do colesterol ou por causa da pressão alta. (C.Q.I, 2).

Só se consumir em excesso por causa da gordura, caso contrário não traz risco algum. **[Em que sentido, por causa da gordura? Daí a pessoa pode ter dor de barriga, diarreia ou vômito?]** Não, isso eu nunca vi, é por causa do colesterol mesmo. (C.Q.I, 4).

Eu acho que não[causa risco], porque desde o sal, ele não é muito salgado daí não prejudica a saúde, e todo o resto eles têm muito cuidado, daí não tem risco (C.Q.F, 8).

A associação do consumo excessivo de queijo com doenças como hipertensão arterial e diabetes, como relataram os produtores e consumidores entrevistados, faz um contraponto aos dados encontrados por Cruz (2012) em relação ao consumo de queijo serrano. A autora descreve que os interlocutores de sua pesquisa caracterizam o queijo serrano como um alimento forte, que pode “trancar os intestinos”. Diferentemente dos dados encontrados por Cruz (2012), os interlocutores desta pesquisa não associaram o queijo colonial com problemas como prisão de ventre ou fizeram a associação do mesmo como alimento “forte”. Isso pode se dar pelo fato de os entrevistados nesta pesquisa terem maior preocupação em relação ao processo saúde/doença, como demonstraram nas entrevistas citando a relação do consumo abusivo de queijo colonial com doenças de hipertensão e colesterol, devido ao sal e à gordura existentes no produto.

Ainda no que se refere às percepções de risco em relação aos alimentos, vale ter presente que, com a aplicação de novas tecnologias para produção e as mudanças ocorridas na forma de produzir os alimentos e também nas relações de consumo, novos riscos surgiram. Esses riscos ultrapassaram fronteiras e causaram grandes consequências aos consumidores (CRUZ, 2012; MITTELSTAEDT; CARVALHO, 2006). A exemplo, podemos citar a contaminação<sup>20</sup> por *Escherichia coli* O104:H4, que matou mais de 30 pessoas na Alemanha no ano de 2011, ou ainda a contaminação<sup>21</sup> de hambúrgueres nos EUA, pelo patógeno

<sup>20</sup> Fonte: <http://www.ensp.fiocruz.br/portal-ensp/informe/site/materia/detalhe/25967>

<sup>21</sup> Fonte: [http://www.faculdadealfredonasser.edu.br/files/Pesquisar\\_4/16-12-2015-16.27.54.pdf](http://www.faculdadealfredonasser.edu.br/files/Pesquisar_4/16-12-2015-16.27.54.pdf)

*Escherichia coli* enterro hemorrágica, sorotipo O157:H7, que é uma bactéria altamente letal.

Para minimizar os riscos à saúde dos consumidores em relação ao consumo de alimentos, riscos que, como discutimos, foram enfatizados com a chegada da modernização, e após episódios de surtos de doenças causados pela ingestão de alimentos contaminados química ou biologicamente, criaram-se regras oficiais apoiadas em legislações sanitárias que visam à garantia de higiene, estrutura e equipamentos mínimos, para garantir a inocuidade dos alimentos. Essas regras foram concebidas baseadas na realidade de indústrias de grande escala de produção e com pressupostos de alimentos que levam longo tempo entre produção e consumo. A formulação e aplicação dessas regras, em âmbito nacional, serão vistas com mais ênfase no capítulo 4, quando tratado sobre qualidade dos alimentos.

Mas, de todo modo, vale ressaltar algumas instituições que regem as regras oficiais de alimentos em âmbito global, e que inclusive embasam e/ou definem as legislações no Brasil, como é o caso do *Codex Alimentarius*, que é uma Comissão criada pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e Organização das Nações Unidas (ONU). Também podemos citar a *Food and Drug Administration* (FDA), órgão dos Estados Unidos da América responsável pelo controle dos alimentos, medicamentos e cosméticos. As ferramentas utilizadas entre essas instituições para garantir o padrão de inocuidade dos alimentos são as Boas Práticas de Fabricação (BPF), termo em português para *Good Manufacturing Practices* (GMP) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), termo em português para *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), ferramentas também presentes nas regras oficiais no Brasil (CRUZ, 2012; TRICHES 2010).

Nota-se, portanto, que as regras sanitárias oficiais que orientam o processamento de alimentos no Brasil são moldadas em torno de um padrão não nacional, além de serem construídas para indústrias de grande porte, com grande escala de produção e com tempo estimado longo entre produção e consumo, diferentemente da realidade dos produtos tradicionais/artesanais, que são realizados, se não todo, mas em sua maioria manualmente, em pequenas escalas e



para ser distribuído pouco tempo depois da produção, assim como é o caso dos queijos coloniais informais da microrregião de Capanema (PR).

Dessa forma, podemos argumentar que os riscos evidenciados em agroindústrias de grande porte não são os mesmos encontrados nas pequenas agroindústrias familiares, como é o caso, por exemplo, dos grandes laticínios, que usam de tecnologia para a produção de seus alimentos, fazem uso de matéria-prima de diferentes locais e diferentes produtores, o que pode caracterizar diferentes microfloras de animais, visto que os micro-organismos presentes na microflora dos ruminantes são influenciados pela dieta do animal, no caso, o tipo de pastagem que é diferenciada pelo clima e localização (TEIXEIRA, 1991). Diferentemente disso, a produção de queijo colonial informal da microrregião de Capanema, por ser uma produção de pequena escala, realizada de forma tradicional/artesanal, faz uso apenas de matéria-prima própria, utilizando assim o leite conhecido de uma mesma microflora. Além disso, sua distribuição não ultrapassa as fronteiras do município onde é fabricado ou das cidades vizinhas, tendo pouco tempo entre produção e distribuição. Assim sendo, os riscos que podem apresentar são diferenciados se comparados aos riscos que podem estar presentes em agroindústrias de grande porte.

Mesmo evidenciando a perspectiva da diferença dos riscos existentes em agroindústrias de pequeno e de grande porte, as legislações ainda são definidas baseando-se em riscos de indústrias de grande porte, o que dificulta a regulamentação dos pequenos produtores tradicionais/artesanais, como é o caso dos produtores de queijo colonial informal da microrregião de Capanema, que por mais que realizem sua produção de forma higiênica e com os devidos cuidados de boas práticas de ordenha e boas práticas de fabricação, por não possuírem condições para adquirirem estrutura e equipamentos exigidos nas legislações sanitárias, acabam produzindo e comercializando seu produto informalmente.

Em relação aos produtores de queijo colonial, tanto os formais quanto os informais, podemos notar que as percepções de risco em relação ao consumo do queijo produzido por eles é inexistente, visto que, ao serem questionados se existe algum risco ao consumir o queijo colonial, unanimemente afirmam não haver risco de consumir ou produzir o produto. Quando questionados sobre quais medidas

utilizam para garantir a qualidade do queijo (diminuindo assim os riscos), os produtores informais e os produtores formais de cadeias curtas demonstram ter conhecimento de que são necessários cuidados especiais em relação à higiene na hora da ordenha e da fabricação do produto, tempo de carência para tirar o leite e boas práticas de fabricação para manipular o queijo.

Os produtores de queijo formal citaram, além da higiene, a garantia do cumprimento das normas sanitárias que são baseadas em boas práticas de fabricação, análises físico-químicas do leite e do produto final. Porém, em relação à qualidade da matéria-prima, o produtor formal de cadeia longa demonstra não ter conhecimento, já que ele utiliza o leite de diferentes produtores que estão localizados em diferentes lugares. Mas o mesmo produtor garante que, quando recebe a matéria-prima, realiza as análises químicas e microbiológicas exigidas pela legislação para, assim, garantir a qualidade sanitária do produto. Questionado se já teve algum problema com o leite ou com o queijo, esse produtor afirma que quase nunca percebe problemas, mas salientou que, nos casos em que acontece, todo o lote é imediatamente eliminado.

No caso das agroindústrias familiares rurais informais e das agroindústrias formais de cadeias curtas, os produtores responderam que já tiveram problemas com o leite ou com o queijo, como por exemplo, “*estufamento*” dos queijos ou leite com aparência ácida, ou cheiro diferente do observado normalmente. Nesses casos, relataram eliminar o leite ou o queijo. Esses produtores explicaram, ainda, que normalmente conhecem a vaca, pois usam o leite apenas das vacas de sua propriedade (no caso dos produtores informais e de dois produtores formais de cadeia curta). Quando fazem a ordenha, já sabem se o leite apresenta algum aspecto diferente do observado normalmente, como textura ou cheiro, e no caso de ser considerado um leite “ruim”, eliminam antes de fazer o queijo. Caso não notem problemas no leite, mas após fazer o queijo, relatam não vender o produto, pois têm consciência que o mesmo poderia causar diarreias, vômito, náusea e demais sintomas de intoxicação, o que poderia, inclusive, acarretar perda de clientes.

Dos três produtores formais de cadeia curta, um deles explicou que além do seu próprio leite, faz uso do leite do vizinho para fabricar seus queijos, mas que conhece as vacas e o produtor e sempre que pode acompanha a ordenha. Os

trechos das entrevistas com os produtores do queijo colonial da microrregião de Capanema demonstram as percepções dos produtores frente aos riscos associados a queijos *estragados*, termo usado pelos interlocutores para se referir a queijos que apresentam contaminação física, química ou microbiológica.

As vezes acontece do leite [estragar], mas daí eu joga fora, não uso, se não estraga “minhas vendas” (P. I, 02).

As vezes acontece de ver que tem um queijo que aparentemente não ficou muito bom, daí eu fico pra consumo próprio, não vendo. (P. I, 03).

Eu nunca tive problemas, porque eu só uso do leite das minhas vacas, e tiro o leite e já faço o queijo na hora, o leite não fica horas ou dias parado esperando pra fazer o queijo ou mistura com outros leites igual acontece nos laticínios (P.I, 08).

Que eu me lembre, não [nunca teve problemas com o leite ou com o queijo]. Porque a gente sempre analisa antes de mandar pra venda ou de pegar o leite... Mas se apresentar algum problema das análises a gente elimina todo o lote de leite ou de queijo. (P.F.C.L., 05).

Essa noção do produtor em relação aos problemas com o leite ou com o queijo demonstra que eles têm consciência dos riscos associados ao consumo de leite que tenha diferente textura, cheiro e aparência ou que tenha sido obtido com falta de higiene, como também do queijo que, após a produção, apresente característica diferente da encontrada no cotidiano e que, assim, possa trazer algum risco, desta forma, eliminando qualquer possibilidade de uma contaminação aos seus “clientes”. Em alguns casos, os interlocutores afirmam não reconhecer risco algum em relação ao seu leite ou queijo, pois, como afirmaram, nunca apresentaram nenhum problema e isso se deve, segundo eles, ao conhecimento da procedência do leite, pois as vacas das quais fazem a ordenha são todas de sua propriedade. Nessas condições, os produtores conhecem a forma do “trato” (alimentação), se a vaca esteve doente em algum período ou se apresentou alguma característica diferente do seu normal, além de garantirem a realização periódica da vacina contra brucelose e respeitar o tempo de carência quando é necessária a aplicação de algum tipo de medicamento no animal.

Os riscos advindos da modernização no âmbito alimentar não se resumem em contaminações e riscos à saúde dos indivíduos, outros problemas estão indiretamente relacionados à aplicação de tecnologias e a produção em larga escala, como é o caso do desmantelamento dos recursos naturais e a poluição do meio ambiente, discussão abordada no subitem a seguir.

### **3.2.3 Risco ambiental e sustentabilidade**

A crise socioecológica, segundo Pelizzoli (2002), pode ser remetida à Revolução Científica, advinda da Modernidade, que teve início no século XVII e que criou o “paradigma” tecnoindustrial e, assim, trouxe grande mutação na perspectiva de mundo. Nesse mesmo sentido, Beck (2010) questiona as consequências da modernidade, as quais teriam trazido crises globais, incluindo as crises ambientais. Essa abordagem sobre os riscos advindos da modernização, de acordo com Beck (2010), traz uma ideia generalizada da crise ambiental que se instalou a partir das diversas indústrias que se inseriram na Era Industrial e que, para manter sua produção, fizeram uso de recursos naturais não renováveis, além da poluição química e biológica do ar, de rios e florestas. Aprofundando a discussão sobre as crises ecológicas atreladas à modernidade, Beck (1995)<sup>22</sup> argumenta que a responsabilidade das crises ecológicas advindas dos riscos trazidos pela modernização não são culpa da situação natural do nosso ambiente e sim da própria sociedade industrial, na qual os riscos são industrialmente produzidos. Nas palavras do autor:

Quais são as consequências da questão ecológica para as dinâmicas políticas? O problema ambiental não é, de modo algum, um problema do nosso ambiente. É uma crise da própria sociedade industrial, afetando profundamente os alicerces das instituições; riscos são industrialmente produzidos, economicamente externalizados, juridicamente individualizados, e cientificamente legitimados (p. 127).

---

<sup>22</sup>No livro “Ecological Enlightenment. Essayson the politics of the Risk Society”, de 1991, traduzido para a língua inglesa em 1995, e que até hoje não teve tradução em Português , Ulrich Beck trata de discutir especificamente as crises ambientais e os riscos que vieram atrelados à modernização e à Era Industrial ao meio ambiente.

Para além dos riscos à saúde, também é válido mencionar os possíveis riscos ambientais que a modernidade e suas tecnologias podem acarretar, riscos estes que vão inclusive interferir de forma indireta na saúde dos indivíduos. Seguindo esta concepção, é válido analisar, nesta pesquisa, a visão dos produtores, consumidores e técnicos/gestores de órgãos de fiscalização de produtos alimentícios, frente aos riscos ambientais causados pela produção de queijo colonial formal e informal.

Referente aos dados empíricos encontrados, percebemos que ao se comparar a poluição causada pela agroindústria de queijo colonial formal de cadeia longa, que é a única que produz resíduos que são lançados no meio ambiente, aos produtores informais, percebe-se que enquanto a primeira gera resíduos líquidos que são emitidos para os efluentes, as demais reutilizam o único resíduo da sua produção, o soro, alimentando os animais, como porcos e bezerros, aumentando assim a sustentabilidade de sua produção e minimizando a poluição emitida para o meio ambiente.

Para Testa *et. al.* (1996), as agroindústrias familiares de cadeias curtas de abastecimento, que fabricam alimentos tradicionais/artesanais, oferecem vantagens ambientais, pois aproximam as agroindústrias do local da produção da matéria-prima, reduzem o custo dos transportes, ampliam e auxiliam a fixação do homem no campo, aumentando a oportunidade de empregos no meio rural, além de realizar a utilização adequada dos dejetos e resíduos.

Durante as entrevistas, em nenhum momento houve associação entre a produção ou consumo de queijo colonial com riscos ao meio ambiente. Ao serem questionados sobre os resíduos da produção do queijo colonial, os produtores de queijo informal e os produtores de queijo formal de cadeia curta, revelaram sobrar apenas o soro, que utilizam para fazer a puína/ricota<sup>23</sup> ou como alimento para outros animais. Já a agroindústria do queijo colonial formal de cadeia longa realiza isolamento do soro através de uma *máquina com sistema de concentrador de membrana*<sup>24</sup>, que isola as proteínas, e depois revendem o produto final. As águas

---

<sup>23</sup> A puína assim como ricota, é um alimento derivada do leite, formulado à base de albumina e globulina e obtida através de aquecimento e acidificação do soro do queijo (TRONCO,1996). A ricota diferencia-se da puína apenas pelo fato de se adicionar um percentual de leite para ajudar a precipitação, sendo que na puína não necessariamente precisa-se adicionar o leite.

<sup>24</sup>O sistema de concentração por membranas é uma tecnologia utilizada para separação de partículas e fluidos. A separação acontece através de uma barreira física em forma de membrana porosa, que

residuais e produtos químicos que utilizam para limpeza e desinfecção das máquinas que produzem o queijo vão para as lagoas de decantação. Os trechos de entrevista a seguir ilustram o destino que os produtores de queijo colonial dão para os resíduos da produção.

Sobra o soro e demos pros porcos (P. I. 01).

Só tem o soro de resíduo e eu faço a ricota ou dou pros porcos (P. I. 03).

Tem época que é pouco que sobra e que faz a puína e tem épocas que dá pros porcos. (P.I. 04).

Um pouco faz ricota temperada e o resto vai pros porcos, aqui não se joga fora nada, tudo é utilizado. (P.F.C.C. 08).

Sobra só o soro, daí o soro é concentrado através da máquina concentradora por membrana, daí vendemos para o SOORUM de Toledo, daí tem os efluentes que vão para as lagoas (P.F.C.L., 05).

Em um contexto que considera tanto a utilização da matéria-prima e de resíduos, os produtores informais e os produtores formais de cadeia curta apresentam maior sustentabilidade e menor risco ao meio ambiente, visto que o leite utilizado para fazer o queijo é oriundo das suas próprias vacas, que em sua maioria é alimentada com pasto da propriedade, não necessitando assim de matéria-prima e insumos externos. Apenas as vacinas são adquiridas externamente. Além disso, os resíduos, no caso o soro, são utilizados para alimentação de outros animais, minimizando a contaminação do meio ambiente e aumentando a sustentabilidade da propriedade.

Menezes (2009), ao estudar o queijo coalho produzido no Sergipe, assim como encontrado neste trabalho, também percebeu que o soro, que é a sobra da produção do queijo, não é desprezado na natureza e sim reutilizado, servindo de

---

por pressão separa as partículas com base no seu tamanho e forma. Os métodos de concentração por membranas são: microfiltração, ultrafiltração, nanofiltração e osmose reversa, diálise, eletrodialise, permeação de gases e pervaporação. O sistema de concentração por membranas tem beneficiado as indústrias de laticínios e derivados, auxiliando na separação tanto de sólido-líquido quanto líquido-líquido (CORREIA *et al.* 2011).

alimento dos porcos. No caso do queijo coalho sergipano, os produtores de leite que vendem a matéria-prima para as fabriquetas que produzem o queijo coalho recebem dos produtores o soro correspondente ao total de leite que venderam de volta, para que estes possam alimentar os porcos, situação que contribui para a renda familiar dos produtores de leite.

Na agroindústria de produção de queijo formal de cadeia longa, observou-se que, mesmo que o soro seja reutilizado, os demais resíduos como as águas com produtos químicos utilizados para limpeza da estrutura e dos equipamentos são lançados nas lagoas de decantação e voltam aos rios. Mesmo que o objetivo das lagoas de decantação seja eliminar a contaminação, sempre pode ocorrer um “restante” mínimo de micro-organismo ou de substâncias químicas que voltam aos rios e que, se somado com todos os outros resíduos lançados por outras indústrias, podem se tornar grandes contaminações ao meio ambiente. É válido mencionar aqui que no caso das agroindústrias de queijo colonial informal e formal de cadeia curta, aqui estudadas, também existem resíduos químicos de produtos de limpeza, porém em menor quantidade, visto que sua produção é pequena em relação aos laticínios de grande porte, ou mesmo comparado a agroindústria de queijo colonial formal de cadeia longa estudada. Entretanto é importante mencionarmos que estes resíduos químicos, mesmo que em pequenas proporções, acabam sendo lançando nas fossas sépticas existentes nas propriedades rurais, e que na maioria das vezes não são tratados previamente, podendo também contaminar o solo. Dessa forma ressaltamos a importância de estudos científicos, bem como políticas públicas que auxiliam a solucionar os problemas ambientais de menor impacto, como é o caso dos problemas com as pequenas produções de alimentos artesanais/tradicionais.

Em um estudo realizado em uma indústria de laticínios em um município do estado de Santa Catarina, com o objetivo de realizar um plano para redução de carga poluidora em indústria de laticínios, os pesquisadores observaram, por meio de análises de resíduos finais, que todos os parâmetros analisados se encontravam acima dos valores máximos permitidos pela Lei nº 14.675 e pela resolução do CONAMA nº 357, para lançamento de efluentes (BEGNINI; RIBEIRO, 2014).

