

**JAQUELINE FONSECA RODRIGUES
(ORGANIZADORA)**

ELEMENTOS DA ECONOMIA 2

Jaqueline Fonseca Rodrigues

(Organizadora)

Elementos da Economia 2

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Lorena Prestes e Karine de Lima

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
E38	Elementos da economia 2 / Organizadora Jaqueline Fonseca Rodrigues. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019. – (Elementos da Economia; v. 2) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-319-4 DOI 10.22533/at.ed.194191405 1. Economia. 2. Economia – Política e governo. I. Rodrigues, Jaqueline Fonseca. II. Série. CDD 330.2
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A edição do volume 1 – **Elementos da Economia 2** traz em sua essência o entendimento da economia e a familiarização com os termos envolvidos na área de economia.

Pode-se enfatizar que a **Economia** faz parte das ciências sociais que estudam fenômenos que ocorrem na esfera da estrutura econômica, ou em outras esferas que terminam por afetar a estrutura econômica.

A economia é considerada uma **ciência social** porque a **ciência social** estuda a organização e o funcionamento das sociedades assim, pode-se dizer que a **Ciências Econômicas** ocupam-se do comportamento humano, e estudam como as pessoas e as organizações na sociedade se empenham na produção, troca e consumo dos bens e serviços.

O surgimento de “**falhas de mercado**” pode ocorrer devido ao fato de os agentes econômicos envolvidos não contabilizarem os impactos sociais das escolhas econômicas efetuadas, normalmente derivadas de decisões políticas provenientes de estudos econômicos. Através do vasto estudo econômico as políticas micro e macroeconômicas tendem a inserirem outras partes do complexo contexto social, os quais não foram inseridos em momentos decisórios da formulação e aplicação de estas.

Nota-se a elevada importância da inclusão de temas que englobem aspectos sociais e setor público, visando a constituição de uma sociedade que possa promover justiça, igualdade, que seja bem-sucedida e desta maneira, organizada.

Conforme os contextos exibidos, o objetivo deste livro é a condensação de formidáveis pesquisas envolvendo a esfera social e o setor público de modo conjunto através de instrumentos que os estudos econômicos propiciam.

O principal destaque dos artigos é uma abordagem de Elementos da Economia, através da apresentação de sistemas de informação em saúde, agricultura familiar, acordos comerciais, análises financeiras, mercado de trabalho, os quais destacam as aplicações práticas e metodológicas, além da contribuição para que se interprete as relações econômicas, sociais e de cunho político.

A preferência pela escolha efetuada inclui as mais diversas regiões do país e aborda tanto questões de regionalidade quanto fatores de desigualdade promovidas pelo setor econômico brasileiro.

Necessita-se destacar que os locais escolhidos para as pesquisas exibidas, são os mais variados, o que promove uma ótica diferenciada na visão da ciência econômica, ampliando os conhecimentos acerca dos assuntos apresentados. A relevância ainda se estende na abordagem de proposições inerentes ao Desenvolvimento Regional e Territorial; Gestão da Produção e Inovação, envolvendo Agroecologia, apresentando questões relativas à sociedade e ao setor público.

Enfim, esta coletânea visa colaborar imensamente com os estudos Econômicos,

Sociais e de Políticas Públicas, referentes ao já destacado acima.

Não resta dúvidas que o leitor terá em mãos respeitáveis referenciais para pesquisas, estudos e identificação de cenários econômicos através de autores de renome na área científica, que podem contribuir com o tema. Além disso, poderá identificar esses conceitos em situações cotidianas e num contexto profissional.

Jaqueline Fonseca Rodrigues
Mestre em Engenharia de Produção pelo PPGEP/UTFPR

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
A INTEROPERABILIDADE DOS SISTEMAS DE INFORMAÇÃO EM SAÚDE COMO PROPOSTA DE INOVAÇÃO EM SAÚDE	
Flávia Emília Cavalcante Valença Fernandes Rosana Alves de Melo Saulo Bezerra Xavier Ana Lúgia Passos Meira Jobson Maurilio Alves dos Santos Maria Grasiela Alves de Figueiredo Lima Roseane da Silva Lemos	
DOI 10.22533/at.ed.1941914051	
CAPÍTULO 2	9
A PERCEPÇÃO DOS MORADORES DAS CIDADES DE PETROLINA-PE E JUAZEIRO-BA ACERCA DA AGRICULTURA FAMILIAR DO VALE DO SÃO FRANCISCO	
Murilo Campos Rocha Lima Renata Marques de Menezes Mota Fernanda Quintanilha da Silva Andréia Cipriano de Menezes	
DOI 10.22533/at.ed.1941914052	
CAPÍTULO 3	24
ANÁLISE DOS IMPACTOS ECONÔMICOS NAS MACRORREGIÕES BRASILEIRAS DOS ACORDOS DE LIBERALIZAÇÃO COMERCIAL ENTRE BRASIL E CHINA	
Angélica Pott de Medeiros Daniel Arruda Coronel Reisoli Bender Filho	
DOI 10.22533/at.ed.1941914053	
CAPÍTULO 4	36
ANÁLISE FINANCEIRA E ECONÔMICA DO MUNICÍPIO DE CATALÃO-GO: UM ESTUDO DE CASO	
Márcio do Carmo Boareto Euclides Fernandes dos Reis Vanessa Bitencourth dos Santos Sara da Costa Fernandes Vagner Rosalem	
DOI 10.22533/at.ed.1941914054	
CAPÍTULO 5	44\
CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO DE TRABALHO FORMAL DA AGROINDÚSTRIA BRASILEIRA NOS ANOS 2006 A 2015	
Bruna Costa de Paula Adriana Estela Sanjuan Montebello	
DOI 10.22533/at.ed.1941914055	

CAPÍTULO 6	61
COMÉRCIO EXTERIOR E POLÍTICA COMERCIAL NO BRASIL: REFLEXÕES, DESAFIOS E PERSPECTIVAS ACERCA DA INSERÇÃO INTERNACIONAL BRASILEIRA	
Tobias de Paula Lima Souza Lucas Ayres Costa	
DOI 10.22533/at.ed.1941914056	
CAPÍTULO 7	84
COMPETITIVIDADE DO SETOR AUTOMOBILÍSTICO BRASILEIRO NO MERCOSUL	
Patricia Kischner Cristiane Ivete Bugs Vione Andressa Neis Luana Rigo	
DOI 10.22533/at.ed.1941914057	
CAPÍTULO 8	96
DESENVOLVIMENTO REGIONAL EM MATO GROSSO DO SUL: UMA ANÁLISE PARA A REGIÃO SUL- FRONTEIRA NO PERÍODO DE 2000 A 2010	
Natalia Bogado Balbuena Vinícius Vasconcelos Braga Yhulds Giovani Pereira Bueno	
DOI 10.22533/at.ed.1941914058	
CAPÍTULO 9	109
DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL RURAL: ANÁLISE DA HETEROGENEIDADE SOCIOECONÔMICA NO TERRITÓRIO DAS ÁGUAS EMENDADAS	
Karina Palmieri de Almeida Clesio Marcelino de Jesus	
DOI 10.22533/at.ed.1941914059	
CAPÍTULO 10	123
DINÂMICA DAS COMPRAS PÚBLICAS PARA O PNAE DIRETAMENTE DO AGRICULTOR FAMILIAR: ESTUDO DE CASO EM MUNICÍPIOS DA PARAÍBA	
Jucimar Casimiro de Andrade Fernando Salvino da Silva Larissa Petrusk Santos Silva Rodolfo Donizeti C. de Albuquerque Rocha Robson José Silva Santana	
DOI 10.22533/at.ed.19419140510	
CAPÍTULO 11	141
EFEITO DA FINANCEIRIZAÇÃO SOBRE A PRODUTIVIDADE DO TRABALHO	
Luccas Assis Attílio	
DOI 10.22533/at.ed.19419140511	
CAPÍTULO 12	159
FINANCIAMENTO DO TRATAMENTO ONCOLÓGICO EM PERNAMBUCO: UMA ANÁLISE DOS HOSPITAIS PRIVADOS E PÚBLICOS DA REDE SUS	
Ivaldo Dantas de França Roseane da Silva Lemos Tiago Rafael de Sousa Nunes Maira Galdino da Rocha Pitta	

Moacyr Jesus Barreto de Melo Rêgo

DOI 10.22533/at.ed.19419140512

CAPÍTULO 13 168

GASTOS PÚBLICOS ESTADUAIS EM EDUCAÇÃO E QUALIDADE DO ENSINO MÉDIO

Francisco Antonio Sousa De Araujo

José Fernando Frota Cavalcante

Jose Maria Da Cunha Junior

Paulo De Melo Jorge Neto

DOI 10.22533/at.ed.19419140513

CAPÍTULO 14 185

IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DOS FATORES CRÍTICOS DE SUCESSO DE GESTÃO DA PRODUÇÃO DO CAFÉ POR INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Luisa Amelia Paseto

Luísa Paseto

Aloísio dos Santos Espindola

Felipe Bellodi Bellini

DOI 10.22533/at.ed.19419140514

CAPÍTULO 15 199

IMPLANTAÇÃO DOS NÚCLEOS DE ECONOMIA DA SAÚDE NOS HOSPITAIS ESTADUAIS – O CASO DE PERNAMBUCO, BRASIL, 2016

Inês Eugênia Ribeiro da Costa

Roseane da Silva Lemos

Priscila Rossany de Lira Guimarães Portella

Geraldo Eduardo Vieira de Barros Puça

Ana Claudia Callou Matos

DOI 10.22533/at.ed.19419140515

CAPÍTULO 16 209

INOVAÇÃO E MUDANÇA ESTRUTURAL NA DINÂMICA CAPITALISTA: UMA ABORDAGEM EVOLUCIONÁRIA

Flávia Félix Barbosa

DOI 10.22533/at.ed.19419140516

CAPÍTULO 17 225

INSTITUIÇÕES E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO: UMA ANÁLISE A PARTIR DA ABORDAGEM INSTITUCIONALISTA

Sivanildo José de Almeida

Ricardo Lacerda de Melo

Fernanda Esperidião

DOI 10.22533/at.ed.19419140517

CAPÍTULO 18 241

INTERFACES TEÓRICO-ANALÍTICAS ENTRE ECONOMIA SOLIDÁRIA E DESENVOLVIMENTO LOCAL

Kátia de Fátima Vilela

Alair Ferreira de Freitas

Rodney Alves Barbosa

DOI 10.22533/at.ed.19419140518

CAPÍTULO 19 263

O COMERCIO E A PRODUÇÃO DE CARNE EQUINA NO BRASIL

Brenda Alves dos Santos
Camila Raineri
Eleonice Aparecida dos Santos Alves
Mahara Moreira Marquez

DOI 10.22533/at.ed.19419140519

CAPÍTULO 20 275

O DESEMPENHO DAS EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS NO PERÍODO RECENTE: 2005 -2016

Raquel Pereira de Souza

DOI 10.22533/at.ed.19419140520

CAPÍTULO 21 287

O PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA COMO INOVAÇÃO PARA REDUÇÃO DA MORTALIDADE INFANTIL

Ana Lígia Passos Meira
Flávia Emília Cavalcante Valença Fernandes
Saulo Bezerra Xavier