Comparando as agroindústrias produtoras do queijo colonial da microrregião de Capanema, relativamente ao grau de industrialização e seu impacto ambiental,

verifica-se que a que utiliza mais maquinários e tecnologias também é a que apresenta mais potencial de risco ao ambiente. Isso vem ao encontro da Teoria da Sociedade de Risco, de Ulrich Beck (2010), especialmente em relação à discussão em que o autor defende que as crises ambientais são, em boa parte, consequência da modernização e aplicação desenfreada de tecnologias.

Mesmo que este estudo não tenha trazido informações sobre as percepções dos consumidores/técnicos/agricultores em relação aos riscos associados a queijos convencionais, possibilitando a comparação de seus temores em relação aos queijos coloniais, evidencia-se que os consumidores destes últimos não identificam riscos relacionados a este produto. Segundo Giddens (1991), as crises que se apresentaram devido aos riscos criados pela ciência e pela tecnologia causaram em alguns indivíduos incertezas e desconfianças. No entanto, este estudo evidencia que os alimentos produzidos de forma tradicional e artesanal, mesmo sem inspeção sanitária, são considerados de qualidade e confiáveis pelos consumidores. A pergunta que surge desta constatação é a seguinte: por que os consumidores adquirem/comem esses produtos se os mesmos nem sempre se adequam às legislações sanitárias? Quais os fatores que fazem com que eles confiem nesses alimentos e em seus produtores? Quais os fatores que determinam que esses produtos tenham qualidade superior ou, pelo menos, mais valorizadas pelos consumidores? A tecnologia agregada vem se constituindo como danosa, e, portanto, evitada? Estas questões serão discutidas no próximo capítulo.



#### **4 RELAÇÕES DE CONFIANÇA E A CONSTRUÇÃO DOS MERCADOS A PARTIR DAS DIFERENTES CONCEPÇÕES DE QUALIDADE**

As agroindústrias são alternativas de autonomia, renda econômica extra e sustentabilidade para a agricultura familiar. Porém, os mercados informais, que se constituem em opção mais frequente para a maioria dos produtos das agroindústrias familiares, não são reconhecidos e tampouco são valorizados, como se esses produtos não participassem das atividades econômicas. Tal situação é influenciada por ideias neoclássicas, que, ao analisar o mercado, desconsideram a interação social como quesito relevante para os mercados e, assim, não levam em consideração a construção social dos mercados e a importância dos atores/consumidores nessa construção (SILVEIRA, *et al*, 2009).

Para Cassol (2013), a confiança pode ser considerada elemento central da construção social dos mercados de redes alternativas. Seguindo esta afirmação, tem-se como exemplo os mercados de produtos tradicionais/artesanais, que são baseados em confiança, através de relações de compra e venda diretas entre produtor e consumidor. A partir do momento em que existe interação entre consumidor e produtor, em um espaço de trocas mercantis alternativos ou não formal, esses passam a trocar informações, conhecimentos e valores, estabelecendo assim relações de confiança.

Com base nessa perspectiva, este capítulo se propõe a discutir as relações de confiança que envolvem produtores e consumidores de queijo colonial da microrregião de Capanema (PR). A confiança construída pela proximidade entre produtores e consumidores gera relação capaz de superar a lógica dominante no mercado capitalista, que, por meio de exigências legais voltadas para indústrias de grande porte, torna a formalização inacessível aos pequenos produtores, contribuindo para que o queijo colonial se estabeleça e se mantenha, na maioria das vezes, na informalidade. Porém, mesmo na informalidade, relações de confiança garantem notoriedade e boa reputação a vários produtores e, por consequência, a seus queijos, fazendo com que, mesmo sem selos ou rótulos, muitos consumidores reconheçam e certifiquem a qualidade desses produtos.

Este capítulo também contempla a discussão acerca da construção da qualidade do queijo colonial da microrregião de Capanema (PR), tentando compreender o que é qualidade e quais elementos que influenciam esse conceito entre os atores envolvidos com a produção, comercialização e consumo do queijo colonial da microrregião de Capanema (PR).

#### **4.1 “*Eu confio porque eu conheço quem produz*”: relações de confiança baseadas na proximidade entre atores do queijo colonial da microrregião de Capanema (PR)**

Enquanto as cadeias longas de abastecimento têm como característica central a cadeia industrial, sendo gerenciada por grandes corporações alimentares, e o local de produção não é estritamente ligado ao local de distribuição, assim sendo o que é produzido tem distribuição globalizada e, na maioria das vezes, acaba sendo altamente processado para aumentar a durabilidade do produto que vai percorrer muitos quilômetros até chegar ao seu destino final, estas circunstâncias acabam distanciando cada vez mais produtores e consumidores. Em contraponto, as cadeias alimentares curtas, ou como também chamadas cadeias curtas de abastecimento, são voltadas à produção e distribuição local, suas formas de comercialização aumentam a proximidade entre produtores e consumidores, não unicamente proximidade espacial, mas uma conexão que permite interatividade e socialização entre ambos (CASSOL; SCHNEIDER, 2015; SCARABELLOT, 2012).

Através da proximidade entre produtores e consumidores e as relações sociais que são construídas entre ambos, contexto encontrado nas cadeias curtas, é que surge a credibilidade e a confiança. No que tange à confiança nos alimentos, essa é imprescindível, visto que é através dela que surge, na maioria das vezes, a decisão de escolher um determinado alimento, ou uma determinada marca, ou ainda o alimento de um determinado produtor.

Segundo Giddens (1991), a confiança é dada a partir de mecanismos pessoais e impessoais, onde o primeiro deriva da proximidade entre pessoas que se conhecem, podendo ser vizinhos, familiares ou amigos. Podemos dizer que no caso da relação de compra e venda, a confiança é construída através de vendas diretas entre produtor e consumidor, resultando em proximidade e conhecimento entre

ambos e gerando, assim, credibilidade e confiança. No caso da confiança impessoalizada ou fundamentada em mecanismos impessoais, Giddens (1991) coloca que esta é baseada no que autor chama de “sistemas peritos”, que como já discutido no capítulo 2 são fichas simbólicas como registros, prêmios, medalhas, certificados, rótulos, marcas próprias e diplomas que são emitidos por especialistas ou peritos, e que tem como intuito validar que determinado produto apresenta a qualidade ou o quesito conferido pelas fichas simbólicas, e que dessa forma transmite o sentimento de que no produto que apresenta fichas simbólicas pode-se confiar.

Ainda referente aos mecanismos de confiança pessoal e impessoal, é importante exemplificarmos como estes se apresentam nos casos dos alimentos. Em relação aos mecanismos impessoais baseados em sistemas peritos, existem no Brasil os carimbos de inspeção de Produtos de Origem Animal (POA), que garantem ao consumidor que o produto que é derivado de origem animal e que possui este carimbo apresenta qualidade higiênico-sanitária durante sua produção. Também existem os selos de certificado de garantia de qualidade, ou ainda a marca de um determinado produto, que na maioria das vezes conquista a confiança dos consumidores através de técnicas de marketing. Deste último caso podemos dar como exemplo uma marca brasileira de cortes de carnes, que primeiramente utiliza na propaganda do seu produto um ator brasileiro conhecido e que tem influência na opinião popular. Apenas por ser conhecido, esse ator inspira para os telespectadores a ideia de confiança e de credibilidade, mas, se isso não bastasse, na continuidade da propaganda, o mesmo ator mostra onde a carne é processada e embalada, fazendo com que o consumidor que assiste a essa propaganda se sinta confiante em relação aos alimentos produzidos por esta determinada marca, pois conhecem onde e como ocorre a produção do alimento, sentindo-se próximo do produto.

Em relação aos mecanismos pessoais de confiança voltados para alimentos, podemos citar os casos de produtores que realizam vendas de forma direta, assim acabam conhecendo os consumidores, construindo assim laços de confiança derivados da proximidade entre ambos. Vale ressaltar que neste caso a confiança não está ligada diretamente ao produto, mas sim ao produtor, que ao transmitir confiança ao consumidor transfere este sentimento de uma forma indireta ao

alimento que é produzido por ele. Tanto a confiança em mecanismos pessoais quanto a confiança em sistemas peritos foram encontradas nas entrevistas com os consumidores, produtores e técnicos/gestores dos queijos coloniais da microrregião de Capanema, porém, em meio às falas dos interlocutores, podemos notar que o consumidor e o produtor depositam confiança nos indicadores pessoais que deriva da construção social dada pela proximidade entre produtor e consumidor e dos laços de credibilidade entre ambos, muito mais que em sistemas peritos.

#### 4.1.2 Agroindústrias de queijo colonial informal

Nas entrevistas com consumidores de queijo colonial informal da microrregião de Capanema (PR), pôde-se observar que, mesmo o produto não apresentando nenhum certificado de inspeção sanitária, a confiança do consumidor não é abalada, nem mesmo é mencionado pelos consumidores o fato de os queijos serem informais. Os trechos de entrevista de consumidores, interlocutores desta pesquisa, evidenciam essa relação:

Não sei, na verdade eu imagino que não tenha [inspeção], mas nunca me importei porque eu conheço quem produz e como consumo há muito tempo e nunca tive problemas, eu confio. (C. Q. I. 07)

Sei que não é inspecionado, mas não me importo, pois, confio na pessoa que o fabricou, sei que é caprichosa. Em todos esses anos que compro, nunca tive nenhum problema ou queixa desse queijo. (C.Q.I. 06)

Não sei, mas não me importo, esse detalhe é indiferente porque eu sei que estou comendo produto de primeira, eu confio na produtora, sei que ela sabe fazer. (C.Q.I. 03)

Sei que não é inspecionado, não tem o carimbo, mas eu não me importo porque confio nos produtores, e aqueles queijos de laticínios a gente nem sabe como é feito e tem o carimbo, e quem disse que só por isso é melhor que os coloniais feito em casa (C.Q. I. 05)

Ao serem questionados se confiavam no produto que consomem, todos os consumidores de queijo colonial, informais, entrevistados, confirmam confiar no produto e unanimemente fizeram a relação da confiança com o fato de conhecer o produtor que fabrica o queijo. Isso pode se dar pelo fato das relações entre consumidores e produtores ser baseada em confiança pessoal através de relações face a face, em que o produtor ganha a credibilidade e a confiança do consumidor

pela proximidade com o mesmo. Essa situação pode ser evidenciada através dos trechos de entrevistas demonstrados a seguir.

Eu confio porque eu conheço quem produz e todos esses anos que compro o queijo nunca tive problema, nunca encontrei nada e ninguém passou mal (C.Q.I. 01).

Esses queijos eu nunca vi eles fazer, mas conheço as pessoas que fazem. Eu vendo a pessoa que faz eu já sei como é o queijo, e os queijos industriais ninguém sabe quem faz, daí também não dá pra garantir (C.Q.I. 02).

Confio porque conheço quem faz o queijo, tanto que já indiquei para várias amigas (C.Q. I. 03).

A confiança em relações pessoais ou confiança face a face acontecem, segundo Giddens (1991, p. 95), “[...] entre indivíduos que se conhecem bem e que, baseados num relacionamento de longo prazo, substanciaram as credências que tornam cada um fidedigno aos olhos do outro”. Nesse mesmo sentido, podemos observar que, se não todos, mas a maioria dos interlocutores (consumidores e produtores de queijo informal) se conhecem há algum tempo, e que dentro deste período foi construída relação de reciprocidade entre ambos, gerando confiança e credibilidade entre produtor e consumidor.

Ainda trazendo as discussões de Giddens (1991), referentes à confiança, o autor afirma que esta encontra-se relacionada com credibilidade, sendo assim, quando trata-se de agentes humanos ela está envolvida com honra e honestidade, o indivíduo que honra com “sua palavra” e é honesto em seus atos, transmite confiança. Trazendo as afirmativas de Giddens para o âmbito dos alimentos, podemos dizer que o produtor que inspira confiança é aquele que honra com o que é combinado em relação ao produto, ainda que informalmente, sendo assim, é aquele que age de forma honesta referente ao seu produto, não enganando o consumidor. Dessa forma, o produtor que é confiável ganha boa reputação entre os consumidores, estendendo sua “fama” pela região e assim aumentando sua “clientela”. No caso dos produtores de queijo colonial da microrregião de Capanema (PR), durante as entrevistas aos consumidores, não foi feita referência explícita sobre reputação (má ou boa) dos produtores. Entretanto, ao ser mencionados os fatos de confiar no produtor por conhecê-lo, de comprar o seu queijo há muito tempo

e não ter “problemas”, bem como de indicar o queijo do produtor para conhecidos, há, ainda que indiretamente, alusão ao fato de esses produtores possuírem boa reputação no local onde vendem seus queijos.

Quando as entrevistas voltaram-se para os produtores do queijo colonial informal, percebemos certa sintonia com as respostas que obtivemos dos consumidores, em especial quando estes afirmaram conhecer todos os seus consumidores, pois suas vendas são diretas sem mediação de atravessadores, reafirmando o que foi mencionado pelos consumidores que mencionaram conhecer o produtor e por isso confiavam no queijo adquirido por eles. Os trechos das entrevistas a seguir demonstram as falas dos produtores, quando questionados se conheciam os consumidores de seus produtos e se estes eram assíduos. Através destas falas, pôde-se observar referência a laços de proximidade construídos entre eles, de modo que a confiança entre eles deriva desses laços.

Sim, conheço, às vezes eu paro de fazer quando a vaca não tá dando muito leite, daí o pessoal fica um tempo sem comprar, mas daí eu aviso quando volta e eles sempre voltam comprar (P. I. 01).

Conheço praticamente todos [consumidores]. Tem uns que vem sempre, tem comprador que faz 12 anos que compra meu queijo. Tenho uma comadre que foi embora pra Beltrão (Francisco Beltrão, cidade da Região Sudoeste do Paraná) e cada vez que ela vem pra cá ela vem comprar meu queijo, ela encomenda e o queijinho dela tá sempre esperando (P. I. 02).

São sempre os mesmos compradores, eu conheço todos os compradores e sempre que acaba o queijo eles vêm comprar mais. (P. I. 05).

Ao se voltar para a defesa de valores sociais contra a hegemonia dos valores econômicos, Polanyi (1977) afirma que o homem não busca apenas interesses individuais na aquisição de bens materiais, e sim consideração social. Nessa afirmação, o autor defende os valores sociais nos mercados. Nesse sentido, pode-se dizer que os produtores informais de queijo colonial, além de bens financeiros que recebem por meio das vendas de seus queijos, também são movidos a produzirem “bons” queijos para não perderem a confiança de seus consumidores e assim manterem sua boa reputação, sua consideração dentro da sociedade em que vivem. Esta situação pode ser confirmada quando os produtores

fazem, com orgulho, menção aos consumidores que compram seus queijos há muito tempo. Conforme observado nos trechos das entrevistas anteriores.

Nesse mesmo sentido, Gazolla (2009) coloca que os produtores de agroindústrias familiares rurais, ou como definido pelo autor, produtores de agroindústrias de pequeno porte, contemplam seus consumidores como: *potenciais fregueses*, como atores sociais que devem ser “conquistados” e com quem se deve manter um relacionamento personificado em um contrato informal, como uma estratégia de garantia de demanda” (GAZOLLA, 2009, p. 179). O autor afirma ainda que os produtores utilizam algumas estratégias para garantir a demanda do produto, como vendas com valores abaixo do habitual ou abaixo da média local, visando à manutenção da relação com o consumidor, e não somente rentabilidade lucrativa.

“Tenho uma comadre que foi embora [...] e cada vez que ela vem pra cá ela vem comprar meu queijo, ela encomenda e o queijinho dela ta sempre esperando”. Esse trecho, mencionado por uma das produtoras entrevistadas, remete aos cuidados que os produtores têm em relação aos consumidores de seus produtos e, em especial, aos consumidores “fiéis”, de longa data. Esses cuidados refletem em espécie de “troca” entre consumidor e produtor, em que o produtor garante elementos de qualidade especificamente atribuídos pelos próprios consumidores e estes se “comprometem” de manter-se leais, adquirindo seu produto. Nesse sentido, Gazolla (2009) afirma que, para os produtores de pequenos empreendimentos rurais, não é viável que aconteça uma “quebra de contrato” com seus consumidores, porque seus custos aumentariam demasiadamente, pelo fato de ter que buscar novos “clientes” e construir novamente confiança e laços sociais, o que pode demandar tempo e dedicação. Além do fato de que quebrar um contrato com algum consumidor, ou popularmente falando “perder um cliente”, pode significar comprometer sua reputação, sofrendo, assim, sanções pela sociedade.

Os trechos das entrevistas a seguir, realizadas com produtores informais de queijo colonial da microrregião de Capanema (PR), reafirmam as discussões anteriores sobre a importância da reputação para o produtor de queijo informal das cadeias curtas e os cuidados especiais que os produtores têm com seus consumidores. Quando questionados se já haviam recebido reclamações sobre seus queijos e o que faziam em relação a isso, os produtores de queijo colonial informais

entrevistados garantiram atender às demandas de seus consumidores, conforme demonstrado nos trechos das entrevistas a seguir.

Reclamação de tá ruim não, só alguns pedem um pouco mais salgado, acha fraco de sal, daí eu aumento o sal. E no inverno quando muda o trato da vaca, que elas comem aveia, daí o gosto muda um pouco, daí eles reclamam um pouco que mudou o gosto. (P.I. 04)

Que eu saiba não, mas se vier reclamar eu troco o queijo e nem cobro (P. I. 01)

Nunca recebi nenhuma reclamação, mas se reclamar eu troco na hora. (P.I. 07)

Os trechos das entrevistas apresentados também demonstram o atendimento dos produtores em relação a demandas específicas dos consumidores, situação que é normalmente encontrada nas vendas informais, que não possuem regras oficiais estabelecidas e nem contrato firmado entre as partes, mas constroem suas próprias convenções de qualidade. Essa forma de relação produtor – consumidor é validada pela aproximação entre ambos e assim pela confiança estabelecida entre estes, sendo constituída com base em complexo conceito de qualidade, em que a construção social e coletiva dos consumidores determina quais os elementos que formarão a qualidade do produto e, assim, influenciam a demanda, que pode fazer com que o produtor altere o produto fornecido conforme a demanda do consumidor (NICHELE, 2010).

Ainda tratando da confiança que os consumidores depositam nos queijos coloniais informais, mas voltando-se para o contexto do risco ligado à confiança, é importante mencionar o fato de os queijos coloniais informais não terem sido relacionados a nenhum caso de toxi-infecção alimentar, como vimos no capítulo 3, e somado ao fato de que os consumidores não consideram haver risco em relação ao consumo desses queijos, percebe-se que estes fatos transmitem confiança e segurança para manter os laços com o produtor e assim continuar adquirindo seu produto. Por outro lado, no que se refere à perspectiva do produtor, essa relação próxima com os consumidores faz com que ele mantenha os elementos necessários para que seu produto seja seguro ao ser consumido para, assim, manter a



“clientela”. Nesse sentido, Giddens (1991) argumenta que o risco e a confiança estão ligados, sendo que a confiança serve para minimizar os riscos.

Também é válido abriremos discussão frente aos laços de confiança construídos entre produtor e consumidor, que fazem aumentar a “clientela” dos produtores de queijo colonial informal através de indicação dos próprios consumidores. Segundo Cruz (2012), a confiança em produtos, em especial produtos alimentícios, é essencial, visto que os consumidores buscam a segurança e a confiança de estar adquirindo bons alimentos. Nesse sentido, a confiança, na conjuntura em que há contato entre produtores e consumidores, deriva do interconhecimento entre ambos, e também das relações sociais locais. No contexto da região de Capanema, quando o interlocutor C.Q. I. 03 menciona, como vimos anteriormente, que confia no queijo colonial porque conhece o produtor e que, então indica o produto para amigas, fica subjacente a ideia da formação de uma rede de interconhecimento baseada em confiança, expandindo, via relações pessoais, conhecimento e interação social, o mercado para esse produto. Nesse caso, o consumidor confia no produtor de tal forma que indica o produto para outras pessoas que não conhecem nem o produtor e nem o produto, influenciando a construção de uma nova relação, que terá início por meio de uma indicação, mas que só se manterá a partir dos novos laços de confiança formados socialmente entre o produtor e o novo consumidor.