DOI 10.22533/at.ed.19419140521

CAPÍTULO 22 294

POBREZA EM SUAS MULTIDIMENSÕES: UMA ANÁLISE ECONOMETRICA DA REGIÃO NORDESTE DO RIO GRANDE DO SUL

Ohanna Larissa Fraga Pereira
Caroline Lucion Puchale

DOI 10.22533/at.ed.19419140522

CAPÍTULO 23 307

PREVISÕES DO PREÇO DA ARROBA DO BOI GORDO: UM APLICAÇÃO DO MODELO ARIMA EM FUTUROS AGROPECUÁRIOS

Paulo Fernando Taveira Maselli
Sabrina Soares da Silva

DOI 10.22533/at.ed.19419140523

CAPÍTULO 24 318

PRINCÍPIOS AGROECOLÓGICOS E SOLIDÁRIOS NA COMUNIDADE BARRO, SERRINHA-BA: FAZENDO PESQUISA-AÇÃO COMO PROCESSO EDUCATIVO

Edeilson Brito de Souza
Glauciane Pereira dos Santos
Iaçanan Carneiro de Jesus
Carla Teresa dos Santos Marques
Heron Ferreira Souza

DOI 10.22533/at.ed.19419140524

CAPÍTULO 25 332

REDUÇÃO DE CUSTOS NO SETOR DE NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL REGIONAL A PARTIR DA INTERVENÇÃO DO NÚCLEO DE ECONOMIA DA SAÚDE

Bruna Maria Bezerra de Souza
Angélica Barbosa Arruda Patriota
Inês Eugênia Ribeiro da Costa
Roseane da Silva Lemos

CAPÍTULO 26 338

REGULAÇÃO E PERCEPÇÃO DA QUALIDADE E CONSUMO DO QUEIJO DE COALHO ARTESANAL NO AGRESTE DE PERNAMBUCO

Girleno Costa Pereira

DOI 10.22533/at.ed.19419140526

CAPÍTULO 27 354

SISTEMAS DE INFORMAÇÃO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA: TEMPO GASTO E NECESSIDADE NA PERCEPÇÃO DOS ENFERMEIROS

Jobson Maurilio Alves dos Santos

Flavia Emilia Cavalcante Valença Fernandes

Mayra Cavalcante do Nascimento

Milena Souza dos Santos

Palloma Lopes de Arruda

Rafaela de Oliveira Xavier

Rosana Alves de Melo

DOI 10.22533/at.ed.19419140527

CAPÍTULO 28 361

SUSTENTABILIDADE EM AGROINDÚSTRIAS: ALTERNATIVAS PARA EVITAR O DESPERDÍCIO DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS DO PEDÚNCULO DE CAJU - UMA REVISÃO DE LITERATURA

Wesley Fernandes Araújo

Lindalva de Moura Rocha

Inês Maria de Souza Araújo

Gabriela Almeida de Paula

Leanne Silva de Sousa

Matheus Fernandes Folha

Luciano Borges da Rocha Filho

Reijaner Vilanova Araújo

DOI 10.22533/at.ed.19419140528

CAPÍTULO 29 383

COMPARAÇÃO DE ORÇAMENTOS ENTRE MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO CIVIL CONVENCIONAIS E NÃO CONVENCIONAIS DE UM PROJETO DE RESIDÊNCIA OFERECIDO PELA COHAB DE SANTA CATARINA COM APLICAÇÃO NA REGIÃO DE RIO-MAFRA

Eduardo Francisco Pimentel

Olaf Graupmann

DOI 10.22533/at.ed.19419140529

SOBRE A ORGANIZADORA..... 397

REGULAÇÃO E PERCEPÇÃO DA QUALIDADE E CONSUMO DO QUEIJO DE COALHO ARTESANAL NO AGRESTE DE PERNAMBUCO

Girleno Costa Pereira

Mestre em Administração e Desenvolvimento Rural (PADR/UFRPE).

Docente do Curso de Ciências Econômicas da Universidade Federal de Alagoas (UFAL).

E-mail: girlenocp@gmail.com

RESUMO: Na agroindústria, a produção de alimentos tradicionais esta intimamente ligada ao “saber fazer” do agricultor em conjunto com a qualidade ímpar das suas matérias primas ou a sua melhoria. No agreste pernambucano, desde o ano 2000 o queijo de coalho artesanal feito a partir do leite cru vem sendo alvo de discussões e articulações entre aparatos estatais, leis, normas e regulamentos para o reconhecimento de sua qualidade e singularidades a partir da um selo de dominação de origem. O traçado aos objetivos desse estudo demonstra que muito embora o cenário de regulação pública apresenta-se de modo desfavorável à produção artesanal, a construção da qualidade do produto não se dá apenas por determinações técnicas desses aparatos legais, coexistindo vários componentes do que seria a qualidade em distintos atores do circuito de cultura.

PALAVRAS-CHAVE: Queijo de coalho, legislação, leite cru.

ABSTRACT: In agro-industry, the production of

traditional foods is closely linked to the farmer’s know-how combined with the unique quality of their raw materials or their improvement. In the rural state of Pernambuco, since the year 2000 the artisanal rennet cheese made from raw milk has been the subject of discussions and articulations between state apparatuses, laws, norms and regulations for the recognition of their quality and singularities from the seal of domination source. The outline of the objectives of this study demonstrates that although the scenario of public regulation is unfavorable to artisanal production, the construction of product quality is not only due to technical determinations of these legal devices, coexisting several components of what would be the quality in different actors of the culture circuit.

KEYWORDS: Curd cheese, legislation, raw milk.

1 | INTRODUÇÃO

Na agroindústria, a produção de alimentos tradicionais esta intimamente ligada ao “saber fazer” do agricultor em conjunto com a qualidade ímpar das suas matérias primas ou a sua melhoria. Temos que os atores envolvidos com sua produção e distribuição geralmente fazem referência à tradição, à localidade, à origem, ao prestígio e baseiam-se implicitamente em

aspectos industriais, históricos, de reputação, de singularidades, de coletividade e de mercado para promover produtos ditos “locais” e sua preservação (BERÁRD; MARCHENAY, 2004).

No agreste pernambucano, desde o ano 2000 o queijo de coalho artesanal feito a partir do leite cru vem sendo alvo de discussões e articulações entre aparatos estatais, leis, normas e regulamentos para o reconhecimento de sua qualidade e singularidades a partir de um selo de dominação de origem. A regulação sanitária dos queijos artesanais é analisada como parte de um processo de progressiva governamentalização do Estado, que termina favorecendo padrões industriais de produção, processamento e distribuição de alimentos em maior escala, com exclusão da maioria dos produtores.

O produto ganha sua relevância por se tratar de um alimento típico da Região Nordeste do Brasil, reconhecido como artefato cultural integrado ao cotidiano de sua população, sendo atualmente muito difundido em todo o território brasileiro graças às tendências regionalistas da gastronomia. Fabricado principalmente nos estados de Pernambuco, Ceará, Rio Grande do Norte e Paraíba, é um produto que se destaca entre os principais tipos de queijos artesanais de fabricação e consumo. Sua produção é extremamente significativa na formação de renda dos produtores de leite, principalmente os de cunho familiar, representando uma importante atividade econômica e social (NASSU; MACEDO; LIMA, 2006).

Uma problemática, entretanto, surge a partir do momento que produtos do tipo colonial, sobretudo os vendidos nas chamadas “feiras do queijo”, apresentam-se muitas vezes com a sua imagem associada à concepção de alimento pouco seguro a saúde e de qualidade questionável. Para Carvalho e Targino (2005), ocorre então uma pressão de variados atores sobre os produtores pelo desenvolvimento de sistemas estruturados e formalizados que propiciem eficientes procedimentos de avaliação e construção qualitativas que tendem a privilegiar o modo industrial de produção.

Com o estabelecimento do Serviço de Inspeção Federal – SIF, a partir de 1950, ocorre a obrigatoriedade de fiscalização sanitária de todos os produtos de origem animal, entre os quais se incluem o leite e os queijos, que passaram a ser regulados pelo *RIISPOA* - Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal. Baseada em métodos industriais de produção em maiores escalas e tendo em vista controlar possíveis riscos de contaminação, essa regulamentação sanitária prescreve instalações, equipamentos, técnicas e procedimentos que precisam ser seguidos, para que a produção e comercialização sejam autorizadas legalmente.

A aplicação da legislação sanitária federal, além de colocar a necessidade de investimentos e aumentar custos de produção (inviáveis economicamente para pequenas escalas), interfere em vários aspectos do processo produtivo e altera as características do produto final, sendo percebida por produtores e consumidores como descaracterizando os queijos. Uma das exigências da legislação federal que causa maiores reações é obrigatoriedade de pasteurização do leite antes da elaboração do queijo. A pasteurização é considerada pelos técnicos especializados e pelos agentes

sanitários como obrigatória para a eliminação de ‘maus microrganismos’, mas provoca alterações nas características de sabor, aroma e textura dos queijos.

Este estudo toma como ponto de partida a percepção de que aparatos estatais, leis, normas e regulamentos sanitários, criados tendo como motivação e objetivo a defesa da saúde da população, por caminhos múltiplos e complexos, podem estar servindo como um instrumento a mais na imposição de um modelo agroindustrial de processamento de alimentos e como mecanismo para criação de barreiras à entrada em disputas por mercados. Uma das questões centrais que buscamos compreender é quais são estes caminhos, como se configuram, e em que medida se legitima e ganha força as correntes contrárias de imposição a esse modelo legal industrial trazido graças a implementação de uma indicação geográfica do queijo de coalho artesanal de Pernambuco.

O traçado aos objetivos procurar então orientar nosso olhar para a percepção dos impactos sociais e econômicos desses processos sobre a vida das populações rurais que têm os queijos como componente importante na sua reprodução socioeconômica. Pelo lado do consumo, uma percepção de que estas legislações restringem as possibilidades de escolha dos consumidores ao dificultarem a disponibilização, nos mercados formais (inclusive locais), de alimentos produzidos em menor escala e menos processados, reforçando a padronização dos alimentos e desconsiderando o conceito de qualidade coletiva atribuído a um produto local, sendo um elemento a mais para a perda de legitimidade e para a desvalorização de culturas alimentares.

2 | APORTE TEÓRICO

2.1 Qualidade: Um novo conceito

A noção de qualidade transcurrou diferentes sistemas econômicos ao longo da história, estando presente desde as civilizações antigas, em distintas formações sociais pré-capitalistas e chegou à modernidade, cujo significado sofreu alterações. O caráter objetivo e fragmentado da qualidade que prevalece atualmente se deu graças ao avanço da revolução industrial, trazendo consigo a perspectiva que a concebe como algo inerente ao produto, passível de ser decomposta em diferentes atributos mensuráveis e quantificáveis (STANZIANI, 2005).