Em uma tentativa de melhor compreender como são formadas as redes por meio da confiança entre consumidor-produtor-novo consumidor, assim como exemplificado anteriormente, é válido primeiramente trazer as discussões frente ao conceito de redes. Alves e Guivant (2010), ao citar atores como Callon (1986), Latour (1997), Clark e Lowe (1992) e Murdoch (1998), definem que as redes são formadas por materiais heterogêneos, inclui-se aqui humanos e não humanos, formando assim sistemas híbridos. Os sistemas que formam as redes são complexos que agregam interações sociais, elementos naturais, artificiais e imateriais, espaço físico, políticas e redes técnicas. Assim, tomando essas considerações e retomando o entendimento da formação de redes através da confiança, traz-se o caso empírico dos produtores de queijo colonial da microrregião da Capanema aqui estudados, e através da análise das entrevistas já citadas, pode-se considerar que a construção social dos mercados do queijo colonial da

microrregião de Capanema é baseada na integração entre consumidor e produtor (e novos consumidores), embasados em laços de confiança, interações sociais, escolha de elementos que formam a qualidade do alimento, regras não oficiais estipuladas entre produtor e consumidor, além dos meios físicos como dinheiro e os bens imateriais como a cultura intrínseca na produção do queijo, formando assim uma rede. Esta rede é dada pela conexão entre produtores e consumidores, que é construída pela confiança em ambas as partes, e que faz com que esta confiança seja expandida a novos consumidores aumentando a conexão da rede.

#### 4.1.2 Agroindústrias de queijo colonial formal

Referente aos produtores de queijo colonial formal, tanto de cadeia curta quanto de cadeia longa, da microrregião de Capanema (PR), durante as entrevistas, foram constatadas menções sobre o fato destes produtores iniciarem sua produção e comercialização de queijos coloniais por meio da informalidade. Sendo assim, no início da produção, não possuíam certificado de inspeção sanitária e suas vendas eram realizadas de “*porta em porta*”, construindo relações de proximidade com os consumidores, que se transformou em relações de confiança. Essa confiança, construída por meio da proximidade entre consumidor e produtor, iniciada em tempos de vendas informais, fez com que os consumidores construíssem laços com os produtores e, assim, mesmo após a formalização de seu produto, o fato de conhecer o produtor, mais do que qualquer carimbo, é o que faz com que o consumidor mantenha confiança no produtor e no produto e, assim, continue comprando seus queijos.

Por meio dos trechos das entrevistas a seguir, podemos perceber que a confiança depositada nos queijos coloniais formais, tanto de cadeia curta quanto de cadeia longa, em sua maioria, vem do conhecimento e proximidade com os produtores e não necessariamente de certificados sanitários.

Sim, comemos sem medo, quando você chega lá para comprar o queijo (referindo-se ao local de fabricação e venda do queijo), esse lugar te passa uma ideia de sanidade, **e conhecemos a produtora, daí passa mais confiança.** (C.Q.F.C.C. 03)

Sim, eu confio, é um laticínio grande, tem inspeção, **mas também porque eu conheço os donos, a família deles todos, a mãe dos [nome dos produtores] e o pai o [nome do produtor], que é o dono.** (C. Q.F.C.L. 05)

**Eu confio porque a gente conhece eles, conhece quem produz.** A gente compra tanta coisa contaminada que a gente nem sabe da onde vem, eles a gente conhece e sabe muito bem de onde vem e como fazem os produtos. (C. Q.F.C.C. 07)

**Eu confio por que conheço quem produz**, mas a forma que produz nunca vi, mas a produtora já me convidou várias vezes pra ir lá e eu nunca tirei tempo pra ir, mas eu confio neles igual, mesmo sem conhecer a produção, porque com todo esse tempo que eu compro eu nunca achei nada no queijo que eu pudesse dizer esse queijo não é de qualidade. (C.Q.F.C.C. 08)

No que se refere à confiança relacionada à proximidade e às relações pessoais com o produtor, da mesma forma que encontrado neste trabalho, Triches (2010), ao estudar a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa de Alimentação Escolar no Município de Rolante, Rio Grande do Sul, percebeu que os consumidores fazem questão de comprar alimentos de produtores do município, principalmente pelo fato de conhecê-los. O produtor, por sua vez, retribui com compromisso e comprometimento em relação à qualidade do produto, mantendo assim a relação de compra e venda.

Nesse sentido, quando o consumidor C.Q.F.C.C. 07 menciona: “A gente compra tanta coisa contaminada que a gente nem sabe da onde vem [...]”, ele demonstra incertezas e inseguranças sobre produtos que não têm origem nem forma de fabricação conhecidas, sendo assim, mesmo que estes produtos apresentem mecanismos impessoais para tentar adquirir confiança dos consumidores, estes são ignorados ou em alguns casos desconsiderados pelos consumidores que não apresentam confiança nestes mecanismos ou ainda depositam maior confiança em mecanismos pessoais em relação aos impessoais. Nesse caso, arriscamo-nos a dizer que o consumidor entrevistado estava fazendo um contraponto se referindo a alimentos industrializados que, em alguns casos, não apresentam procedência de produção e, na maioria das vezes, suas formas de fabricação são desconhecidas. No caso de alimentos fabricados por grandes indústrias internacionais de produção e processamento de alimentos, é possível tanto exportar produtos embalados como vendê-los prontos para serem reembalados e distribuídos em outros países, a exemplo, podemos citar o caso de bebidas açucaradas ou ainda alguns *snacks*. Vale ressaltar aqui que as embalagens dos produtos industrializados devem conter todos os ingredientes usados na sua fabricação e a origem de sua produção, mas, apesar disso, existem empresas

embaladoras de produtos que recebem o produto pronto e apenas o embalam para distribuição. Nesses casos, os dados de origem do produto acabam sendo os da empresa embaladora e, assim, de certo modo, a origem do produto se perde.

Referente às incertezas frente aos produtos industrializados, vale recordar que esta forma de produção de alimentos é derivada da modernização; assim, as demonstrações de incerteza e insegurança frente a produtos industrializados, evidenciadas no trecho da entrevista anterior, vem ao encontro das discussões trazidas por Fischler (1995), que afirma que vivemos uma “ansiedade urbana contemporânea” derivada da modernização e das incertezas quanto aos alimentos que estão disponíveis para consumo. Esta situação, como já discutido no capítulo 2, tem relação com o fato de que, antes da era industrial, a procedência dos alimentos e sua forma de produção eram conhecidas. No entanto, após a modernização e mais recentemente os consumidores passaram a conviver com a presença de alimentos desconhecidos, o que tem gerado dúvidas e ansiedade.

Mesmo que a confiança nas relações pessoais seja atributo inquestionável entre os consumidores do queijo colonial produzido e vendido na microrregião de Capanema (PR), e que, além disso, na maioria dos casos, os consumidores não se importam com os certificados ou selos que garantem a qualidade sanitária do produto, encontramos consumidores que confiam ou pelo menos se sentem mais seguros ao adquirirem produtos com selos que certificam inspeção sanitária e garantia de qualidade. Quando os consumidores foram questionados se sabiam se o produto (queijo colonial) era inspecionado, alguns responderam não atribuir muito valor à inspeção, mas ao mesmo tempo, alguns consumidores afirmaram que consideram esse um aspecto fundamental. Os trechos de entrevista a seguir ilustram essa questão.

Sim, sabemos que ele tem SIM [Serviço de Inspeção Municipal, antes não dava bola, mas agora que estou fazendo um curso de alimentos e comecei a entender melhor começou a fazer diferença porque passa mais confiança (C.Q.F.C.C.03)

É inspecionado e tem o carimbo e é embaladinho tudo certinho, e pra mim faz diferença, porque as vezes vou no mercado e vejo aqueles queijos sem embalagem, sem o carimbo sem inspeção nenhuma, e esses queijos eu não compro nunca, eu não confio (C.Q.F.C.C. 08)

Assim como alguns poucos consumidores de queijo colonial da microrregião de Capanema (PR), os técnicos/gestores de órgãos de fiscalização confirmam que só confiam na qualidade do produto quando este apresenta certificado de inspeção. Dentre os técnicos/gestores de órgãos de fiscalização de produtos alimentícios entrevistados todos, em algum momento da entrevista, fizeram menção à qualidade associada ao selo ou certificado de inspeção sanitária. Quando questionados sobre o que achavam da qualidade dos queijos coloniais, eles demonstraram claramente que a qualidade para eles está associada à confiança em um sistema de inspeção que demonstre a garantia da qualidade sanitária do produto. Os trechos a seguir evidenciam essa preocupação dos técnicos/gestores entrevistados.

A maioria dos queijos coloniais, com inspeção municipal, não tem uma boa qualidade, porque a maioria não tem uma fiscalização municipal eficiente. (T. S. 01)

Queijo colonial, desde que feito com inspeção, seja ela SIM, SIP ou SIF, tem qualidade e desde que o leite utilizado tenha acompanhamento da parte sanitária, acredito que seja de boa qualidade. **[O que pode ser feito para minimizar os riscos desses alimentos?]** Ter uma fiscalização vigente e atuante (T.S. 02)

**[O que pode ser feito para minimizar os riscos desses alimentos?]** Implantação de um sistema de acompanhamento, orientação e fiscalização, desde o plantel, ordenha e fabricação de queijo (T. V.S. 04).

Os técnicos/gestores entrevistados, ao associar a qualidade do queijo colonial à atuação dos Serviços de Inspeção Sanitária, demonstraram que confiam apenas em sistemas peritos. Essa situação pode ser entendida pelo fato de que os técnicos fazem parte desses serviços, visto que eles são fiscais e/ou especialistas que realizam as inspeções de alimentos, certificando se os produtos e/ou os modos de produção apresentam qualidade sanitária para serem comercializados formalmente.

Já para alguns produtores informais entrevistados, o certificado de inspeção sanitária é desnecessário devido ao fato de considerarem que sabem fazer seus queijos com qualidade sanitária e inocuidade. Para os produtores formais de cadeia curta, o certificado é apenas para cumprir as normas do mercado formal. Os trechos das entrevistas a seguir, realizadas com produtores, evidenciam o olhar da maioria dos produtores de queijo colonial frente aos sistemas peritos.

Não tem certificado, mas a gente sabe fazer, não precisa desse certificado, sempre cuida pra fazer queijo bom, os furinhos nunca passam do tamanho de um grão de areia, e o queijo nunca é inchado, a gente cuida da contaminação. (P. I. 02).

Não, nunca tive [inspeção], e nunca ninguém deixou de comprar meu queijo por causa disso. (P.I. 04).

Eu só tenho o carimbo (certificado do SIM) porque o mercado exige, e não pelos consumidores, eles nem dão bola pra isso, preferem até sem embalagem pra ser bem colonial mesmo. (P.F.C.C.07).

Da mesma forma que os produtores demonstram desconsiderar o valor da inspeção sanitária, julgando que as inspeções com este tipo de finalidade não têm relevância para as produções de queijo realizadas por eles, demonstrando assim que acham desnecessário o carimbo de inspeção sanitária, Giddens (1991) afirma que os sistemas peritos formam mecanismos de desencaxe, rompendo as relações sociais entre produtores e consumidores, assumindo o papel de certificador da confiança. Nesse sentido, os produtores informais, assim como os produtores de cadeia curta que fazem vendas diretas, já conquistaram a confiança de seus "clientes" por meio de relações de proximidade e reciprocidade, além do fato de garantirem a qualidade de seus produtos por meio das demandas específicas dos consumidores. Assim sendo, esses produtores não necessitariam que um especialista ou fiscal certificasse a qualidade de seus produtos para, assim, conquistar ou manter a confiança de seus consumidores. Conforme afirmado por Giddens (1991), neste caso, os sistemas peritos romperiam a construção social dada pelos laços da confiança.

Silveira e Trevisan (2007) encontraram resultados semelhantes ao que identificamos em relação à região de Capanema. Os autores, em pesquisa realizada com o objetivo de caracterizar a produção artesanal e a comercialização de queijos realizada por agricultores familiares no Feirão Colonial do Projeto Esperança/Coesperança, em Santa Maria (RS), constataram que 95,24% dos consumidores associavam esses produtos com honestidade. Os pesquisadores concluíram que a confiança que os consumidores depositam nos agricultores os levam a comprar esses produtos, mesmo nos casos em que os produtos não apresentam um aval da legislação.

Verifica-se, a partir dessas informações, que os consumidores procuram segurança nos produtos que adquirem e esta é garantida, principalmente nos casos em que a produção e a comercialização ocorrem informalmente, pelo conhecimento que possuem do produtor e do produto, bem como pela relação que mantêm com o produtor. Nesse caso, o mecanismo de confiança é pessoal, fundamentado na honestidade, na boa fé, no comprometimento, na credibilidade do produtor. O consumidor dá sua contrapartida, tornando-se um comprador fiel, caracterizando assim uma relação de reciprocidade. Criam-se, portanto, convenções informais entre as partes, mantidas por laços mais fortes até do que as próprias regras formais dos mercados dominantes, como os mecanismos impessoais de confiança conferidos pelos certificados sanitários.

No entanto, para além da importância das relações de confiança, é importante entender o que faz o consumidor preferir esses produtos aos industrializados. Quais os atributos que qualificam os queijos coloniais em detrimento dos convencionais?

#### **4.2 A CONSTRUÇÃO SOCIAL DA QUALIDADE DO QUEIJO COLONIAL DA MICRORREGIÃO DE CAPANEMA (PR)**

Os riscos alimentares trouxeram grandes preocupações relativas à qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, levando o Estado a construir marcos legais para garanti-la. Assim, nesta seção, em um primeiro momento, pontua-se essa construção no Brasil para, em seguida, realizar uma análise da construção da qualidade relacionada aos queijos coloniais do sudoeste do Paraná. Dessa forma, pretende-se mostrar e discutir as distintas visões de qualidade dos produtores consumidores e técnicos/gestores de órgão de fiscalização de produtos alimentícios, evidenciando as motivações desses atores que levam a construir, manter e reproduzir mercados diferenciados dos convencionais para os queijos coloniais.

#### **4.2.1 As políticas de regulamentação da qualidade sanitária no Brasil**

No Brasil, as consequências da industrialização em larga escala contribuíram fortemente para que a noção de qualidade dos alimentos fosse voltada apenas à inocuidade dos alimentos. Assim, as legislações que regram os princípios de qualidade alimentícia foram desenvolvidas levando-se em conta a realidade de indústrias de grande porte e com larga escala de produção. É compreendido, no olhar da normatização brasileira de qualidade, que para assegurar a inocuidade de um alimento é necessário estrutura mínima, além de utensílios e equipamentos (cada vez mais automatizados), que facilitem a limpeza e a higienização e dificultem a contaminação. Entretanto, ao definir a qualidade dos alimentos de forma quase que exclusivamente sanitária, regida por critérios técnicos e normatizados de inocuidade, se excluíram as formas de produção tradicionais com valorização cultural, que acabaram ficando às margens do setor de produção, tendendo a desaparecer ou a se manter na informalidade (CRUZ; SCHNEIDER, 2010; CRUZ, 2012).

Nesse sentido, problematizando a perspectiva que compreende a qualidade estreitamente no âmbito sanitário, nos voltaremos a discussões acerca da construção da qualidade do queijo colonial da microrregião de Capanema (PR), apresentando criticamente algumas legislações brasileiras que norteiam a qualidade sanitária dos alimentos. Neste item, também apresentaremos discussões sobre as recentes legislações que buscam enfatizar a qualidade cultural e social dos alimentos e algumas legislações estaduais que têm como iniciativa e proposta a valorização dos produtos tradicionais/artesanais.

Para entendermos a formação das normas sanitárias brasileiras em relação aos alimentos, faz-se necessário perceber que, na década de 1950, momento em que o marco legal foi instituído, a lógica implantada pelo Governo estava associada aos contextos de desenvolvimento industrial. As questões sociais e/ou culturais associadas à produção de alimentos, naquela época, eram meramente convencionais (TANCREDI; MARINS, 2014). Foi em meio a este cenário que surgiu a primeira regulamentação relacionada à inspeção de alimentos de origem animal, que entrou em vigor em 1952, por meio do Decreto nº 30.691, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal



(RIISPOA), estabelecido pela Lei nº 1.283, de dezembro de 1950 (BRASIL, 1950, 1952).

Atualmente no Brasil, a inspeção de alimentos é realizada por diferentes órgãos, responsáveis por distintos produtos ou por distintos estágios (em geral, durante a produção e durante a comercialização). No que se refere ao tipo de alimento, a inspeção pode ocorrer por meio do Ministério da Saúde, via Secretarias Estaduais e/ou Municipais ou, dependendo da abrangência da área de comercialização, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), secretarias de agricultura dos Estados e secretarias ou departamentos de agricultura dos municípios. Atualmente no Brasil, a responsabilidade perante a inspeção sanitária de alimentos compreende diferentes órgãos públicos. A divisão da fiscalização de alimentos diz respeito ao tipo de alimento (Produto de Origem Animal – POA, ou Produto de Origem Vegetal) e os distintos estágios dos produtos (durante a produção e durante a comercialização). Referente ao tipo de alimento, a inspeção de Produtos de Origem Vegetal é de responsabilidade do Ministério da Saúde, através das Secretarias Estaduais e/ou Municipais por meio da Divisão de Vigilância Sanitária Estadual e Vigilância Sanitária Municipal, assim como também é de responsabilidade destes Órgãos os produtos alimentícios no estágio de comercialização (tanto POA quanto Produtos de Origem Vegetal). Referente à fabricação dos Produtos de Origem Animal, estes são de responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), secretarias de agricultura dos Estados e secretarias ou departamentos de agricultura dos municípios (CRUZ, 2012).

Em relação aos Produtos de Origem Animal, bem como os produtos que se utilizam de matéria-prima de produtos de origem animal, a fiscalização destes depende da área de abrangência para onde será destinada a venda do produto; sendo assim, os Órgãos fiscalizadores se dividem em três esferas: Federal, Estadual e Municipal, todos ligados ao setor de agricultura. No caso de produtos que serão destinados à venda em todo o âmbito nacional, estes são fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), os que serão destinados à venda em âmbito estadual são fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Estadual, onde cada estado possui uma sigla diferenciada fazendo referência ao seu território. No caso do estado do Paraná, o Órgão recebe o nome de Serviço de Inspeção do Paraná (SIP/POA) que faz parte

da Divisão do Departamento de Fiscalização (DEFIS) da Secretaria da Agricultura e do Abastecimento (SEAB). Os produtos alimentícios de origem animal que são vendidos exclusivamente dentro do seu município de fabricação são inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) (CRUZ, 2012). Segundo Sgarbi Santos (2006). A diferença entre os serviços de inspeção (SIF, SIP/POA e SIM) está associada em especial com as exigências de estrutura física e procedimentos padrões de boas práticas, que normalmente são burocráticos. A esfera federal tende a ser mais rigorosa que as demais no que tange às inspeções sanitárias, seguido da esfera estadual e, por fim, a esfera municipal.

Com o intuito de produzir alimentos para exportação e baseando-se em grandes indústrias produtoras de alimentos em larga escala de produção, as legislações brasileiras de alimentos foram fundamentadas, em sua maioria, em normatizações internacionais, como a do *Food and Drug Administration* (FDA), dos Estados Unidos, e nas normas estabelecidas pela Comissão do *Codex Alimentarius*. Nessa perspectiva, as exigências são assentadas em torno de um padrão de inocuidade, utilizando ferramentas como Boas Práticas de Fabricação (BPF) (no inglês, *Good Manufacturing Practices* - GMP) - e Análise de Perigos e pontos críticos de controle (APPCC), ou no inglês, *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), que são adotadas pelo FDA (CRUZ; SCHNEIDER, 2010).

Os padrões de identidade e qualidade para cada tipo ou espécie de alimento, trazendo como quesito principal a higiene, foram citados inicialmente no Decreto-Lei nº 986/1969, ainda vigente. Nele estão descritas as medidas sanitárias e demais disposições para a obtenção de alimento puro, comestível e de qualidade comercial. Em 1993, o Ministério da Saúde institui a Portaria nº 1.428, que estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos (TANCREDI; MARINS, 2014; BRASIL, 1969; BRASIL, 1993).

Outras normativas voltadas à qualidade higiênico-sanitária de alimentos, que segue os moldes internacionais, fazendo uso de ferramentas para controle de padrões oficiais estabelecidos, são a Resolução - RDC nº 275/2002, que tem o

intuito de introduzir o controle contínuo das boas práticas de fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), a Portaria do nº 326/1997, do Ministério da Saúde, que estabelece condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, além da Portaria nº 368/1997, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Também é válido citar as normativas específicas para produtos de origem animal, como a Lei nº 1.283/1950, que dispõe sobre a inspeção de produtos de origem animal e o Decreto 69.502/1962, que dispõe sobre o registro, a padronização e a inspeção de produtos vegetais e animais (BRASIL, 2002; BRASIL, 1997; BRASIL, 1950; BRASIL, 1962).

Para o caso de alimentos tradicionais de pequena escala, normalmente produzidos pelas agroindústrias familiares, adequar-se às normas sanitárias extrapola a capacidade de investimento do empreendedor, e muitos agricultores são forçados a permanecer em situação de informalidade (PREZZOTO, 2002; SILVEIRA; HAINZ, 2005). Além disso, conforme afirmam Wilkinson e Mior (1999), anteriormente à criação das legislações para inspeção de produtos alimentícios, não existia o setor da informalidade, sendo assim, toda a produção de alimentos destinada à venda era aceita como legal perante a sociedade. Portanto, foi com a chegada das Leis sanitárias para alimentos que os produtos artesanais, que já eram vendidos e legitimados pelos consumidores, acabaram recebendo o “rótulo” de informais. Dentre os produtos que mais sofrem com as exigências sanitárias, encontramos os queijos produzidos de forma tradicional/artesanal, como é o caso do queijo colonial produzido e distribuído na microrregião de Capanema (PR) que, conforme já demonstrado no capítulo 3, é amplamente produzido na microrregião, porém, por não se adaptar às exigências sanitárias estipuladas nas normativas, é em sua maioria fabricado e vendido informalmente.

Nesse sentido, vale ressaltar aqui algumas legislações sanitárias que são específicas para os queijos no Brasil, como a Portaria nº 146/1996a que aprova os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos, mas que não fazem menção ao queijo tradicional, artesanal ou colonial, como se esse não

fosse produzido no Brasil. Também é válido mencionar que, mesmo sem identificação em legislação vigente, os queijos produzidos tradicionalmente foram mencionados na Instrução Normativa nº 30/2013<sup>25</sup>, que estabelece que os queijos artesanais produzidos tradicionalmente podem ser fabricados e comercializados a partir de leite cru, desde que seu grau de maturação não seja inferior a 60 dias, e depois deste período o produto deve apresentar inocuidade, sendo comprovado a partir de resultados de análises laboratoriais específicas.

Mesmo com a maioria das normativas para a elaboração de produtos alimentícios terem como foco atender a qualidade sanitária, existem hoje no Brasil algumas exceções que, ao contrário das demais normativas, são instituídas com o intuito de apoiar a produção de produtos tradicionais, valorizando aspectos culturais, sociais e econômicos vinculados à produção em pequena escala. Esse é o caso da RDC 49/2013, que diz respeito à regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário. Mesmo não abrangendo todos os âmbitos necessários para a valorização dos produtos artesanais e tradicionais, produzidos nos empreendimentos familiares rurais (que neste trabalho trazemos como agroindústria familiar rural), esta resolução é um pontapé inicial para a promoção e criação de elementos facilitadores de inclusão social e econômica destes empreendimentos.

Assim como a RDC 49/2013, encontramos no Brasil a política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. Essa política não é referente especificamente à qualidade ampla, porém seu intuito é defender o alimento como patrimônio cultural do país, como é o caso, por exemplo, das Baianas do Acarajé. Os alimentos e os modos de fazer, que são escolhidos como patrimônio cultural e imaterial, são amparados por uma política de salvaguarda do Instituto do Patrimônio

---

<sup>25</sup> No território Nacional brasileiro, a comercialização de queijos fabricados a partir de leite cru é proibida pela legislação federal do MAPA (órgão responsável pela inspeção de Produtos de Origem Animal). Encontra-se na Instrução Normativa nº 30/2013 uma exceção para este tipo de produto, em que está previsto que queijos fabricados a partir de leite cru podem ser comercializados desde que que apresentem, no mínimo, sessenta dias de maturação. A “regra dos sessenta dias”, como ficou conhecida a IN nº 30/2013, segundo Cruz e Menasche (2014, p. 37), “estaria associada ao fato de que esse tempo de maturação seria suficiente para eliminar contaminações microbiológicas, entre elas as ocasionadas por *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* e *Listeria monocytogenes*, além das zoonoses tuberculose e brucelose”. Entretanto, as mesmas autoras afirmam que esta Instrução Normativa foi construída sob poucas evidências científicas.

Histórico Nacional (IPHAN), que deve ser integrada com outras políticas públicas, como Educação e Saúde, e são protegidos como símbolos culturais. Segundo Cintrão (2012, p. 4), “A comida, considerada sob a ótica do patrimônio, envolve critérios como tradições, sociabilidade, simbologias, diversidade, meio-ambiente, formando um sistema complexo de inter-relações culturais.” Porém, existem muitos conflitos entre as políticas de salvaguarda e as políticas sanitárias. Nas políticas sanitárias, predominam os valores do mundo industrial, o que faz com que as comidas tradicionais, processadas artesanalmente, encontrem barreiras para conseguir se encaixar na salvaguarda (CINTRÃO, 2012).

Ainda no contexto brasileiro, encontramos a Lei 10.610/97, Decreto nº 3100/1998 do Estado de Santa Catarina, que trata de estabelecer e aprovar o regulamento de normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal. Estas legislações dão conta de formalizar os produtos artesanais que são produzidos no estado de Santa Catarina e estabelece que estes podem ser vendidos em todo o território estadual (SANTA CATARINA, 1997, 1998).

Nesse mesmo sentido, é válido mencionar que ainda no Estado de Santa Catarina encontramos a Lei Nº 12.117/2002, que dispõe sobre a certificação de qualidade, origem e identificação de produtos agrícolas e de alimentos. Por meio dessa normativa, foi possível que os produtores rurais passassem a receber um selo de garantia de qualidade de seus produtos sendo diferenciados, como: Denominação de Origem Controlada (DOC), Indicação Geográfica Protegida (IGP), Produto de Agricultura Orgânica (ORG), Produto de Origem Familiar (FAM); e Certificado de Conformidade (CCO). Essa iniciativa, mesmo que em alguns casos possa vir a se tornar um nicho de mercado para grandes produtores, auxiliou na valorização de pequenos produtores do estado (SANTA CATARINA, 2002).

Outro estado brasileiro que também possui normas sanitárias voltadas para a realidade da produção em pequena escala para a valorização dos produtos tradicionais/artesanais é o Estado de Minas Gerais. Através da criação da Lei 20549/2012, que substitui a Lei 14.185/2002, e dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais, foram estabelecidos parâmetros específicos para as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na

manipulação dos queijos artesanais de Minas Gerais<sup>26</sup>, garantindo assim as condições higiênicas-sanitárias necessárias para a produção e comercialização deste produto, porém com o diferencial de respeitar a tradição histórica e cultural da forma de produção do queijo, permitindo que o mesmo seja elaborado a partir de leite cru e nos moldes tradicionais, conforme a cultura do local (MINAS GERAIS, 2012).

Já no estado do Paraná, em novembro de 2015, ocorreu a primeira audiência pública<sup>27</sup> para a abertura de projeto de Lei voltado à elaboração de legislação sanitária específica para a produção de queijo colonial elaborado a partir de leite cru. O projeto de Lei, até o presente momento, encontra-se tramitando na Assembleia Legislativa, porém se o mesmo for aprovado, será uma grande conquista para a cultura e a tradição local.

Mesmo com algumas iniciativas governamentais em defesa dos produtos tradicionais, ainda percebem-se grandes obstáculos para a legalização de muitos desses produtos. Sendo assim, é necessária re-elaboração das políticas públicas e de normas específicas para este tipo de produção, para que passem a englobar a diversidade que ocorre na produção de alimentos, favorecendo as pequenas agroindústrias, que servem como importante alternativa para o desenvolvimento regional (PREZOTTO, 2002).

Nesse sentido, apresentaremos a seguir a discussão acerca da construção da qualidade do queijo colonial da microrregião de Capanema (PR), identificando quais os requisitos que são valorizados pelos consumidores para a reprodução desse mercado.

#### **4.2.2 Construção da qualidade**

A qualidade, assim como já debatido anteriormente, possui diversos aspectos. No âmbito alimentar, em especial, ela vem sendo amplamente discutida por diferentes autores que defendem distintas visões. A construção da qualidade está

---

<sup>26</sup> São considerados queijos artesanais aqueles produzidos com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira (MINAS GERAIS, 2012).

<sup>27</sup> Experiência pessoal vivenciada pela autora, que acompanhou a audiência pública, podendo ser conferida através da notícia e do Projeto-Lei encontrado no site da Câmara dos Deputados, disponível em: <http://www2.camara.leg.br/>

estritamente ligada à confiança que um consumidor deposita no produto, ressaltando que a confiança é formada por diferentes convenções, conforme visto na seção anterior. Além disso, a qualidade também tem relação com os riscos que um produto pode apresentar, que, como visto no capítulo 3, podem ter diferentes concepções.

Dentre as diversas qualidades já discutidas anteriormente, como a qualidade organoléptica, a ecológica, a social e a cultural, obtivemos nas entrevistas realizadas no âmbito desta pesquisa a qualidade higiênico-sanitária como a mais citada entre os técnicos/gestores dos órgãos de fiscalização dos produtos alimentícios. Essa perspectiva da qualidade também foi amplamente mencionada entre os produtores que, assim como os técnicos/gestores, possuem visão de qualidade voltada à higiene. Já os consumidores, tanto de queijo formal quanto de queijo informal, quando questionados sobre a qualidade dos queijos coloniais, mencionaram em primeiro lugar o “gosto” ou o “sabor” como aspectos principais. Entretanto, quando a conversa fluía e nos voltávamos às questões de confiança no queijo colonial, a maioria dos consumidores fazia referência ao fato de confiar nos queijos por conhecer os produtores, enfatizando que eles eram produzidos com higiene.

#### **4.2.2.1 Qualidade sanitária**

Dentre os 8 técnicos/gestores entrevistados, 7 deles consideraram a qualidade ligada apenas ao fator sanitário, de modo que queijos informais que não cumprem o exigido nas legislações e não possuem certificado de qualidade sanitária, indiscutivelmente não são produtos de qualidade. Quando questionado se eles consideravam se os queijos tipo colonial produzidos em seus municípios eram de qualidade, as respostas eram direcionadas exclusivamente aos aspectos que se apresentam nas legislações sanitárias, conforme indicam os trechos das entrevistas a seguir:

Os queijos coloniais geralmente são saborosos, no entanto sabor não é sinônimo de qualidade. Dessa forma, a qualidade muitas vezes não atende ao mínimo exigido pela legislação (T.V.S., 08).

Acredito que não são muitos bons, várias pessoas já passaram por aqui pedindo para regularizar a produção de queijo, porque já produzem há muitos anos e não são legalizados, e tem um público já formado, mas tem alguns problemas que não permitem a legalização, basicamente eles não pasteurizam o leite, e não deixam curando mais de 3 meses como o exigido por lei, e as vacas não têm controle sanitário nenhum (T.S., 07).

Se for fabricada obedecendo às boas práticas de fabricação tem qualidade (T.S., 03).

Assim, como afirma Muchnik (2006), ao fazer referência da qualidade dos alimentos, o autor garante que esta não é algo que está intrínseca ao alimento, ela é construída pelos indivíduos conforme a formação de sua identidade e as influências do meio, tanto social quanto ambiental, em que vivem. Diferentemente do que afirma Muchnik, os técnicos/gestores de órgãos de fiscalização de produtos alimentícios entrevistados remetem a qualidade alimentar a uma visão intrínseca do alimento, fazendo referência da qualidade como sendo exclusivamente sanitária. Isso pode ter relação com sua base de formação acadêmica/científica ou profissional/técnica, visto que o olhar técnico/científico dos técnicos/gestores entrevistados possivelmente foi construído pelos interlocutores durante sua formação acadêmica, já que 75% dos entrevistados possuem ensino superior completo e atuam em sua área de formação acadêmica dentro dos órgãos de fiscalização. Essa construção de qualidade também pode estar relacionada com o que é vivenciado no cotidiano do trabalho, no caso, a recorrente presença de casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), que estão ligadas à falta de qualidade higiênico-sanitária, ou mesmo casos de zoonoses, que podem vir a prejudicar a saúde dos indivíduos, fazendo com que os técnicos possuam uma visão apenas intrínseca da qualidade dos alimentos.

Mesmo que a qualidade sanitária se apresenta como a principal qualidade percebida entre a maioria dos técnicos/gestores entrevistados, encontramos um caso singular entre os mesmos. Para um dos técnicos/gestores interlocutor desta pesquisa, a qualidade do queijo colonial de seu município “não é má”, devido ao fato de ser produzido por famílias tradicionais que seguem forma de produção que iniciou com gerações passadas. Essa situação fica clara no trecho da entrevista a seguir:



Olha, pelo o que eu venho observando [os queijos] não são de má qualidade porque são todos de famílias tradicionais que mantêm uma linha de produção da avó, e os consumidores gostam, só que eles não têm a procedência legalizada, então ele é um queijo bom, mas está na clandestinidade. (T.V.S., 04).

A valorização da forma de produção tradicional, demonstrada pelo técnico/gestor entrevistado, faz alusão à confiança no produto em questão, e através da confiança ele considera esse produto de qualidade. Esta situação é dada pelo fato de que estas formas de produção são conhecidas pelos indivíduos, e sendo assim transmitem um sentimento de segurança, sanando as incertezas e desconfiças em relação a estes alimentos, discussão que já foi debatida no item anterior. A forma tradicional de produção está ligada à cultura de cada povo e é por meio da cultura que as tradições são concebidas e assim passadas de geração em geração (GIDDENS, 1997). Nesse sentido, também podemos nos atrever a dizer que, ao fazer menção do queijo colonial como um produto de qualidade por apresentar características tradicionais, no trecho de entrevista apresentado anteriormente, o técnico/gestor entrevistado demonstrou que a construção do que é qualidade para ele não está restrita ao âmbito higiênico- sanitário, sendo assim, recebeu influência do âmbito social e cultural, para além do ambiente profissional, que é uma área exclusivamente técnica científica.

Conforme afirmam Bourdieu (1983) e Maciel e Castro (2013), o gosto alimentar, assim como o que é definido por qualidade alimentar, deriva da construção social dos indivíduos, esta construção social, segundo os autores, estaria inserida em um contexto social e cultural de cada local. Sendo assim, a menção do técnico citada, de que os queijos coloniais “não são de má qualidade porque são todos de famílias tradicionais”, também pode ser dada pelo fato de que o técnico entrevistado, após conceber a entrevista, e com o gravador já desligado, comentou que nasceu e foi criado naquele município, que é filho de agricultores, e sempre consumiu queijo colonial produzido ou pela sua mãe ou pelos vizinhos que comercializam o produto informalmente. Nessa situação, podemos arriscadamente dizer que esse técnico teve sua formação social e cultural em um espaço onde as tradições foram valorizadas sobressaindo-se às tecnologias. Sua forma de pensar, seus costumes e valores foram baseados na dinâmica social do local onde nasceu e

creceu (nesse caso, em uma cidade de pequeno porte onde a industrialização dos alimentos é quase inexistente e onde a maioria dos habitantes está localizada no meio rural, onde prevalece a agricultura familiar). Dessa forma, seus hábitos alimentares foram construídos fundados em alimentos “caseiros”, produzidos tradicionalmente/artesanalmente. Mesmo que seu ambiente profissional (que também influencia na forma de pensar e agir dos indivíduos) esteja assentado em uma área técnica-científica, tal como são os órgãos de fiscalização de produtos alimentícios, que funcionam embasados em legislações elaboradas por técnicos e peritos, sendo sustentados em sua maioria, apenas por estudos científicos, seus hábitos alimentares se sobressaíram à sua visão técnico-científica.

Mesmo trazendo discussões sobre este caso isolado encontrado entre os técnicos/gestores entrevistados nesta pesquisa, é válido mencionarmos que as discussões anteriores não tratam de categorizar os técnicos/gestores ou qualquer outro interlocutor, em formação profissional ou formação pessoal, pois, tem-se a noção de que na vida real ambas formações andam juntas na construção da identidade pessoal, ou seja, as pessoas têm ações, práticas e opiniões que não estão baseadas unicamente em vivência profissional, ou social, mas sim em um conjunto de circunstâncias, e isso faz com que muitas vezes aconteçam incoerências entre o agir e o pensar. Também é importante mencionar que, mesmo apesar de um dos interlocutores ter mencionado a qualidade dos queijos coloniais para além da qualidade higiênico-sanitária, não significa que outros não compartilham da mesma opinião e assim vivam um dilema entre a construção da vida social e a construção profissional. Neste caso, arriscamo-nos a dizer que não encontramos outros técnicos/gestores que fizeram menção do queijo colonial como um alimento de qualidade ampla porque, ao serem entrevistados, os técnicos/gestores supunham que buscava-se única e exclusivamente sua opinião técnica.

Quando questionado aos produtores se eles consideravam seu produto de qualidade e o que faziam para manter a qualidade de seus queijos, todos os produtores confirmaram acreditar que seu produto era de qualidade e, ao mencionar o que faziam para manter a qualidade, todos fizeram menção às questões sanitárias e de higiene, ou ainda de sanidade do rebanho, conforme demonstrado nos trechos de entrevistas a seguir:

Tudo cuidadinho, certo, desde os cuidados com os animais, com a tirada do leite e a higiene, a limpeza (P.I., 01).

Higiene, a gente tem que cuidar desde a ordenha, desde que começa a tirar o leite da vaca, limpar bem o ubre da vaca, cuidar bem os materiais que a gente usa, a pia, essas coisas que aprendi com a mãe e com o que a gente vai aprendendo com a vida. (P.I., 03).

Primeira coisa higiene, e cuidado bastante no leite, nunca deixo o leite de um dia pro outro pra fazer o queijo, tiro o leite e faço o queijo na hora, sempre tudo fresquinho (P.F.C.C., 07).

Pra mim [a qualidade] é ótima, porque a gente tá num alto padrão, buscamos atender todos os padrões, cumprimos todas as exigências das legislações para garantir a qualidade. (P.F.C.L, 05).

Todos os produtores, mesmo os informais, garantem tomar todas as medidas para manter a higiene e a inocuidade de seus queijos, mesmo que essas medidas não sejam exatamente as que estão descritas nas legislações. Essas legislações, como já discutido anteriormente, não são viáveis aos pequenos produtores que fabricam alimentos de forma tradicional/artesanal, em que sua produção é de pequeno porte e muitas vezes sazonal. Conforme afirmam Wilkinson e Mior (1999), as agroindústrias informais são atividades tradicionais, que adquiriram caráter de informalidade a partir da regulação do setor de alimentos. Porém, essa regulação apresenta um “terreno privilegiado” para alguns atores, normalmente donos de empresas de grande porte que dominam o mercado econômico. Dessa forma, o mercado não se mostra transparente nem eficientemente neutro, e tampouco é voltado a interesses públicos de saúde e higiene. Assim sendo, as legislações que embasam e regram os mercados, em especial os mercados alimentícios, não contemplam todos os valores que deveriam regular os mercados e assim alguns produtores informais, mesmo apresentando inocuidade de seus produtos, mas por não cumprirem todas as regras exigidas nas legislações, acabam por serem excluídos dos mercados formais.