Uma concepção mais elaborada surge no momento em que se reconhece que a qualidade não é tão somente inerente aos bens, mas envolve preferências individuais de consumo. Conforme Porter (2009), essa noção centrada nas preferências dos indivíduos traz modificações na própria ideia de valor. A qualidade então passa a ser associada às múltiplas e variadas formas através das quais pode proporcionar valor aos consumidores, deixando de ser discutida como algo intrínseco ao bem (DEMING, 1993).

Essa nova forma de associação da qualidade nos produtos vai incidir dentro

da necessidade de reorganização do sistema agroalimentar. No final dos anos 1990, surgem mudanças que têm como base o crescimento e a diversificação de uma série de processos alternativos de produção e consumo, cuja característica primordial é a forte ligação dos produtos nos territórios, seja em aspectos sociais ou culturais (NIEDERLE, 2009).

Cerdan e Vitrolles (2008) resumem que a posição na percepção dos produtores e dos consumidores em relação à qualidade dos produtos, sobretudo no setor agroalimentar, envolve basicamente quatro fases: (a) Qualidade do alimento: a qualidade enquanto um conjunto de características objetivas inerentes ao produto; (b) Percepção da qualidade do alimento: medida a partir das preferências individuais, com incorporação de elementos subjetivos; (c) Construção social da qualidade: a qualidade como resultado de um processo social; e (d) Julgamento coletivo: a qualidade criada de uma relação entre atores sociais através de diferentes dispositivos coletivos de julgamento (Figura 1).

Niederle (2011) ressalta que, ao longo do tempo, não houve uma simples substituição de uma percepção por outra. Todas passaram a coexistir simultaneamente e procuram impor aos indivíduos e organizações um modo particular de ver e relacionar-se com o mundo, revelando-se mais ou menos presentes em diferentes situações ou eventos.



Figura 1 – Percepções científicas da qualidade

Fonte: Elaboração própria a partir de Cerdan (2008).

Levando o debate acerca da construção da qualidade em relação a produtos de origem, Barjolle e Sylvander (2000) defendem a ideia de que o processo coletivo da criação de valor é um fator essencial, que deve ser apoiado por duas questões primordiais: um acordo local entre as empresas para alcançar as especificidades e a tipicidade, trabalhando em conjunto nesse projeto; e um acordo geral corroborado por

uma política clara de aplicação na qualidade e na origem.

2.2 Legislação

Na esfera federal, o MAPA é o órgão responsável pela regulação dos produtores de queijo de coalho que pretendem comercializar o produto além da esfera estadual. Nas suas normativas, a utilização de leite pasteurizado aparece como um dos requisitos mínimos de qualidade a ser cumprido pelo produtor para que o queijo de coalho tenha autorização para ser comercializado no mercado nacional e internacional. A qualidade sanitária do queijo de coalho é atestada para aqueles estabelecimentos que cumprem com a legislação em vigor e é comunicada ao consumidor por meio do carimbo SIF (Selo de Inspeção Federal) na embalagem, conforme a Figura 2 (MAPA, 2016).



Figura 2 –Selo S.I.F

Fonte: MAPA (2016).

Dentre as principais legislações referendadas pelo MAPA, acerca da produção de queijo de coalho, encontra-se a Lei Ordinária nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Muito embora não faça menção direta ao queijo de coalho, ganha destaque por ser a precursora na fiscalização de leite e derivados. Por esta simples razão, é considerada por muitos como a lei-mãe da inspeção. Além disso, a mesma atribuía a responsabilidade de execução aos governos federal, estadual e municipal, de acordo com o âmbito do comércio atendido pela indústria. A referida lei foi reeditada alguns anos mais tarde e assim sancionada na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 (ALMEIDA, 2012).

Por sua vez, com o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, é normatizada a inspeção por meio do novo RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal). Esse regulamento consolidava um minucioso e complexo código higiênico-sanitário e tecnológico, que abrangia toda legislação relativa a animais de açougue, caça, pescado, leite, ovo, mel e cera de abelhas, além dos seus produtos e subprodutos derivados. Tal regulamento foi colocado em prática pelo DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal), por meio do Serviço de Inspeção Federal (BRASIL, 1952).

Indo para a década de 1990, novos fatos incidiram no espaço rural, devido às demandas das políticas pró-modernização vigentes neste período. A abertura do mercado brasileiro e o estabelecimento do MERCOSUL (Mercado Comum do Sul), em

26 de março de 1991, através da assinatura do Tratado de Assunção, configuraram o pontapé inicial para o Brasil modernizar sua legislação sanitária, através dos RTIQs (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade) (GRISA; SCHNEIDER, 2014).

Criados inicialmente para a definição de regras mais modernas e de base internacional para produtos lácteos, apenas de modo geral, os RTIQs não contemplavam os queijos ditos artesanais de maneira mais específica, sendo estes produtos, a exemplo do queijo de coalho, assistidos apenas a partir da Instrução Normativa nº 57/ MAPA, de 15 de dezembro de 2011, que passa a agregar a pecuária tradicional nas rotas comerciais nacionais e internacionais. Em sua matéria, encontram-se definições acerca do período de maturação dos queijos artesanais, a partir do uso do leite cru, além de requisitos acerca da inclusão de queijarias em áreas demarcadas para o processo de Indicação Geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida (BRASIL, 2011).

Por fim, a Instrução Normativa nº 30/MAPA, de 07 de agosto de 2013, vem revogar a IN nº 57, trazendo como principal mudança uma nova definição do período de maturação dos queijos artesanais, que será realizada apenas após a avaliação dos estudos por órgãos estaduais e/ou municipais de inspeção industrial e sanitária, reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal-SISBI/POA (BRASIL, 2013). Na IN nº 57, essa definição do período de maturação era apenas concentrada em poucos comitês técnico-científicos do MAPA.