Viana *et al* (2013), ao realizarem análises físico-químicas e microbiológicas<sup>28</sup> de nove amostras de queijos do tipo colonial informal e uma amostra de queijo

---

<sup>28</sup> Nesta pesquisa Viana et al, realizaram determinação de umidade, acidez, gorduras totais, resíduo mineral fixo (RMF), cloreto de sódio, proteínas totais, extrato seco total, gordura no extrato seco (GES) e pH. E análises microbiológicas de Coliformes termotolerantes (Coliformes a 45°C), Salmonella sp. e Staphylococcus sp. coagulase positiva.

colonial formal do município de Realeza (PR), obtiveram como resultado a presença de contaminação microbiológica da amostra de queijo colonial formal. Esse resultado indica que essa amostra não se encontrava condizente com a legislação vigente, mesmo seguindo as regras exigidas em legislação para qualidade de Produto de Origem Animal (POA). Ao mesmo tempo, uma das amostras de queijo colonial informal não apresentou nenhuma contaminação microbiológica e nenhum parâmetro químico acima do permitido pela legislação.

Embora podemos notar que existam alimentos que apresentam qualidade higiênico sanitária, além de outras qualidade como cultural e social, mesmo não seguindo totalmente as regras descritas nas legislações, como é o caso dos alimentos tradicionais/artesanais comercializados informalmente, estes acabam sendo os alimentos que mais sofrem com as regras impostas pelas legislações para alimentos, que contemplam exclusivamente o caráter sanitário. Suas regras e padrões homogêneos são voltados para grandes indústrias, excluindo assim as formas de produção de pequeno porte com produção tradicional/artesanal, que ao tentarem se adaptar a estas regras acabam perdendo sua forma tradicional de produção (CRUZ, 2012). No Brasil, os produtos alimentícios que não possuem certificado de inspeção sanitária, como as licenças sanitárias ou o SIM/SIE/SIF para Produtos de Origem Animal, são passíveis de sofrer apreensões dos produtos e até a interdição dos locais de produção, mesmo que os produtos não apresentem nenhuma contaminação ou perigo para a saúde da população, como mostram as reportagens a seguir.

#### **Mais de 13 mil queijos da Canastra são confiscados pela Polícia Federal**

Um caminhão com 13 mil queijos da Serra da Canastra foi confiscado pela Polícia Federal no último dia 12. Os queijos foram produzidos por cerca de 250 famílias da cidade de São Roque de Minas (MG). A ação intensificou a polêmica entre os queijeiros da região mineira e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) sobre as dificuldades impostas aos pequenos produtores artesanais na fiscalização de produtos de origem animal, como o queijo.

A ONG SerTãoBRás, que defende os produtores de queijo de leite cru no Brasil

divulgou uma foto em sua página no Facebook mostrando a apreensão: “Mais um ataque aos direitos humanos e aos nossos direitos de comermos o que quisermos”, diz a mensagem. “Foi uma ação da Polícia Federal em cumplicidade com o MAPA e o IMA, que nem exames fizeram para averiguar a sanidade dos queijos. Até quando vamos ficar calados e imobilizados diante dessas injustiças?”



Segundo a diretora da Organização, Débora de Carvalho Pereira, os funcionários do MAPA e a Polícia Federal recolheram os queijos por falta de certificação de origem dos alimentos, o que, na prática, mostra a falta de cadastro dos produtores e a ausência de notas fiscais na venda dos produtos. De acordo com Pereira, o prejuízo foi de aproximadamente R\$ 120 mil.

A economia da cidade de São Roque de Minas, que tem cerca de sete mil habitantes, gira em torno da produção de queijos de leite cru. De acordo com a SerTãoBrás, são produzidos entre cinco e sete mil quilos de queijo semanalmente pelos produtores da região. No entanto, de acordo com Pereira, muitos queijeiros têm deixado a atividade pelo receio de apreensões fiscais. “Ações como essa acontecem frequentemente e isso gera um clima de medo na cidade. Muitos já estão curtidos nesse medo”, diz.

Para que um produtor possa se cadastrar, é preciso cumprir uma série de requisitos normativos, como o uso de água clorada e leite fermentado, além de questões técnicas como a criação de vestiários nas queijeiras e o azulejamento de todo o local de produção. As exigências vão de encontro ao modo tradicional de fazer queijo da região, com leite cru. Para Débora Pereira, as mais de 900 exigências do MAPA para o cadastro são um empecilho para o produtor artesanal. “Para adaptar o processo de fabricação, seriam necessários mais de 30 mil reais de investimento”, explica.

As informações são do jornal "O Estado de São Paulo".

FONTE: <http://www.milkpoint.com.br/cadeia-do-leite/giro-lacteo/mais-de-13-mil-queijos-da-canastra-sao-confiscados-pela-policia-federal-97916n.aspx>, publicado em 20/11/2015

## **Produtos legalmente atestados de agricultores familiares são confiscados e destruídos em Santa Catarina**

Escrito por Caio Dorigon

Categoria: Coluna - Com a mão no queijo

Publicado: 14 Novembro 2015

Acessos: 7458



A Casa Colonial, loja de comercialização de produtos da agricultura familiar localizada em Seara-SC, foi alvo de uma ação da Vigilância Sanitária Estadual de Santa Catarina, juntamente com representantes do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC). Nessa ação, os fiscais, amparados pela polícia, entraram na loja e apreenderam produtos como vinhos artesanais orgânicos e peças do queijo típico da região, o queijo colonial. Todos os produtos apreendidos estavam registrados no Serviço de Inspeção Municipal e possuíam autorização para serem comercializados. Clientes, que estavam no local, tentaram impedir a apreensão e ouviram discursos de que os produtos eram duvidosos, inadequados e que se os consumissem iriam acabar ficando doentes.

Além da significativa perda financeira para os produtores, a agressividade do ato também causou outros danos. Um dos produtores do vinho apreendido chorou em entrevista à rádio local ao relatar as ofensas sobre o seu produto. Outra produtora de queijo Colonial, que já foi obrigada a submeter seus queijos ao processo de pasteurização para poder comercializá-los legalmente, informou que sua família sempre produziu e consumiu queijos coloniais de Leite Cru sem nunca terem tido nenhuma doença ou complicação, mas mesmo com a adoção de todas as adequações exigidas, continua sofrendo com a fiscalização por preconceito.

Valdir Magri, presidente da cooperativa CRESOL-CREDISEARA, informou que após a apreensão tentaram reaver os produtos, mas todos foram incinerados no lixão municipal da cidade. Por fim, ao informarem a vigilância sobre as leis pelas quais os produtos estavam amparados, receberam a resposta de que os fiscais desconheciam tais leis. Ora, se ninguém pode alegar desconhecimento da lei, agentes do poder público muito menos. Os produtores pagaram pelo desconhecimento, falta de preparo e abuso de poder da fiscalização estadual, que confiscou indevidamente e destinou ao lixo produtos artesanais da mais alta qualidade amparados por lei e regulamentados pelo município.

Conhecemos os produtores artesanais de Seara por estarem inseridos no movimento SlowFood, pela seriedade do trabalho que executam e pelo esforço empenhado para que seus produtos alimentícios tenham qualidade e sejam bons para a saúde de seus consumidores. Assim, repudiamos essas ações arbitrárias da fiscalização sanitária que só causam a desvalorização da profissão de

agricultor familiar e de seus produtos.

FONTE: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/1015-produtos-legalmente-atestados-de-agricultores-familiares-sao-confiscados-e-destruidos-em-santa-catarina>, publicado em 14 Novembro 2015.

Publicado em 27 de Abril de 2016 às 22h05min

### **Vigilância apreende 50 kg de queijo clandestino**

Uma vistoria no centro de Ponta Grossa apreendeu aproximadamente 50 kg de queijo clandestino na tarde desta quarta-feira (27). A ação foi realizada na Praça Barão de Guaraúna pela Vigilância Sanitária, com o apoio do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e das secretarias de Saúde e Pecuária.

Inspetor sanitário do SIM, Fabio Emerson Rutka foi um dos responsáveis pela autuação do vendedor. “Encontramos uma caminhonete com placas de Loanda [região Noroeste do Paraná] vendendo os produtos na Praça Barão de Guaraúna e abordamos. Os produtos não tinham procedência e identificação do fabricante, configurando a clandestinidade”, explica.

A equipe apreendeu queijos do tipo provolone, mussarela, minas e „nozinho“. “Havia também produtos com rótulos que permitiam as vendas apenas no estado de Minas Gerais. Constatando o SIM de outro município na embalagem, o produto tem a venda proibidas em outras cidades além daquela”, destaca.

A equipe da Vigilância Sanitária com comandada pelo médico veterinário Patrick Westphal Ferreira. O material foi recolhido e encaminhado para a sede da instituição. O fabricante foi autuado e será multado.

Fonte: <http://cgn.uol.com.br/noticia/174840/vigilancia-apreende-50-kg-de-queijo-clandestino>, publicado em 27 de abril de 2016.

Na microrregião de Capanema (PR), conforme entrevista com os técnicos/gestores de órgão de fiscalização de produtos alimentícios, nunca houve apreensões de queijos informais ou mesmo formais. Os técnicos/gestores que já receberam denúncias referentes à venda de queijo colonial informaram que, quando



receberam as denúncias, foram até o local, mas que apenas orientaram os produtores informais a não venderem mais o produto. Em alguns casos, houve por parte dos técnicos/gestores pressão e ameaças aos produtores ou aos donos de estabelecimentos que compram esses produtos para revender. Alguns técnicos/gestores ainda mencionam a situação de que realizar apreensão desses produtos é inviável devido ao fato de os consumidores e até políticos do município não aceitarem essa posição dos órgãos de fiscalização, por consumir ou valorizar esse tipo de produto, ou ainda devido a situações políticas, conforme notamos nos trechos das entrevistas a seguir:

Fomos até o local onde houve a denúncia e mandamos o produtor recolher o produto, não foi apreendido, mas foi recomendado que não vendesse mais, e como eram poucas peças não íamos apreender, mas orientamos e o produtor nunca mais vendeu. Quando vende nos mercados é só ir direto pro cara que faz as compras e dizer que vamos chamar a Regional [Regional de Saúde] para apreender, daí nem precisa ir atrás do produtor, o mercado não comprando mais o produtor para de produzir (T.S., 03).

Quando a denúncia é referente à fabricação clandestina, daí vamos até o local e tentamos orientar, mas nunca aconteceu esse tipo de denúncia, mas a gente sabe quem faz. (T.S., 07).

Nunca aconteceu nenhuma apreensão. [em caso de denúncia] é realizada visita / orientação para que não faça mais a venda desse alimento. (T.V.S., 06).

Nunca aconteceu nenhum caso, então não sei, mas a princípio [não acontece] nada porque na própria feira de produtos coloniais do município tem queijo sem inspeção para vender (T.S., 02).

Sabemos que existe esse comercio paralelo, no entanto, ainda não realizamos nenhuma apreensão. (T.V.S., 08).

Com certeza, eu como responsável pela inspeção municipal, juntamente com a VISA iríamos ao local, recolher o produto e depois de descobrir quem era o produtor, visitá-lo e orientá-lo a se adequar. (T.S. 01).

Nunca aconteceu, a gente sabe que existe a produção mas não apreende, principalmente por causa boa vizinhança. Se o produto do cara é bom a gente não apreende, tipo o cara vende queijo a 30 anos então deixe que venda. Além da questão da política. Eu tenho vontade de chegar na feira e prender todos os produtos sem rótulos, mas a gente não compra briga pela boa vizinhança e a política (T.V.S., 04).

Wilkinson (2008), referindo aos alimentos tradicionais/artesanais produzidos pela agroindústrias familiares rurais, considera que tanto os parâmetros higiênico-sanitários do âmbito industrial quanto do âmbito artesanal são legítimos, visto que cada um possui fundamentos diferentes, para diferentes tipos de alimentos. O autor também argumenta que, para que as pequenas agroindústrias rurais continuem sobrevivendo, é necessário a elaboração de legislação adequada à escala de produção desses produtores, e que os critérios técnicos que estão contidos nas normativas sejam revistos, para serem aplicados a vários atores que estão inseridos nesses mercados.

Além da qualidade sanitária, os elementos que trazem o sabor como característica de um alimento de qualidade foram amplamente mencionados pelos produtores e, em especial, pelos consumidores da microrregião de Capanema (PR), como será discutido a seguir.

#### **4.2.2.2 Qualidade organoléptica**

Alguns pesquisadores relacionam o gosto como algo ínsito ou inato, relacionado às necessidades fisiológicas. Outros autores associam o gosto como algo socialmente e culturalmente construído (CRUZ, 2012). Bourdieu (1984) defende que a prática do consumo está ligada ao gosto, que é definido pelo estilo de vida de cada indivíduo ou cada grupo social. Assim, quem ditaria as regras de consumo seriam os grupos sociais e os gostos seriam construídos de acordo com os parâmetros culturais.

O gosto alimentar é resultado de uma construção social pela qual pode ser identificada a distinção social entre indivíduos. O gosto não é algo inato, que vem da natureza do indivíduo e responde a uma necessidade fisiológica, ele estaria inserido em um contexto social e cultural (BOURDIEU, 1983; MACIEL; CASTRO, 2013).

Dentre as entrevistas realizadas com os técnicos/gestores de órgãos de fiscalização de produtos alimentícios, produtores e consumidores de queijo colonial da microrregião de Capanema (PR), dois aspectos de qualidade foram os mais ressaltados: a qualidade sanitária, já discutida anteriormente, e a qualidade

organoléptica, sendo esta última ligada aos aspectos sensoriais como o sabor, gosto ou a textura do produto.

Os trechos de entrevistas a seguir correspondem às respostas dos consumidores de queijo formal de cadeia curta, formal de cadeia longa e informal, quando questionados se os queijos coloniais que eles consumiam eram de qualidade e que tipo de qualidade.

Qualidade muito boa, saboroso, queijo lisinho, saboroso e gostoso. Pra mim não vai aquele queijo industrial, até o cheiro do queijo da colônia é outro, ele faz lembrar da colônia das coisas naturais. (C.Q.I, 04).

É mais gostoso, os outros queijos [industriais] parece que não tem gosto de queijo de verdade. (C.Q.I., 01).

A qualidade é um queijo bom, lembra o queijo que minha vó fazia quando eu era criança (C.Q.F.C.C., 03).

Saboroso e nutricional. (C.Q.F.C.L, 05).

A menção aos termos “saboroso” e “gostoso”, dentre os consumidores entrevistados, corresponde à qualidade organoléptica do alimento, qualidade possivelmente construída especialmente durante a infância, em que construímos nossa formação psicossocial e, assim, a base de nossos gostos alimentares, visto que os gostos alimentares, como já mencionado, estão ligados à construção social e cultural de cada localidade. Para Mintz (2001), nossas escolhas alimentares e nossas atitudes diante dos alimentos são construídas na infância e influenciadas por adultos com laços afetivos fortes. A construção frente às escolhas alimentares, por não ser estática, pode mudar com o passar do tempo, a partir de novas relações sociais que cada indivíduo estabelece. Entretanto, existem sentimentos construídos durante a infância que se tornam tão enraizados que dificilmente é possível se libertar totalmente deles, sendo assim, estes sentimentos podem passar por modificações, mas não desaparecem por completo, como é o caso da construção do “gosto” frente aos alimentos.

Referindo-se aos movimentos de idealização do rural, que acontecem em boa parte, através da valorização de alimentos, ingredientes e receitas locais, regionais, Menasche (2010) coloca que a comida e os gostos alimentares podem estar ligados às memórias de infância ou de determinado local ou de determinada situação, por isso quando comemos algum alimento logo fazemos conexão com um

local ou uma pessoa, ou até uma determinada situação. Retomando o contexto de Capanema, a análise de Menasche (2010) toma expressão na consideração do consumidor *C.Q.F.C.C.*, 03, que, ao se referir à qualidade do queijo, disse: “lembra o queijo que minha vó fazia quando eu era criança”. Nessa fala, o consumidor demonstra que, ao degustar o queijo colonial produzido na microrregião de Capanema, sua memória é remetida às lembranças de infância, quando sua avó fazia queijos em casa, de forma artesanal, do mesmo modo como são produzidos os queijos coloniais informais e os queijos coloniais formais de cadeia curta da microrregião de Capanema (PR).

Nierdele (2011), ao estudar projetos de Indicações geográficas para vinhos da França e do Brasil, afirma que ao degustar um vinho, este remete o indivíduo a uma situação ou a um local específico, o que pode causar sentimentos ou de desprezo ou de apreciação. Mas, para que essa produção mental ocorra, é necessário um material concreto envolvido, ligando a produção de uma imagem (seja ela de um local ou de uma pessoa) a um sentimento. Assim como os vinhos, o sabor dos alimentos também pode remeter a lembranças, gerando sentimentos bons ou ruins, como mencionado anteriormente através das colocações de Menasche (2010). Nesse sentido, é válido mencionar que também existem alimentos que por não possuírem sabor “caseiro”, ou que represente um local, ou uma cultura, acabam não levando a sentimento algum.

Os trechos das entrevistas a seguir têm relação com o gosto e preferência alimentícia dos consumidores de queijo colonial da microrregião de Capanema. Percebe-se, através dessas falas, que mesmo os consumidores de queijo colonial formal, produzido com leite pasteurizado, considerando esse queijo “saboroso”, a preferência maior é por queijos produzidos a partir do leite cru, como é o caso dos queijos informais e alguns formais de cadeia curta (rever capítulo 02, caracterização dos produtores de queijo colonial da microrregião de Capanema).

**[Vocês tem algum certificado de inspeção sanitária?]** Tem o SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Só eles [técnicos do SIM] exigem que a gente pasteurize o leite e eu até tenho o pasteurizador e alguns eu pasteurizo, mas a maioria dos meus compradores não gostam de queijo com leite pasteurizado, daí uma parte eu faço com leite cru, por que não adianta, eles não compram se não for assim. (P.F.C.C., 07).

**[Quando vocês passaram a pasteurizar o leite, sentiram alguma dificuldade em vender o queijo?]** A única coisa foi no começo que não houve muita aceitação da mudança do queijo colonial, que antes faziam do jeito tradicional de leite cru, mas como a produção cresceu e os filhos (do produtor) queriam vender nos mercados tinham que se adequar à legislação e começaram a pasteurizar, daí os clientes reclamavam do gosto, porque não é o mesmo gosto depois que pasteuriza o leite, mas depois fomos conquistando de volta os mesmos consumidores (P.F.C.L., 05).

Quando os produtores formais fazem menção a não aceitação dos consumidores por queijos fabricados a partir de leite pasteurizado devido ao gosto, podemos associar essa situação à imagem que o queijo tipo colonial representa para os consumidores. Alimentos que são produzidos de forma tradicional/artesanal apresentam pouca tecnologia na forma de produção, sendo fabricados em boa parte manualmente, o que caracteriza seu gosto peculiar, fazendo com que o gosto desse alimento remeta a memórias de infância, quando possivelmente eram fabricados alimentos “caseiros”, com pouca tecnologia aplicada, e assim sem padronização do gosto. Remetendo essa discussão aos queijos coloniais, quando fabricados antes da modernização e com pouca aplicação de tecnologias, os queijos eram produzidos a partir de leite cru. Podemos então dizer que, ao degustar o legítimo queijo colonial fabricado artesanalmente, nos moldes tradicionais, o consumidor espera remeter sua memória aos sabores que marcaram sua infância ou aos sabores não industrializados/padronizados.

A relação entre a comida e a memória está na cultura, a alimentação exige a seleção e a combinação de modos de preparo, ingredientes, costumes de ingestão. Essas escolhas representam a manifestação de uma determinada comunidade, ou grupo social que assim expressam uma cultura (AMON; MENASCHE, 2008)

Para Maciel e Castro (2013), nenhum alimento é desvinculado das associações culturais e, por fazer parte de uma cultura, encontra-se emergido em símbolos, sentidos e classificações. O alimento ligado à ação simbólica leva os comensais a outras dimensões, como as sociais, políticas, psicológicas e econômicas. É através da cultura que está inserida no alimento que, ao degustar um produto, nos remetemos a um local, a uma outra sociedade ou às memórias de infância, que, muitas vezes, nos transmitem aconchego e tranquilidade.

Segundo Fischler (1995), o homem “*come imaginários*” e, ao praticar o ato de comer, ele eleva seus pensamentos a imaginações, associando o alimentado

degustado à cultura de um local, devido ao modo que este alimento foi preparado, ou pelos ingredientes que foi usado. Podemos citar como exemplo o caso do acarajé, comida tipicamente baiana, preparada exclusivamente pelas baianas do acarajé, que possuem um modo próprio, uma cultura única para o preparo deste alimento; assim, ao degustar um acarajé, o imaginário do comensal é remetido ao estado da Bahia, ou a um local que represente ou mesmo se pareça com o estado, produzindo uma imagem mental de uma baiana tipicamente vestida. Assim, podemos associar o fato mencionado pelos produtores da não aceitação dos consumidores em adquirir queijos elaborados com leite pasteurizado, pelo fato desse tipo de queijo não apresentar relação com a cultura local, com a história da região, visto que os típicos queijos coloniais produzidos na microrregião de Capanema (PR) são produzidos com leite artesanalmente com leite cru. Assim, o sabor do queijo elaborado a partir de leite pasteurizado não remete os consumidores a um imaginário, não levando o comensal a sentimento ou sensação alguma.

#### 4.2.2.3 Qualidade social e qualidade “natural”

Os consumidores dos queijos coloniais informais e formais de cadeia curta, da microrregião de Capanema (PR), além de mencionarem a qualidade sanitária e a qualidade organoléptica, como as mais relevantes na avaliação da qualidade dos queijos, também fizeram menção à qualidade “*natural*”. Ao serem questionados sobre o tipo de qualidade que o produto apresenta, ou ainda se existia diferença entre o queijo colonial produzido tradicionalmente ou os queijos industriais, os consumidores apontaram que os queijos coloniais eram mais “*naturais*”.

Os trechos das entrevistas a seguir ilustram a construção da qualidade referenciada em um movimento “contra” o artificial e a aplicação de conservantes e produtos químicos nos alimentos.

É um queijo de qualidade boa, é mais natural que o industrial que é feito com as técnicas de hoje, tem mais coisa dentro do queijo pra conservar ele (C.Q.I., 02).

Uma qualidade 100%, gosto muito bom, tudo na dose certa, e mais natural, porque ela [a produtora] explica como ela faz com as vacas e como ela faz

o queijo. A gente já vê que não tem aquelas químicas fortes que tem nos queijos industriais. (C.Q.F.C.C., 08).

É sempre limpinho e mais natural, porque os outros a gente nunca sabe quanto tempo ta lá no mercado, e tempo que tem dentro, devem ter um monte de química pra durar mais, o queijo colonial é sempre fresquinho. (C.Q.I., 01).

A menção ao “natural”, quando referida à qualidade dos queijos coloniais, está aparentemente ligada à saúde, dado que os consumidores mencionaram em suas falas o fato de que o queijo colonial, por ser "natural", não tem presença de aditivos químicos que prejudicariam a saúde.

Quando o consumidor C.Q.I, 02 faz referência às técnicas de hoje, ele está possivelmente se referindo às tecnologias advindas da modernização, que trouxeram com elas moldes diferentes das formas tradicionais de processamento de produtos, em especial alimentos, e como já mencionado, são utilizadas em indústrias de grande porte, com larga escala de produção e com distanciamento de tempo entre produção e consumo. Essas tecnologias trouxeram, em alguns casos, situações de riscos para a população (BECK, 2010) e por esse motivo, podem ser associados pelos interlocutores dessa pesquisa como menos “natural”, ou menos saudável quando comparados aos produtos produzidos de forma de produção tradicional, como é o caso do queijo colonial da microrregião de Capanema (PR).

Assim como os consumidores, os produtores de queijo tipo colonial informal e colonial formal de cadeia curta, ao serem questionados se existe alguma diferença na qualidade dos queijos coloniais produzidos artesanalmente por eles e os queijos produzidos com técnicas industriais, fazem alusão ao “natural”, também associando esse termo ao aspecto da saúde.

É diferente porque é mais socado, mais amarelo, acho eu que eles colocam corante e essas coisas químicas. O meu é mais natural porque as vacas só comem aveia e milho, é orgânico, daí tem um gosto melhor (P.I., 04).

Tem [diferença] porque é mais natural, não tem conservante e coisa química, esses suplementos que eles dão pro gado e faz mal pra saúde não tem. O meu queijo é orgânico, as vacas não comem ração, só pasto, o gosto do queijo fica diferente e as pessoas preferem o colonial, não sei por que. (P.I., 05).

Sim. Melhor sabor e qualidade, os nossos não possuem produtos químicos (soda, detergente), são mais naturais. (P.I., 06).

Acho que sim porque o meu queijo tem outro sabor, é mais amanteigado, mais saboroso, não é rijo igual os industrializados e ele é mais natural porque eu só uso os leites das minhas vacas que são tratadas só com silagem que a gente faz aqui mesmo, e não tem química pro queijo durar mais tempo, igual eu acredito que eles coloquem nesses laticínios grande. (P.I., 08).

Eu acho que o meu queijo é bem diferente do industrializado e do feito em casa, ele é bem diferenciado. Do da indústria é diferente porque eles devem colocar outras coisas dentro, conservantes, porque o leite às vezes não é de boa qualidade e pega leite de lugares diferentes e eu, por ter sempre o mesmo fornecedor de leite e leite fresco, não coloco nada de conservantes e diferente do outro, caseiro porque eu pasteurizo o leite. (P.Q.F.C.C., 03).

Quando a produtora P.Q.F.C.C., 03 explica que seu queijo é diferenciado tanto do “feito em casa” (expressão utilizada para se referir aos produtos artesanais) quanto dos industriais, ela reafirma as discussões trazidas no capítulo 3, em que argumentamos que os produtores formais de cadeia curta seriam uma espécie de híbridos, que, mesmo tendo a produção formalizada, produziam de forma tradicional e/ou artesanal, mas adotando algumas tecnologias, como a pasteurização, para poder legalizar sua situação perante os órgãos de fiscalização, e assim vender seus queijos formalmente.

Por utilizar técnicas manuais de produção, mais voltadas às formas tradicionais, apenas aplicando a pasteurização como forma de tecnologia e por apresentar cadeia curta de abastecimento, a produtora P.Q.F.C.C., 03 afirma não fazer uso de aditivos químicos, tornando-se o seu queijo diferente dos queijos industriais. A mesma produtora afirma, no trecho já mencionado, que, no caso do processamento industrial, “devem colocar outras coisas dentro [dos queijos], conservantes”. E considera que “eu, por ter sempre o mesmo fornecedor de leite e leite fresco, não coloco nada de conservantes.”. Assim, de uma forma não explícita, a produtora considera seu produto mais “natural” que os industrializados.

Silveira e Trevisan (2007), ao pesquisarem a produção e a comercialização de queijos coloniais na região Central do Rio Grande do Sul, realizaram entrevistas com consumidores deste tipo de queijo e encontraram como resultado que 95,24%



dos consumidores entrevistados associam os queijos coloniais a aspectos saudáveis de qualidade e 100% associam os queijos coloniais ao atributo “nutritivo”.

Assim como percebido por Silveira e Trevisan (2007) em relação à Região Central do Rio Grande do Sul, os queijos coloniais da microrregião de Capanema (PR) foram associados a alimentos saudáveis, visto que, ao se referir ao “natural”, tanto produtores quanto consumidores fazem alusão ao alimento como um produto saudável, que não possui aditivos ou produtos químicos que possam estar adulterando ou contaminando o produto, e que, assim, prejudicaria a saúde, como já mencionado anteriormente. Nesse sentido, Silveira e Trevisan (2007) também reforçam que, entre os entrevistados deles, também havia preocupação em adquirir alimentos saudáveis para a saúde.

Nessa mesma perspectiva, Triches (2010) ressalta que alimentos “naturais” ou “frescos” (como foram os aspectos de qualidade encontrados em sua pesquisa e já mencionados aqui) têm relação com adquirir alimentos de agricultores locais, visto que dessa forma existe um favorecimento da diminuição do tempo e distância entre a produção e a distribuição do produto e o consumo final, fazendo com que estes alimentos não necessitem de aditivos químicos para se manterem com aparência e gosto aceitáveis pelo consumidor. Em decorrência, esses alimentos são considerados mais “naturais” quando comparados aos industriais.

Referente à valorização do local, ela está ligada à construção social da qualidade. Segundo Frizon (2008), os hábitos alimentares são decorrentes do convívio dos indivíduos em sociedade, e a alimentação vai ser influenciada conforme as necessidades histórico-sociais. Assim, valorizar o local é valorizar a história e a cultura de um povo, a construção social que aconteceu em determinado tempo e espaço.

Igualmente ao encontrado por outros estudos, Triches (2010) destaca a procedência do produto e considera que esse aspecto é um dos fatores mencionados como gerador de confiança e valorizado como qualificador dos produtos, como já discutido na seção anterior. Em uma das entrevistas, quando questionado ao interlocutor a motivação para comprar queijos tipo colonial,

obtivemos como resposta a valorização do local, conforme apresentado no trecho da entrevista a seguir:

Pelo conhecimento do povo, eu gosto de ajudar o povo daqui, daí eu gosto de valorizar a pessoa que vende que é daqui, vinham procurar a gente pra vender os queijos e eu tenho o costume de ajudar o povo, e porque o gosto é melhor (C.Q.I., 02).

Esse trecho demonstra claramente a valorização do âmbito social pelo consumidor e, assim, automaticamente, pela cultura de um determinado grupo social.

Dentre as diversas respostas sobre a qualidade dos queijos coloniais produzidos e comercializados na microrregião de Capanema (PR), pode-se concluir que a construção dos elementos que caracterizam a qualidade é ampla. Nota-se que os interlocutores formam sua opinião sobre o que é qualidade ainda na infância, mas a noção de qualidade não é estática, muitos modificam suas concepções ao longo do tempo e do convívio com novos indivíduos ou ainda do contato com outras culturas.

No entanto, este capítulo traz elementos que identificam que a construção social do mercado de queijos coloniais é permeada por regras e valores diferentes dos mercados convencionais, baseados em tecnologia e legislações. Nesse caso, os consumidores baseiam sua confiança no que conhecem e consideram mais familiar, doméstico. Por isso, preferem, em geral, produtos artesanais, coloniais aos industrializados – porque possuem um gosto dado pela sua cultura, são produzidos de forma natural e por pessoas que conhecem. Além disso, essa familiaridade lhes dá segurança. Ao mesmo tempo, processos padronizados, distantes, com ingredientes desconhecidos, não passam a ser confiáveis apenas porque possuem certificados de inspeção sanitária, baseados em sistemas peritos.

Assim, reconhece-se que muito embora os mercados nos quais os queijos coloniais se inserem sejam em sua maioria „clandestinos“ do ponto de vista legal, são mantidos com energia, baseados em convenções éticas, de reciprocidade e reconhecidas como importantes pelos consumidores e produtores envolvidos. Essa situação leva a considerar a importância de torná-los legais para que, assim, tenham

seus espaços de produção e comercialização legitimados. Mas deve-se tomar o cuidado de não fazê-lo nos moldes convencionais, e sim, preservando as suas características peculiares. Padronizá-los seria desconsiderar seu patrimônio cultural e seus benefícios sociais, econômicos, ambientais e de saúde.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O tema deste trabalho, que voltasse a construção da qualidade do queijo colonial produzido e comercializado na microrregião de Capanema, sudoeste paranaense, veio ao encontro das problemáticas enfrentadas pelas agroindústrias familiares rurais, em especial no Brasil, onde nesses espaços são produzidos alimentos artesanais/tradicionais/coloniais. Porém, mesmo realizando as vendas de seus produtos anteriormente à criação das legislações sanitárias, que regram o setor alimentício, e de seus produtos serem legitimados pelos consumidores, muitas dessas agroindústrias são colocadas à margem dos mercados formais, sendo condicionadas a extinguir a comercialização de seus produtos ou viver na informalidade. Essa problemática encontrada em âmbito nacional também se apresenta na microrregião de Capanema, região do sudoeste paranaense, especialmente com os queijos coloniais tradicionalmente produzidos no local, os quais foram objeto de estudo desta pesquisa.

Nesse contexto, este trabalho justificou-se primeiramente pelo fato de a microrregião de Capanema possuir destacada quantidade de agroindústrias familiares rurais, com ênfase na produção de queijo colonial. Mesmo com esses dados relevantes, não encontramos pesquisas sobre o queijo colonial produzido nessa microrregião. Este trabalho também é justificado pelo fato de haver grande número de consumidores que, mesmo sabendo que a produção do queijo colonial é informal, ou ignorando esta situação, não deixam de comprar este tipo de produto, ao contrário fazem questão de adquiri-lo, assim ficando justificável compreendermos a dinâmica presente no mercado dos queijos coloniais da microrregião de Capanema-PR. Além disso, nesse contexto, torna-se relevante compreender quais atributos constroem a qualidade desse produto que, em sua maioria, é

comercializado informalmente, não seguindo rigidamente os padrões sanitários de qualidade previstos pelas legislações vigentes.

Para alcançar os objetivos, e assim construir os resultados desta pesquisa, primeiramente foi realizado um levantamento para estimar o número de produtores de queijo colonial formal e informal, por meio do qual chegou-se a um total de 264 produtores de queijo colonial informal e 04 produtores de queijo colonial formal, assim atingindo ao primeiro objetivo específico desta pesquisa. Para atingir os demais objetivos, procuramos entender as percepções dos atores sociais (produtores, consumidores e técnico/gestores de órgãos de fiscalização de produtos alimentícios) frente aos riscos que o queijo colonial produzido e comercializado na microrregião de Capanema-PR pode apresentar. Além disso, a pesquisa buscou compreender como se formam os laços de confiança entre produtor e consumidor, e como a confiança é construída no caso de queijos coloniais formais, em que as vendas não são realizadas totalmente de forma direta entre produtor e consumidor.

Assim fez-se necessário entender tanto as percepções de risco, quanto a formação dos laços de confiança depositados sobre o queijo colonial da microrregião de Capanema-PR, pelo fato que ambos são fundamentais para chegarmos ao objetivo de compreendermos como é formada a construção da qualidade desses queijos. A qualidade dos alimentos, em especial alimentos produzidos artesanal/tradicionalmente, é construída por um conjunto de atributos que acolhe o fato do alimento não apresentar riscos e ser um produto confiável, além de apresentar características organolépticas adequadas, discussões que foram abordadas por esta pesquisa e encontram-se no Capítulo 4.

Esta pesquisa foi embasada em estudos teóricos e pesquisa empírica, por meio das quais percebemos que, em alguns casos, há certa sincronia entre teoria e empírico, situações em que conseguimos enxergar com clareza que teoria adotada está relacionada ao caso empírico estudado. Porém, em outras circunstâncias, percebemos que a dinâmica do real se torna mais complexa que a do teórico, não havendo um encaixe perfeito entre um e outro. No parágrafo seguinte, procuramos explorar essas duas situações.

Nesse sentido, ao irmos a campo e conhecermos os produtores do queijo colonial produzido e comercializado na Microrregião de Capanema-PR, percebemos a heterogeneidade entre as formas de comercialização de seus queijos, o que resultou na categorização desses produtores, conforme a classificação de Marsden *et al* (2000) à respeito de cadeias curtas e longas. Assim, entre os interlocutores desta pesquisa encontramos, na Microrregião de Capanema-PR, produtores de queijo colonial de cadeia curta face a face, que são aqueles que produzem e comercializam seus queijos informalmente e fazem suas vendas de forma direta aos consumidores. Também encontramos produtores de queijo colonial formal de cadeia curta de proximidade espacial e produtores de queijo colonial formal de cadeia longa. Da mesma forma que citamos acima, a teoria nem sempre se encaixa com perfeição ao empírico e, nesse sentido, encontramos na realizada da microrregião de Capanema-PR, produtores que em alguns casos poderiam ser categorizados por mais de um tipo de cadeia curta, pois ao tentar se adaptar as dinâmicas de mercado, acabaram diferenciando suas vendas para assim aumentar a demanda por seu produto. Como é o caso dos produtores de cadeia curta face a face que repassam seus queijos para atravessadores revendê-los em feiras do produtor rural do Município.

A cadeia longa, encontrada nesta pesquisa, que produz queijo colonial de forma industrializada, não foi identificada com as legítimas características do queijo colonial, características essas relacionadas à produção a partir de leite cru e formas artesanais e tradicionais de produção. Mesmo não estando definidas em legislações, como acontece com outros tipos de queijo, ainda assim as características particulares do queijo colonial da microrregião de Capanema são identificadas e legitimadas pelos consumidores, visto que todos eles reconhecem a diferença de um legítimo queijo colonial e um queijo colonial industrializado. Desde que iniciaram movimentos em favor do rural e dos produtos alimentos artesanais/tradicionais/coloniais, observou-se a utilização de marcas ou nomes para identificação do produto, ligados ao meio rural ou as formas artesanais de produção, pelos Impérios Alimentares. Essa situação vem ocorrendo como forma de apoderamento dos termos tradicional, artesanal ou colonial ou marketing para promover a ascensão de seus produtos. Entretanto, os produtos

artesanais/tradicionais/coloniais acabam sendo descaracterizados e perdendo assim, espaço no mercado.

As cadeias longas de abastecimento voltadas à produção industrial e em larga escala foram gradativamente se desenvolvendo de forma globalizada de modo que, antes da modernização e globalização dos alimentos e da alimentação, prevaleciam cadeias curtas, com enfoque no abastecimento de alimentos regionalizado, e assim se preservava a cultura e a tradição local dos alimentos. Após a crescente industrialização do setor agroalimentar, as cadeias curtas e os alimentos tradicionalmente produzidos nos moldes artesanais, acabaram perdendo espaço nos mercados. Esse cenário foi agravado a partir da criação de legislações sanitárias para produtos alimentícios, que, de certo modo, acabaram por levar esse tipo de alimento para a informalidade. Na atual conjuntura, podemos dizer que os alimentos industriais embasados em cadeias longas estão amplamente presentes na alimentação da população, algumas vezes pela praticidade, algumas vezes pela durabilidade ou ainda pelos mecanismos impessoais que são utilizados para conquistar a confiança. Contudo, novos movimentos estão se apresentando em favor de alimentos saudáveis, menos artificiais, e que apresentam valorização cultural e ambiental, fazendo com que novos mercados se abram para esses alimentos. Essa situação pode ser dada pela aparente crise alimentar associada aos sistemas hegemônicos de alimentos, crise esta que não é aceita por estes sistemas, mas que é evidente por boa parte dos consumidores.

Mesmo as cadeias curtas e as cadeias longas apresentando-se como contraponto uma da outra, percebe-se que ambas co-existem, visto que existem nos mercados espaços para a comercialização de produtos distintos, assim como também existem consumidores para os produtos das duas cadeias produtivas. Mas para que ocorram espaços justos dentro dos mercados, e assim, não haja hegemonia de poder por parte dos Impérios Alimentares, são necessárias novas políticas que se voltem a valorizar as heterogeneidades dos alimentos artesanais/tradicionais/coloniais, que são comercializados pelas cadeias curtas de abastecimento, e valorização e enfoque nas poucas legislações já existentes, visto que a maioria das legislações para alimentos ainda são formuladas visando o caráter industrial de produção.

Em relação às legislações sanitárias brasileiras, voltadas à qualidade sanitária dos alimentos, constatamos o início de novas propostas políticas que abrem caminho para um desenvolvimento rural com justiça social e igualdade, como é o caso da RDC 49/2013. Apesar de admitirmos que esse regulamento represente apenas uma primeira iniciativa no que se refere ao arcabouço legal para valorização dos alimentos produzidos nas agroindústrias familiares rurais, ainda assim, é válido mencionar que iniciativas como essa encontram-se fragilizadas e pouco enfatizadas, necessitando do fortalecimento de novas legislações e políticas para que haja continuidade na busca por qualidade ampla em relação aos alimentos e, em especial, em relação ao reconhecimento dos alimentos artesanais/tradicionais/coloniais produzidos pelas cadeias curtas.