Por sua vez, quanto ao âmbito estadual, a responsabilidade pela promoção e pela execução da defesa sanitária animal e vegetal, bem como pelo controle e pela inspeção de produtos de origem agropecuária, fica a cargo da ADAGRO (Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco). A agência foi instituída pela Lei Estadual nº 12.506, de 16 de dezembro de 2003, e regulamentada pelo Decreto nº 26.492, de 12 de março de 2004, sendo órgão integrante da estrutura organizacional da Secretaria de Agricultura e Reforma Agrária do Estado de Pernambuco (ADAGRO, 2017).

A ADAGRO surgiu conjuntamente ao processo de reforma do Estado, iniciada na década de 1990, no qual os serviços públicos passaram por uma política de descentralização. Extinções, privatizações, fusões e incorporações ocorreram em vários órgãos do poder público, em função da busca da racionalidade administrativa e da redução das despesas. Assim, o setor público agrícola do Estado de Pernambuco não ficou isento a essa nova configuração. Destaca-se que as diretrizes de inspeção e fiscalização agropecuária, que eram então regidas pela Lei Estadual nº 10.692, de 27 de dezembro de 1991, continuou em vigor mesmo após a criação da ADAGRO, não sofrendo modificações. Foi somente a partir do Decreto nº 15.839, de 15 de junho de 1992, que houve a aprovação do Regulamento de Inspeção e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (SILVA; VITAL; CABRAL, 2009).

O Regulamento não traz orientações específicas para produção de queijo de coalho, pois seu conteúdo é de cunho genérico. Seu conteúdo trata dos pré-requisitos para o funcionamento dos diferentes estabelecimentos de produtos de origem animal

(instalações físicas, condições de higiene dos estabelecimentos, obrigações da firma), assim como os critérios de controle que incidem sobre o produto acabado (embalagem, acondicionamento, rotulagem, armazenamento), mas não apresenta detalhes sobre o processo de produção em si (PERNAMBUCO, 1992).

Já a Resolução nº 02, de 19 de abril de 1999, da SPRRA (Secretaria de Produção Rural e Reforma Agrária), foi criada para padronizar o processo de produção do queijo de coalho, pois a mesma considera a necessidade de que os processos utilizados na fabricação dos produtos artesanais do estado sejam padronizados, além de tratar acerca da orientação e da qualificação que os produtores necessitam para a obtenção de um produto de qualidade. A resolução traz ainda o conceito de queijo do “tipo A” (pasteurizado) e queijo do “tipo B” (leite cru), cuja interpretação mais tarde vai denotar uma errônea hierarquização entre o produto industrial e o artesanal, como se o primeiro fosse superior ao segundo em termos de qualidade (PERNAMBUCO, 1999).

Observando a dificuldade em que os produtores, sobretudo os de pequeno porte, encontravam-se ao se adequar à resolução vigente, a Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco aprovou a Lei nº 13.376, de 19 de dezembro de 2007, com o seguinte texto:

É considerado queijo de coalho artesanal o queijo produzido no Estado de Pernambuco, a partir do leite cru integral fresco, obtido da ordenha sem interrupção de bovinos, bubalinos, caprinos e ovinos, descansados, bem nutridos e com saúde, beneficiado em propriedade de origem ou de grupo de propriedades com mesmo nível higiênico-sanitário, seguindo o processo de fabricação tradicional (PERNAMBUCO, art 1º, 2007).

Vale ressaltar que, muito embora a referida lei reconheça a importância das queijarias tradicionais pernambucanas, a comercialização do queijo de coalho com leite cru continua restrita ao Estado de Pernambuco, devido às proibições das normativas federais citadas anteriormente. Entretanto, a partir do discurso sempre pautado na qualidade, desde que o governo estadual reconheceu a produção de queijo de coalho a partir de leite cru, não foram negligenciadas questões de segurança alimentar na fabricação desse alimento, mas apresentada uma interpretação distinta daquela dada pelo governo federal, ao considerar diferentes contextos presentes no território, como qualidade, dependem de questões econômicas, políticas e sociais.

3 | PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A presente pesquisa caracteriza-se por ser qualitativa e de caráter exploratório, haja vista possibilitar um melhor entendimento e compreensão do fenômeno analisado, principalmente pelo caráter inovador da temática abordada. O caráter exploratório da pesquisa, com uso de dados em base disponível para caracterização da região pesquisada de acordo com os objetivos propostos, consiste na formulação de questões ou de um problema com três fins: desenvolver hipóteses, aumentar a familiaridade

do pesquisador com um ambiente ou fato para uma pesquisa futura mais precisa ou modificar e esclarecer conceitos (LAKATOS & MARCONI, 2010).

O objeto e o espaço da pesquisa ficam delimitados ao território do Agreste pernambucano, mais especificamente na área delimitada de produção de queijo de coalho, o qual está inserido no contexto da bacia leiteira do estado, sede de uma região econômica produtora de leite. Envolvendo 27 municípios entre as Microrregiões do Vale do Ipanema, Vale do Ipojuca, Garanhuns e Sertão do Moxotó, a área demarcada por força de lei pela Secretaria de Agricultura e Reforma Agrária do Estado de Pernambuco apresenta relevância na produção regional de leite e derivados, como o queijo de coalho, que desde o ano 2000 encontra-se em processo para o reconhecimento de uma certificação de origem geográfica.