A ausência de riscos à saúde humana é o principal atributo encontrado nas legislações sanitárias para alimentos, como fator principal para garantir a qualidade. Esse atributo pode apresentar-se tanto nas cadeias curtas de abastecimento quanto nas cadeias longas, visto que qualquer alimento que não for produzido com higiene, matéria prima adequada, isento de contaminação química (incluindo agrotóxicos) e não se mostrar inócuo, pode apresentar riscos aos consumidores. Atingindo o objetivo de conhecer e discutir as percepções de risco dos atores envolvidos na produção e comercialização do queijo colonial da microrregião de Capanema-PR, constatou-se que tanto os produtores quanto os consumidores consideram que o queijo colonial não apresenta riscos nem à saúde e nem ao meio ambiente. Entretanto, encontramos trechos das entrevistas que fazem menção ao fato de que alimentos industrializados de cadeia longa, por sua forma de produção não ser conhecida, e por apresentar aditivos e conservantes químicos, podem apresentar riscos à saúde dos consumidores.

Mesmo não havendo menção ao risco ambiental, verificou-se que os queijos coloniais informais e formais de cadeia curta, por possuírem baixa quantidade de produção, geram poucos resíduos, sendo que todo o soro restante desta produção é reutilizado para alimentar os animais que pertencem às propriedades dos produtores ou para fazer ricota e puína. Essa ação demonstra que as agroindústrias familiares rurais de queijo colonial informal e formal de cadeia curta apresentam, no que se refere ao destino dos efluentes, baixo impacto ambiental. Mesmo que a agroindústria de cadeia longa tenha produção muito maior comparada à produção das

agroindústrias informais e de cadeia curta, podemos dizer que comparadas as grandes indústrias multinacionais que fazem parte do sistema hegemônico, as agroindústrias aqui estudadas não possuem grande potencial poluidor, sendo que as agroindústrias de cadeia curta se apresentam muito mais sustentáveis e menos degradantes para o meio ambiente.

Ainda em relação aos riscos, os técnicos/gestores dos órgãos de fiscalização de produtos alimentícios, diferentemente dos produtores e consumidores, acreditam que os queijos coloniais informais produzidos na microrregião de Capanema, que não são inspecionados pelos órgãos de fiscalização e assim não possuem o carimbo de inspeção sanitária, não garantem segurança aos consumidores, apresentando riscos à saúde. Em contrapartida a essas afirmações, não houve constatação de notificação de Doenças Transmitidas por Alimento (DTA) causadas pela ingestão do queijo colonial na microrregião de Capanema-PR nos últimos 07 anos, conforme afirmaram os próprios técnicos/gestores, e também conforme foi averiguada nas notificações de DTA do estado do Paraná, através do Sistema Nacional de Notificação (SINAN).

Referente ao objetivo de compreender e debater os processos de confiança que envolvem os produtores e consumidores de queijo colonial, foi constatado que por não haver percepções de risco frente ao queijo colonial, para os consumidores do produto, este é considerado um alimento que transmite confiança. Além da ausência de percepções de risco, os mecanismos pessoais também foram identificados como fatores cruciais para a construção da qualidade. Mecanismos estes que se sobrepõem a outros fatores na hora da construção dos laços de confiança que envolve os queijos coloniais da microrregião de Capanema-PR. Entre os mecanismos pessoais de confiança identificou-se principalmente o fato da proximidade entre produtores e consumidores. A proximidade entre indivíduos, em especial a longo tempo, substancia a ideia de credibilidade, de honestidade, de modo que os produtores que são conhecidos pelos consumidores mantêm sua palavra sobre a qualidade do produto que é fabricado transmitindo confiança ao consumidor. Em contrapartida os consumidores são fiéis a esses produtores e sempre adquirem os queijos dos mesmos produtores. Essa conjuntura acontece tanto com produtores de queijo colonial informal quanto com os produtores de queijo colonial formal de cadeia curta, visto que ambos realizam vendas diretas.



Referente ao produtor de cadeia longa, e os produtores formais de cadeia curta, estes assumiram peculiaridade dentro da microrregião estudada, visto que suas vendas iniciaram informalmente de forma direta entre produtor e consumidor. Dessa forma, a maioria dos consumidores já conheciam esse produtor e por esse motivo formaram laços de confiança com ele, laços estes que garantiram a continuidade das vendas após a formalização. Referente às vendas realizadas fora da microrregião, que é o caso dos produtores de cadeia longa, esses não foram objetivo do trabalho, portanto não foram estudados. Todavia, arriscamos dizer que o fato do rótulo do produto conter a especificação de “queijo colonial” fazendo alusão a um produto ligado ao rural, o tornou um produto diferenciado, transmitindo confiança aos consumidores.

No que se refere ao objetivo de compreender a construção social da qualidade do queijo colonial na microrregião de Capanema - PR, constatou-se que para os consumidores do queijo colonial dessa região, a qualidade desses queijos está associada, para além da confiança e da ausência de riscos, a fatores como higiene, sabor, “natural”, cultural e tradicional. Os quesitos mais mencionados para a construção da qualidade do queijo colonial foram o sabor em primeiro lugar, seguido da higiene e do fator “natural” (que seria um queijo sem agrotóxicos ou aditivos químicos). Essa qualidade que apresenta uma “cesta” de atributos, indo muito além da qualidade restrita ao quesito higiênico-sanitário, encontrada na maioria das legislações brasileiras, são as qualidades encontradas no queijo colonial informal da microrregião de Capanema segundo seus próprios consumidores e produtores. Em contraposição, a maioria dos técnicos/gestores dos órgãos de fiscalização de produtos alimentícios não consideram os queijos coloniais da microrregião como de qualidade, por não seguirem as normas sanitárias estipuladas na legislação vigente.

Constata-se assim que, mesmo o queijo colonial informal da microrregião de Capanema ser legitimado pelos consumidores e produtores, principais atores envolvidos com a produção e consumo desse alimento, os queijos coloniais, assim como acontece com outros produtos tradicionais e artesanais, são comercializados em sua maioria informalmente. Isso acontece devido ao fato de que as legislações sanitárias encontram-se voltadas, em sua maioria, para produção industrial em larga escala, deslegitimando os produtos artesanais/tradicionais/coloniais, considerando-os inadequados para consumo.

Ao final deste trabalho percebemos que as questões que motivaram esta pesquisa foram respondidas, entretanto durante o avançar das pesquisas novas perguntas surgiram, como por exemplo, economicamente a produção do queijo colonial é válida para os produtores familiares rurais? A mudança na forma de produção e comercialização dos queijos informais para formais aconteceu de que forma? Sensorialmente e nutricionalmente quais as diferenças entre os queijos coloniais formais e informais? Fazendo deste modo, que entendêssemos que este trabalho mesmo encerrado, não chegou ao fim. Ao contrário, ele é apenas um fragmento que serve de pressuposto para que novas pesquisas, frente a este tema, possam ser realizadas.

## 6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAMOVAY, R. Entre deus e o diabo: mercados e interação humana nas ciências sociais. *Tempo Social. Revista de Sociologia da USP*. São Paulo - SP, USP, Vol. 16, nº 2, p. 35 – 64, 2004.

ALTIERI, M. Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 4. ed. – Porto Alegre : Editora da UFRGS, 2004.

ALVES, A.; GUIVANT, J. S. **Redes e Interconexões**: desafios para a construção da agricultura sustentável. *INTERthesis (Florianópolis-SC)*, v. 7, p. 1-27, 2010

AMARAL, I. C.; SILVEIRA, G. F. Desenvolvimento Socioeconômico nas microrregiões do Paraná: uma análise multivariada. **Revista de Economia**, v. 38, n. 2 (ano 36), p. 51-72, maio/ago. 2012. Editora UFPR.

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

BAGGIO, A. C. A sociedade de risco e a confiança nas relações de consumo. **Revista de Direito Econômico e Socioambiental**, Curitiba - PR, v. 1, n. 1, p. 127-147, jan./jun. 2010

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Lisboa, Portugal; Edições 70, LDA, 2009.

BARNES, J. A. Redes sociais e processo político. In: FELDMAN-BIANCO, Bela (Org.). **Antropologia das sociedades contemporâneas**. São Paulo: Ed. Global Universitária, 1987. p. 159-193.

BECK, U. **Ecological Enlightenment. Essays on the politics of the Risk Society**. Translated by Mark A. Ritter. New York: Humanity Books, 1995. Originalmentepublicadocomo: BECK, U. Politik in der Risikogesellschaft. Frankfurt am Main: Copyright SirkampVerlag, 1991.

\_\_\_\_\_. A sociologia de risco. In: GOLDBLATT, D. **Teoria Social Ambiente**. Lisboa: Instituto Piaget, 1996.

\_\_\_\_\_. **Sociedade de risco**: Rumo a uma outra Modernidade. Editora 34, São Paulo. 2010

BECK, U.; GUIDDENS, A.; LASH, S. **Modernização reflexiva**. São Paulo: Ed. Unesp. 1995.

BEGNINI, B. C.; RIBEIRO, H. B. Plano para redução de carga poluidora em indústria de laticínios. **Revista Saúde Meio Ambiente**. v. 3, n. 1, p. 19-30, jan./jun. 2014 ISSN 2316-347X

BOURDIEU P. **Gostos de classe e estilos de vida**. In: Ortiz R (org.). Pierre Bourdieu: sociologia. São Paulo: Ática; 1983. p. 82-121.

BOURDIEU, P. **Distinctions: a social critique of the judgment of taste**. Cambridge: Harvard University Press, 1984.

BRASIL. **Lei nº 1.283 de 18 de dezembro 1950**. Dispõe sobre a inspeção de produtos de origem animal.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952**. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Presidência da República, Casa Civil.

\_\_\_\_\_. **Decreto 69.502 de 2 de junho 1962**. Dispõe sobre o registro, a padronização e a inspeção de produtos vegetais e animais.

\_\_\_\_\_. **Decreto-Lei Nº 986 de 21 de Outubro de 1969**. Institui normas básicas para alimentos.

\_\_\_\_\_. **Lei Nº 8.078, DE 11 de Setembro de 1990**. Código de Defesa do Consumidor.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993**. Aprova o Regulamento Técnico para inspeção sanitária de alimentos, as Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de prestação de serviços na área de alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ"s) para serviços e produtos na área de alimentos.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Portaria n. 146, de 7 de março de 1996a**. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997.** Aprova o Regulamento Técnico de condições higiênic-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997.** Regulamento Técnico sobre as condições higiênic-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil 1999 – 2004.** Boletim Eletrônico Epidemiológico, Brasília, DF, n. 6, p. 1, 2005.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto 408 de 2013. Permite que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT)** / organizadores, Vera Cecilia Ferreira de Figueiredo, José Ricardo Lôbo, Vitor Salvador Picão Gonçalves. - Brasília : MAPA/SDA/DSA, 2006.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos** – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 57, de 15 de dezembro de 2011.** Permite que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. **Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022.** Brasília: Ministério da Saúde; 2011.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013.** Permite a produção e comercialização de queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru, quandomaturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias.

\_\_\_\_\_. **Resolução-RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013.** Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

BRITO, C. O. **A agroindústria artesanal e o programa fábrica do agricultor: uma tentativa de racionalizar as atividades em uma unidade de produção agrícola familiar.** 103f. 2005. Dissertação (Mestrado) - Pós-Graduação em Sociologia, Setor de Ciências, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2005.

BRUNORI, G. Local food and alternative food networks: a communication perspective. **Anthropology of Food**, S2, March. 2007. Acesso em: 12 maio 2016. Disponível em: <https://aof.revues.org/430>.

CASSOL, A.; SCHNEIDER, S. Produção E Consumo De Alimentos: Novas Redes E Atores. **Lua Nova**, São Paulo, 95: p. 143-177, 2015.

CASSARINO, J.P. Agroecologia, mercados e sistemas agroalimentares: uma leitura a partir da soberania e segurança alimentar e nutricional In: Editores GOMES, J.C.C.; ASSIS, W.S. **Agroecologia Princípios e reflexões conceituais**. Brasília- DF, 2013.

CAVALCANTE, J. F. M.; ANDRADE, N. J.; FURTADO, M. M.; FERREIRA, C. L. L. F.; PINTO, C. L. O.; ELARD, E. **Processamento do queijo coalho regional empregando leite pasteurizado e cultura láctica endógena.** Ciência Tecnologias Alimentos, Campinas, 27(1): 205-214, jan.-mar. 2007.

CINTRÃO, R. P. **Comida, Vigilância Sanitária E Patrimônio cultural: Conflitos e contradições entre políticas públicas.** In: I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE – 21-23 mai 2012.

CORREIA L. F. M., MAUBOIS, J.L., CARVALHO, A. F. Aplicações de tecnologias de membranas na indústria de laticínios. In **Revista Indústria de Laticínios**. Ano XV - nº 90, ISSN 1678-7250, maio/junho 2011.

CRUZ, F.T. **Produtores, Consumidores e Valorização de Produtos Tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. 2012. 283p. Tese (Doutorado)** Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2012.

\_\_\_\_\_. **Qualidade dos alimentos e escalas de produção: em defesa de critérios e normas para legitimação dos produtos artesanais/tradicionais.** 47º Congresso Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Porto Alegre, 2009.

CRUZ, F.T.; SCHNEIDER, S.. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. 2010. p. 22-38. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre. 2010.

DAROLT, M. R; LAMINE, C.; BRANDEMBURG, A.. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. **Revista Agriculturas: experiências em agroecologia**, 2010, 8-13.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Mesorregiões mais produtoras de leite, 2010/2011**. Acesso em: 15 Out. 2014. Disponível em:<http://www.cnpqgl.embrapa.br/nova/informacoes/estatisticas/producao/tabela0242.php>.

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

FREITAS, A. L. C. **Design e Artesanato: uma experiência de inserção da metodologia de projeto de produto. 2006**. 135 f. Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte. 2006.

FONTE, M. Knowledge, food and place: a way of producing, a way of knowing. **Sociologia Ruralis**, Vol.48, N. 3, p. 200 – 222, July – 2008.

FORNAZIER, A E BELIK, W. Produção e consumo local de alimentos: novas abordagens e perspectivas para as políticas públicas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, 20 (2), p.204-218, 2013.

FRANCISCHINI, N..Elementos Subjetivos da Relação de Consumo – **Revista de Direito** 04. jun. 2012. Acesso em 02 Jan 2015. Disponível em: <http://revistadireito.com/elementos-subjetivos-relacao-deconsumo/#sthash.jViP2CyS.dpuf>

FRIEDMANN, H. After Midas's Feast: alternative food regimes for the future. In: ALLEN, P. **Food for the future**. California: John Wiley e Sons, 1993. p. 213-233.

FRIEDMANN, H. From Colonialism to Green Capitalism: Social Movements and Emergence of Food Regimes. In \_\_\_\_\_ F. Buttel e P. McMichael (Orgs.), **New Directions in the Sociology of Global Development**. (p. 227-264) New York: Elsevier. 2005.

FRIEDMANN, H; MCMICHAEL, P.. Agriculture and State System. **Sociologia Ruralis**, v.29, n.2, p.93-117. 1989.

FRIZON, J. D. **Hábitos alimentares e qualidade de vida: uma discussão sobre a alimentação escolar**. I Simpósio Nacional de Educação e XX Semana de Pedagogia. Unioeste. Cascavel-PR. 2008.

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

GAZOLLA, M. Instituições e economia dos custos de transação: aplicação de alguns elementos para a análise dos pequenos empreendimentos agroindustriais. **REDES**, Santa Cruz do Sul, v. 14, n. 3, p. 161 – 185, set./dez. 2009.

GAZOLLA, M.; PELEGRINI G.; A construção social dos mercados pelos agricultores: o caso das agroindústrias familiares; In: SCHNEIDER, S; GAZOLLA, M. (Org.) **Os atores desenvolvimento rural**: Práticas produtivas e processos sociais emergentes; p. 99-113 Porto Alegre: UFRGS, 2011.

GIDDENS, A. **As conseqüências da modernidade**. São Paulo: Editora Unesp, 1991.

GODOY, A.S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de Administração de empresas**, v. 35 nº. 02. Mar/Abr. 1995, p. 57-63.

GOODMAN, D. The quality „turn“ and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 19, p.1-7, 2003.

GRANOVETTER, M. Economics institutions as social constructions: a framework for analysis. **Acta Sociologica**, n. 35, n.1, p. 3-11, 1992.

HARVEY, M; MCMEEKIN, A; WARDE, A. **Qualities of food: alternative empirical and theoretical approaches**. Manchester: Manchester University Press, 2004.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Dados disponíveis no banco de dados agregados da microrregião de Capanema ano 2006**. Acesso em 15 outubro de 2014 Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br/>

IPARDES – Instituto Paranaense de Desenvolvimento. **Perfil da microrregião geográfica de Capanema 2015**. Acesso em: 09 de maio de 2016. Disponível em: [http://www.ipardes.gov.br/perfil\\_municipal/MontaPerfil.php?codlocal=625&btOk=ok](http://www.ipardes.gov.br/perfil_municipal/MontaPerfil.php?codlocal=625&btOk=ok)

IPARDES – Instituto Paranaense de Desenvolvimento. **Relação dos Municípios do Estado ordenados segundo as mesorregiões e as microrregiões geográficas do IBGE – Paraná, 2012**. Acesso em 13 outubro 2014. Disponível em: [http://www.ipardes.gov.br/pdf/mapas/base\\_fisica/relacao\\_mun\\_micros\\_mesos\\_parana.pdf](http://www.ipardes.gov.br/pdf/mapas/base_fisica/relacao_mun_micros_mesos_parana.pdf)

LAGRANGE, L. **La commercialisation des produits agricoles et alimentaires**. Collection agriculture d„aujourd„hui. Editora Tec& Doc. 2º édition. Paris, 1995.

LA TAILLE, Y. **Moral e ética**: dimensões intelectuais e afetivas. Porto alegre: Artmed, 189 p., 2006.

LATOUR, B. **Ciência em ação**: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora. Tradução de Ivone C. Benedetti. 2. ed. São Paulo: Editora UNESP, 2011. 422p.

LUCAS, S. D. M; TSUCHIYA, A. C.; SOUZA, M.; MATTANA, A.; PEREIRA, C. **Caracterização microbiológica de queijo colonial da região oeste do Paraná**, In.:\_\_\_\_\_V Encontro Nacional de Difusão Tecnológica, 5, Medianeira-PR-BR. **Anais...** Medianeira: 2008.

MACHADO, E. C. **Características físico-químicas e sensoriais do queijo Minas artesanal produzido na região do Serro, Minas Gerais**. 2002. 147 f. Dissertação (Mestrado em Medicina Veterinária), Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte.

MACIEL, M. E.; CASTRO, H. C. **A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar sócio antropológico**. Demetra; 2013; 8(Supl.1); 321-328.

MARSDEN, T.; BANKS, J.; BRISTOW, G. Food supply chain approaches: exploring their role in rural development. **Sociologia Ruralis**, v.40, n.4, p.424-438, 2000.

MALUF, R. S. Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. **Ensaio FEE**. Porto Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, 2004.

MATTEDI, M.A. As interpretações sociológicas das dinâmicas sociais de construção do risco na sociedade moderna. **Grifos**. Chapecó: Ed. Argos, 2002.

McMICHAEL, P. A food regime genealogy. **Journal of Peasant Studies**, v.36, n.1, p.139-169, 2009.

MENASCHE, R. **Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa**. Ruris, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

MENEZES, S. S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MENEZES, S. S. M.; CRUZ, F.T.; MENASCHE, R. **Queijo de Coalho e Queijo Artesanal Serrano: identidades de produtores e de consumidores associadas a atributos de qualidade**. VIII Congresso Latino americano de Sociologia Rural, Porto de Galinhas, 2010.

MINAS GERAIS. Lei Nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012. **Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais**.

MINTZ, S.W.; Comida e Antropologia: Uma breve revisão. **Revista brasileira de Ciências Sociais**. São Paulo, v.16, n.47, p. 31-41, 2001

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Argos, 2005.