O levantamento documental se faz necessário para se compreender o contexto econômico, social e político no qual se situa o objeto de estudo, sendo feita preliminarmente, a partir da seleção dos seguintes documentos:

- Artigos, dissertações, teses e livros com enfoque na teoria econômica das convenções, bem como questões ligadas à qualidade na agroindústria familiar e a processos de Denominação de Origem (DO) e Indicação de Procedência (IP);
- Matérias publicadas pelos parceiros estratégicos que tratam sobre a questão da Indicação Geográfica, no que diz respeito ao queijo de coalho, com destaque para visitas aos sites do ITEP, da ADAGRO, do MAPA e do SEBRAE;
- Relatórios de reunião do CEPLEITE, organizada pelo SEBRAE e pelo ITEP, elaborada com base nas demandas e nas ações estratégicas acerca dos produtores de leite e queijo no estado;
- Coleta de leis, decretos e regulamentos, estaduais e federais, referentes à produção de leite e de queijo, assim como ao regulamento de uso da Associação de Certificação do Queijo de Coalho Agreste de Pernambuco e à legislação brasileira sobre Indicação Geográfica.

Para obter os significados do queijo de coalho, sobretudo no circuito da cultura de consumo, a coleta de dados primários se deu através da inclusão do material resultante de entrevistas individuais. A amostra foi selecionada de modo a enfatizar as atividades e o relacionamento dos agentes, as organizações e as instituições. Foram aplicados 61 formulários, de forma que a amostra foi construída de acordo com a seguinte distribuição:

- Cinco laticínios da Associação de Certificação do Queijo de Coalho de Pernambuco (ACQP);
- Seis instituições (SEBRAE, ITEP, CEPLEITE, UFRPE, UPE e ADAGRO);
- Vinte produtores de queijo que comercializavam seus produtos na feira de

Cachoeirinha;

- Trinta consumidores de queijo de coalho no mercado formal e informal.

4 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

No âmbito da legislação e das normas formais de regulação para a determinação de parâmetros de qualidade, os atores públicos, no qual uma das representações é o Estado, também participam do processo de ressignificação de um produto tradicional. Entretanto, o caso dos queijos é exemplificador uma vez que o centro das controvérsias está justamente na leitura que os órgãos governamentais fazem do produto em suas duas instâncias de regulação: a nacional e a estadual.

No centro das controvérsias está a exigência de pasteurização dos queijos ou de tempos mínimos de cura, presentes em normas internacionais. Tal exigência coloca em oposição queijos de leite cru e queijos pasteurizados. Por serem produtos essencialmente “vivos”, contendo microrganismos tanto nocivos quanto benéficos responsáveis por características únicas de sabor e textura, observa-se que as normas sanitárias baseadas em critérios industriais entram em choque com tradições de produção e consumo do queijo.

Assim, os processos normativos geram reações, que buscam possibilidades de legalização em emaranhados legais e institucionais cada vez mais complexos e que permitem a inclusão apenas de uma minoria de famílias produtoras. A grande maioria seguiria buscando outras formas de resistência, entre elas a desobediência, mantendo-se na informalidade. A aplicação da legislação sanitária federal, além de colocar a necessidade de investimentos e aumentar custos de produção (inviáveis economicamente para pequenas escalas), interfere em vários aspectos do processo produtivo e altera as características do produto final, sendo percebida por produtores e consumidores como descaracterizando os queijos.

E essa complexa teia legal acaba por reverberar dentro do processo de normas dos queijos coloniais que não se dá apenas ao nível da produção, mas estendem-se à sua comercialização, atingindo também os atravessadores (queijeiros) e os comerciantes, que são aqueles sobre os quais mais recai o peso da repressão, seja nas estradas, seja nas cidades (nos setores de venda a varejo). O crescimento dos mecanismos legais associados à bioregulação inclui medidas relacionadas às embalagens, transporte e armazenamento dos alimentos, entrando em conflito com costumes locais e criando barreiras à entrada que favorecem processos de especialização, oligopolização e comercialização em maiores escalas.

No caso do queijo artesanal, a legislação sanitária exige, por exemplo, para o transporte, caminhões baú, refrigerados e de cor branca, interditando carrocerias abertas e/ou de madeira, amplamente utilizadas pelos queijeiros nas regiões produtoras no agreste pernambucano. Além de exigirem maiores investimentos, os

queijeiros mencionam que os caminhões-baú não aguentam estradas do meio rural e frequentemente dão problemas com a refrigeração, necessitando que sejam deixados em outras cidades para o conserto, que muitas vezes não pode ser feito de maneira rápida. Adicionalmente, a legislação proíbe que se leve mais de um tipo de produto junto com os queijos, interferindo em práticas como as de aproveitar a ida para recolhimento dos queijos na zona rural para levar mercadorias e encomendas aos produtores.

Dentro do Agreste pernambucano, por sua grande pulverização em pequenas unidades produtivas espalhadas pela zona rural de centenas de municípios, com elevado grau de informalidade, a quantificação da produção dos queijos, assim como a sua fiscalização, coloca uma série de dificuldades, agravadas pela situação de informalidade e pelas desconfianças dos produtores não inspecionados, que têm na invisibilidade um mecanismo de proteção, subdeclarando ou negando produzirem queijos. Estas desconfianças crescem conforme avançam os processos de normatização sanitária.

Sob o ponto de vista dos atores que se colocam em cena defendendo a legalização dos queijos artesanais, a quantificação é considerada como fundamental para dar visibilidade à sua importância social, econômica e cultural, fortalecendo as lutas por políticas públicas e por uma legislação mais adequada às características do território, considerada como elemento necessário para garantir a sua permanência formal no mercado. Mas, ao mesmo tempo, essa visibilização traz a público setores que permaneciam invisíveis, permitindo dimensionar a ilegalidade e chamando a atenção para a necessidade de ampliar a fiscalização e a repressão.