MITTELSTAEDT, S. & CARVALHO, V. M. de. **Escherichia coli enterohemorrágica (EHEC) O157:H7**. Disponível em: <[http://www.unip.br/comunicacao/publicacoes/ics/edicoes/2006/03\\_jul\\_set/V24\\_N3\\_2006\\_p175-182.pdf](http://www.unip.br/comunicacao/publicacoes/ics/edicoes/2006/03_jul_set/V24_N3_2006_p175-182.pdf) . Acesso em: 05 de abril de 2016.

NEVES, J.L. Pesquisa qualitativa – características, usos e possibilidades, **Caderno de Pesquisa em Administração**, V.1 N. 3. São Paulo, 1996.



NICHELE, F. S.; **Agroindústria familiar rural e a qualidade da produção artesanal na região metropolitana de Porto Alegre: o enfoque da teoria das convenções.** Dissertação (mestrado); 2010, 89 p. Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2010.

NIERDELE, A. P. **Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França.** Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais. 263p. 2010.

OLIVERIA, J. A. V.; SCHMIDT, V.D.B.; SCHMIDT, W. **Avaliação do potencial da indústria rural de pequeno porte (IRPP) em Santa Catarina.** Florianópolis: EPAGRI/CEPAGRO/EMBRAPA. 1999, 75 p.

OLIVEIRA, D. F.; BRAVO, C. E. C.; BADARÓ, A. C. L.; TONIAL, I. B. **Análise da composição físico-química, conteúdo lipídico e qualidade higiênico-sanitária de queijos coloniais.** In: Congresso Nacional de Laticínios, Juiz de Fora. Anais do XXVII Congresso Nacional de Laticínios, Juiz de Fora, MG. 2010.

OLIVEIRA, F. C.; SOUSA, V. F.; JÚNIOR, J. O. L. O.; (Eds); FREITAS, A.C.R. ... et al. **Estratégias de desenvolvimento rural e alternativas tecnológicas para a agricultura familiar na Região Meio-Norte.** Teresina-PI: Embrapa Meio-Norte, 376 p., 2008.

PELINSKI, A.; LIMA, J. F.; STADUTO, J. A. R. As atividades produtivas nas microrregiões paranaenses. **Economia & Tecnologia** – Ano 05, vol. 16 – Janeiro/Março de 2009.

PELIZZOLI, M.L. **Correntes da ética ambiental.** Petrópolis: Vozes, p.15, 2002.

PLOEG, J. D. V. **The virtual farmer: past, present and future of the Dutch peasantry.** Assen: Van Gorcum, 2003.

\_\_\_\_\_. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização.** Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2008.

POLANYI, K. **A grande transformação: as origens de nossa época.** Rio de Janeiro: Ed. Campus, 1980.

\_\_\_\_\_. A nossa obsoleta mentalidade mercantil. In: **Revista Trimestral de História das Ideias.** Porto, n.1, p.7-20, 1977.

PONDÉ, J.L. **Nova Economia Institucional.** Roteiro de curso, v.1. Fundação Getúlio Vargas. Direito Rio. 2007.

PREZOTTO, L. L. Qualidade ampla: Referência para a pequena agroindústria rural inserida numa proposta de desenvolvimento regional descentralizado: *In* LIMA, **Inovações nas tradições da agricultura familiar.** Dalmo M. de Albuquerque; WILKINSON, John (Org.) Brasília: CNPq/Paralelo 15, p. 285-300. 2002.

PREZOTTO, L. L. Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. **Revista de Ciências Humanas**. EDUFSC. Universidade Federal de Santa Catarina. Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Florianópolis. N. 31, abr., p.133-154, 2002a.

RAIHER, A. P.; DATHEIN, R. Análise espacial e intertemporal do capital humano nas microrregiões paranaenses. **Revista Paranaense de Desenvolvimento**, n.116, p.33-68, Curitiba-PR, jan./jun. 2009

RADOSTITIS, O.M.; GAY, C.C.; BLOOD, D.C.; HINCHCLIFF, K.W. **Clínica Veterinária**. Ed Guanabara, R. de Janeiro, 9 ed., p. 1105 – 1108, 2002.

RENTING, H.; MARSDEN, T.; BANKS, J. **Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development**. Environment and Planning A, v. 35, N. 3, p. 393-411, 2003.

SANTA CATARINA. **Lei Nº 12.117, de 07 de Janeiro de 2002**. Dispõe sobre a Certificação de Qualidade, Origem e Identificação de Produtos Agrícolas e de Alimentos e estabelece outras providências.

\_\_\_\_\_. **Lei Nº 10.610, de 01 de dezembro de 1997**. Dispõe sobre as normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Santa Catarina e adota outras providências.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 3100, de 20 de julho de 1998**. Aprova o Regulamento das normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Santa Catarina e adota outras providências.

SCARABELOT, M. **Construção de cadeias agroalimentares curtas e papel dos atores em Nova Veneza, SC**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2012.

SCARABELOT, M.; SCHNEIDER, S. As cadeias agroalimentares curtas e desenvolvimento local – um estudo de caso no município de Nova Veneza/SC. **Revista Faz Ciência**. Unioeste. Vol. 14, n 19-jan/jun, p.101-130, 2012.

SCHMITT, C.J. Encurtando o caminho entre a produção e o consumo de alimentos. **Revista Agriculturas Experiências em Agroecologia**. Editora Leisa Brasil. v. 8 - n. 3. Set – 2011.

SCHNEIDER, S. Teoria social, agricultura familiar e pluriatividade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. São Paulo: v.18, nº51, p. 99-122, fev. 2003.

SCHNEIDER, S. **A Pluriatividade na Agricultura Familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 253 p., 2003a.

SGARBI, J. **Agroindústria familiar rural no Alto Uruguai do Rio Grande do Sul: uma análise do processo de comercialização**. 2006. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

SILVA, V. da; AMARAL, A.M.P. Segurança alimentar, comércio internacional e segurança sanitária. **Informações Econômicas**, São Paulo, v.34, n.6., p38-49, jun-2004.

SILVA JÚNIOR, E. A. DA. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2002.

SILVEIRA, P. R. C.; HEINZ, C. U. **Controle de Qualidade Normativo e Qualidade Ampla: Princípios para Re-Estruturação e Qualificação da Produção Artesanal de Alimentos**. Trabalho apresentado no I Congresso Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria Familiar. São Luis Gonzaga, 2005. Anais, São Luis Gonzaga: UERGS, 2005.

SILVEIRA, P. R. C.; TREVISAN, A. **A produção e comercialização de queijos coloniais: dinâmicas de validação social da qualidade**. In: XLV Congresso da SOBER. 2007, Londrina. Anais... Londrina, 13 p., 2007.

SILVEIRA, P. R. C.; ZIMERMANN, S. A Qualidade em Circuitos Regionais de Produção de Alimentos numa Perspectiva de Segurança Alimentar, em: FROELICH, M.; DIESEL, V. **Espaço Rural e Desenvolvimento Regional**, Ijuí, ed. UNIJUÍ, Relatórios de Pesquisa, 2004.

SORJ, B. **A Nova Sociedade Brasileira**. 3. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

TANCREDI, R. C. P.; MARINS, B. R. **Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto da saúde pública**. In Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas / Organização de Bianca Ramos Marins, Rinaldini C. P. Tancredi e André Luís Gemal. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2014.

TEIXEIRA, J. C. **Nutrição dos Ruminante**, Lavras, MG: ESAL/ FAEPE, 1991.

TRICHES, R. M.; GERHARDT, T.; ALMEIDA, J. **Reaproximar o consumo da produção, a sociedade da natureza: Uma estratégia para restabelecer a confiança ante os riscos do sistema agroalimentar**. 32º Encontro anual da ANPOCS GT 35: Ruralidade, território e meio-ambiente. Caxambu-MG. Out de 2008.

TRICHES, R. M. **Reconectando a produção ao consumo: a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa de Alimentação Escolar**2010. 297p. Tese (Doutorado) Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2010.

TRICHES, R.; SCHNEIDER, S. Alimentação, sistema agroalimentar e os consumidores: novas conexões para o desenvolvimento rural. **Cuadernos de**

**Desarrollo Rural**, 12(75). Acesso em: 15 Mai 2016. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.11144/Javeriana.cdr12-75.asac>

TRONCO, V. M.. **Aproveitamento do leite**: Elaboração de seus derivados na propriedade rural. Guaíba: Ed. Agropecuária, 1996.

VIANA, C. E.; FARIÑA L. O. DE. **Avaliação química e microbiológica do queijo colonial produzido no Município de Realeza – PR**. (Artigo) Curso de Pós Graduação em Segurança Alimentar, Políticas públicas e tecnologia Agroindustrial, nível especialização. UNIOESTE, Francisco Beltrão/PR, 2013.

VENTURA, M.M. O estudo de caso como modalidade de pesquisa, **Revista SOCERJ**, p. 383-386, Set/out., 2007.

WANDERLEY, M. N. B. **O mundo rural como espaço de vida**: reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2009.

WELKEN, C. A.; BOTH, J. M. C.; LONGARAY, S. M.; HAAS, S.; SOEIRO, M. L. T.; RAMOS, R. C. Análise microbiológica dos alimentos envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) ocorridos no estado do Rio Grande do Sul, Brasil. **Revista Brasileira Biociências**, v. 8, n. 1, p. 44–48, 2010.

WILKINSON, J.; MIOR, L.C. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. **Estudos Sociedade e Agricultura**. Outubro, p. 29-45, 1999.

WILKINSON, J. **Mercados, redes e valores**: o novo mundo da agricultura familiar. Porto Alegre: UFRGS, Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, 216p. 2008.

\_\_\_\_\_. A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema alimentar na América Latina. **Estudos Sociedade e Agricultura**. Rio de Janeiro, 21, p.62-87, 2003.

\_\_\_\_\_. Sociologia econômica, a teoria das convenções e o funcionamento dos mercados: *inputs* para analisar os micros e pequenos empreendimentos agroindustriais no Brasil. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v.23, n.2, p. 805-824. 2002.

\_\_\_\_\_. A contribuição da teoria francesa das convenções para os estudos agroalimentares algumas considerações iniciais. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v.20, n.2, 1999.

WILKINSON, J.; MIOR, L. C. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 13, p.29-45, 1999.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B.. **Produção de alimentos tradicionais. Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais**. Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional. v. 4, n. 1, p. 109-127, jan-abr/2008, Taubaté, SP, Brasil

## 7 APÊNDICES

### Apêndice A – ROTEIRO PARA ENTREVISTA COM GESTORES/TÉCNICOS DE ORGÃOS DE FISCALIZAÇÃO DO QUEIJO COLONIAL

#### **ROTEIRO DAS ENTREVISTAS – Gestores/Técnicos VISA OU SIM**

- Nome do entrevistado:
- Idade:
- Profissão:
- Dia/hora da entrevista:
- Local da entrevista:

#### **Observações:**

- O que você acha da qualidade dos queijos coloniais? Por quê?
- O que você acha da legislação referente aos queijos colonial? Ela é pertinente para esse tipo de queijo? Por quê?
- Você acha que consumir esses queijos pode trazer algum risco? Quais riscos?
- O que poderia ser feito para minimizar esses riscos?
- Houve alguma notificação de caso de D.T.A. pelo consumo de queijo? Se sim, por que tipo de queijo (colonial ou industrial)? O produtor era formal ou informal?
- Já aconteceram casos de apreensão de queijos informais?
- Quais as medidas tomadas em caso de denúncia e posterior confirmação de venda/fabricação de queijo informal?
- Existe venda de queijos na feira municipal? Se sim, os queijos vendidos são fiscalizados? Quais os critérios utilizados para essa fiscalização?

## APÊNDICE B –ROTEIRO PARA ENTREVISTA DE PRODUTORES FORMAIS E INFORMAIS DE QUEIJO COLONIAL

### **ROTEIRO DE ENTREVISTA – Produtores formal ( ) informal ( )**

- Nome do entrevistado:
- Idade:
- Profissão:
- Dia / hora da entrevista:
- Local da entrevista:

### **Observações**

- Há quanto tempo vocês produzem queijos?
- Que quantidade vocês produzem mensalmente?
- Como você aprendeu a fazer o queijo?
- Na sua família quem é o responsável pela produção de queijo, desde quando?
- Vocês tem algum certificado de órgão de fiscalização para produzir os queijos? (É formal ou informal)
- Qual a forma de venda dos queijos? (feira do Município? por encomenda? Nos mercados?...) Vocês mesmos fazem a entrega?
- Vocês conhecem os compradores dos queijos? são assíduos? Há quanto tempo compram o produto de vocês?
- Vocês consideram o produto de vocês de qualidade?
- Quais as medidas que tomam para garantir a qualidade dos queijos?
- Vocês acham que o queijo que vocês fabricam tem alguma diferença dos produtos industrializados? Qual? (para produtor informal)

- Vocês confiam nos produtos que vocês fabricam?
- Você acha que consumir esses queijos pode trazer algum risco? Quais?
- Algum consumidor já reclamou dos queijos que vocês produzem? Qual foi a reclamação e atitude tomaram?
- Algum consumidor já opinou sobre a qualidade do queijo? (Fazer mais salgado, deixar mais tempo maturando, fazer com leite mais gordo...) Qual a atitude em relação a estas sugestões?
- Já aconteceu de ter problemas no leite ou no queijo depois de pronto? O que? E nesse caso, fizeram o que com o leite ou o queijo?
- O que vocês fazem com os resíduos da produção de queijos?

## APÊNDICE C – ROTEIRO PARA ENTREVISTA DE CONSUMIDORES FORMAIS E INFORMAIS DE QUEIJO COLONIAL

### ROTEIRO DE ENTREVISTAS – Consumidores formal ( ) informal ( )

- Nome do entrevistado:
- Idade:
- Cidade onde mora:
- Profissão:
- Dia/hora da entrevista:
- Local da entrevista:

#### Observações:

- Você e sua família costumam consumir alimentos caseiros? Quais?
- Que tipo de queijos, sua família costuma consumir?
- Há quanto tempo você consome esses produtos?
- O que te motivou a comprar esse tipo de queijo?
- Você confia nesse queijo e em quem o produziu? Por quê?
- Você sabe se esse produto é inspecionado?
- Qual a forma de aquisição desse produto? (mercado, feira municipal... ou trazem direto na casa).
- Você conhece quem produz e a forma que esse alimento é produzido?
- Que qualidades você considera que esse alimento tem?
- Você acha que consumir esses queijos pode te trazer algum risco? Quais?



## **APÊNDICE D –TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)**

### **CONSTRUÇÃO SOCIAL DA QUALIDADE DO QUEIJO COLONIAL NA MICRORREGIÃO DE CAPANEMA SUDOESTE DO PARANÁ.**

Prezado participante, Você está sendo convidado (a) a participar da pesquisa CONSTRUÇÃO SOCIAL DA QUALIDADE DO QUEIJO COLONIAL NA MICRORREGIÃO DE CAPANEMA SUDOESTE DO PARANÁ. Desenvolvida por Camila Eduarda Viana, Discente do Programa de Pós Graduação, Nível Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), *Campus* de Laranjeiras do Sul, sob orientação da Professora Dr<sup>a</sup> Rozane Márcia Triches.

O convite a sua participação se deve pelo fato da pesquisa ser direcionada a produtores, consumidores e técnicos/gestores de Órgãos de fiscalização de queijos coloniais da Microrregião de Capanema, Sudoeste do Paraná. A sua participação é muito importante e consistirá em responder uma entrevista semi -estruturada. Gostaríamos de esclarecer que sua participação é totalmente voluntária, podendo: recusar-se a participar, ou mesmo desistir a qualquer momento sem que isto acarrete qualquer ônus ou prejuízo à sua pessoa. Destacamos que sua participação não acarretará nenhum prejuízo ou dano pelo fato de colaborar, assim como não terá nenhum ganho ou benefício direto. Informamos que o(a) senhor(a) não pagará nem será remunerado por sua participação.

Os riscos da aplicação desta entrevista, são possíveis constrangimentos que poderão surgir ao senhor(a) durante a entrevista sendo a entrevista suspensa automaticamente e caso venha a acontecer esta situação o entrevistado será substituído e outro entrevistado será escolhido em seu lugar através de um novo sorteio aleatório. Sua participação não é obrigatória e você tem plena autonomia para decidir se quer ou não participar, bem como, desistir da colaboração neste estudo no momento em que desejar, sem necessidade de qualquer explicação e sem nenhuma forma de penalização. Você não será penalizado de nenhuma maneira caso decida não consentir sua participação, ou desista da mesma. Contudo, ela é muito importante para a execução da pesquisa. Será garantida a confidencialidade e a privacidade das informações por você prestadas. Qualquer dado que possa identificá-lo será omitido na divulgação dos resultados da pesquisa e o material armazenado em local seguro. A qualquer momento, durante a pesquisa,

ou posteriormente, você poderá solicitar do pesquisador informações sobre sua participação e/ou sobre a pesquisa, o que poderá ser feito através dos meios de contato explicitados neste Termo. Será utilizado um gravador de voz para facilitar na coleta das informações, a entrevista será gravada somente para a transcrição das informações e somente com a sua autorização. Assinale a seguir conforme sua autorização:  Autorizo gravação  Não autorizo gravação As entrevistas serão transcritas e armazenadas, em arquivos digitais, mas somente terão acesso às mesmas a pesquisadora e sua orientadora. Ao final da pesquisa, todo material será mantido em arquivo, físico ou digital, por um período de cinco anos. O benefício relacionado com a sua colaboração nesta pesquisa é o de abrir uma discussão relacionada a qualidade do queijo colonial, e assim a valorização desse produto. Os resultados serão divulgados em eventos e/ou publicações científicas mantendo sigilo dos dados pessoais. Caso concorde em participar, uma via deste termo ficará em seu poder e a outra será entregue ao pesquisador. Não receberá cópia deste termo, mas apenas uma via. Desde já agradecemos sua participação!

Local: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

---

Assinatura do Pesquisador Responsável

Contato profissional com o(a) pesquisador(a) responsável:

Tel: (46) 99127142 ou (46) 3543-2151

e-mail: kmila.viana@hotmail.com

Endereço para correspondência: Rua Soares Raposo, 3807, centro Cívico, Secretaria Municipal de Saúde de Realeza, CEP 85.770-000 (Local de trabalho da pesquisadora)

Em caso de dúvida quanto à condução ética do estudo, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da UFFS: Tel e Fax - (0XX) 49- 2049-3745, E-Mail: cep.uffs@uffs.edu.br

[http://www.uffs.edu.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2710&Itemid=1101&site=proppg](http://www.uffs.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=2710&Itemid=1101&site=proppg)

Endereço para correspondência: Universidade Federal da Fronteira Sul/UFFS - Comitê de Ética em Pesquisa da UFFS, Rua General Osório, 413 D - CEP: 89802-210 - Caixa Postal 181 – Centro - Chapecó - Santa Catarina – Brasil).

Declaro que entendi os objetivos e condições de minha participação na pesquisa e concordo em participar.

Nome completo do (a) participante: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**APÊNDICE E - TERMO DE CONSENTIMENTO PARA USO DE IMAGEM E VOZ**

Eu, \_\_\_\_\_ permito que a pesquisadora Camila Eduarda Viana obtenha fotografia ou gravação de voz de minha pessoa para fins da pesquisa científica intitulada “CONSTRUÇÃO SOCIAL DA QUALIDADE DO QUEIJO COLONIAL NA MICRORREGIÃO DE CAPANEMA SUDOESTE DO PARANÁ.”

Concordo que as informações obtidas relacionadas à **minha pessoa, família, residência, forma de produção, venda, distribuição** possam ser publicados em aulas, congressos, eventos científicos, palestras ou periódicos científicos. Porém, **minha pessoa, família, residência, unidade de produção** não deve ser identificada, tanto quanto possível, por nome ou qualquer outra forma.

As fotografias e gravações ficarão sob a propriedade do grupo de pesquisadores pertinentes ao estudo e sob sua guarda. Terão acesso aos arquivos.

---

Assinatura do Participante da Pesquisa

---

**Camila Eduarda Viana**

Pesquisadora

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.