Para os que defendem a permanência da produção dos queijos feitos com leite cru, as quantificações são mobilizadas tendo em vista demonstrar seu vínculo com a cultura pernambucana e sua importância social e econômica para as famílias produtoras e para a economia de um conjunto de municípios e regiões no interior de Pernambuco. Sob este ponto de vista, os dados trazidos para os debates públicos buscam apontar o grande número de famílias pobres e isoladas, que talvez não tenham alternativa de renda, por estarem inviabilizadas de entregar o leite e que, sem a alternativa dos queijos, seriam obrigadas a migrar para as cidades. Busca-se então quantificar o volume total produzido e seu significado econômico, expresso seja em renda gerada por família, seja no agregado total.

A falta de alternativas de renda para essas famílias, associadas ao êxodo rural e a criação de problemas para as grandes cidades, são elementos que aparecem com frequência nos debates públicos sobre os queijos feitos por pequenos produtores. Também é recorrente nas falas o fato de que nem sempre é possível às famílias produtoras entregar o leite para ser processado industrialmente e que por isso restaria a elas apenas a opção de fazer os queijos. Assim, as controvérsias em torno dos números de produtores, da quantidade produzida e de sua localização estão permanentemente colocadas nos debates públicos em torno da normatização sanitária e são parte da própria construção do queijo de coalho pernambucano.

Independente dessa discussão sobre microrganismos e das representações científicas envolvendo a sua relação com os queijos, em Pernambuco o principal elemento presente nos debates é o fato do queijo de coalho ser fortemente enraizado nos hábitos de um conjunto de consumidores, marcando identidades culturais. Qual seja o consumo, exercido na esfera doméstica ou exercida em locais, como feiras livres e mercados formais, tem-se como ponto consensual o fato que consumir queijo de coalho traz consigo a essência do “ser nordestino”. Para 90% dos entrevistados, o consumo do produto configura-se como uma prática integrada à vida cotidiana, independentemente da reputação negativa que alguns atribuem para o produto como sendo um queijo inferior.

Referências semelhantes são feitas a queijos produzidos em outras regiões do Brasil, como nos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, em que produtores, consumidores e comerciantes, fundados em critérios de qualidade culturalmente compartilhados, não reconhecem o queijo serrano pasteurizado como sendo o mesmo queijo (Cruz e Menasche, 2011). Ou no Oeste de Santa Catarina, onde agroindústrias familiares que buscaram se legalizar e passaram a produzir queijos coloniais com leite pasteurizado, perderam seus clientes originais, que já não o reconheciam como o mesmo queijo (Dorigon, 2010).

Ribeiro et al (2011) observam que a produção artesanal, mesmo disseminada por diferentes regiões e às vezes com poucas diferenças na forma básica de processamento, assume em cada local características próprias, resultantes de processos produtivos específicos, construídos em relação com o meio ambiente em que estão inseridos e cujo gosto local (que poderia ser chamado de ‘padrão de qualidade’ local) foi sendo configurado ao longo do tempo em constante interação entre produtores e consumidores.

Ainda dentro das motivações de consumo, o preço é citado por 73% dos consumidores como principal ponto de escolha pelo produto, visto que, dentre outros queijos produzidos na região, como o manteiga, o muçarela e o requeijão, o queijo de coalho já vem de uma reputação antiga como um produto de preço mais baixo. Diferentemente da coordenação de mercado, onde o preço está ligado à relações de troca, no mundo inspirado este fator aparece mais como uma ligação pessoal pelo produto (NIEDERLE, 2011).

O fato de privilegiar o preço em relação à origem do queijo de coalho tem demandado esforços de setores formais, como os produtores da Associação de Certificação, no sentido de tentar mudar esse comportamento cultural do consumidor, seja ele final ou intermediário. Para esses produtores, o fato de determinados consumidores possuírem o discernimento em classificar e interpretar a qualidade nos alimentos torna-se uma maneira de demarcar sua diferença em relação a outros grupos sociais, como aqueles que consomem o produto informal (sem registro).

Outro ponto observado na pesquisa diz respeito às características estéticas que o produto comunica ao consumidor. O queijo de coalho vendido na feira de Cachoeirinha

não possui, em sua maioria, registro regulador, sendo ausente também qualquer tipo de embalagem. Logo, a cor do alimento e a textura da massa parecem ser os aspectos estéticos mais analisados por 78% das pessoas que compram o produto informal. O consumidor que prioriza o consumo de queijo de coalho registrado e vendido em pontos formais, seja ele pasteurizado ou artesanal, apresenta uma interpretação estética do produto diferenciada daqueles consumidores. Para estes 37%, a marca e a embalagem passam a ser elementos fundamentais na avaliação da qualidade do alimento. Configura-se em fator que ajuda a ter maior confiança sobre a qualidade do produto, principalmente quando ele tem ciência da imagem negativa que ronda o alimento.

Dentro da visão de mercado, a percepção do consumidor demonstra que 60% enxergam como atrela as diferenças entre o produtor formal e informal de queijo de coalho às questões financeiras. Nesse sentido, todo o investimento feito em equipamentos e treinamentos ao longo do tempo vai refletir em um custo maior para o produtor formalizado. Por conta disso, esses produtores enfrentam dificuldades na concorrência de preços com aqueles informais desde a fabricação até a comercialização, uma vez que estes, por não sofrer fiscalização, não investem na melhoria de sua infraestrutura.

Outra característica citada pelos 40% dos consumidores entrevistados é a indicação do queijo de coalho informal como sendo um “queijo de feira”, fazendo ligação com os que são vendidos nas feiras e comércios populares. Tal reputação deve-se, sobretudo, às informações que esses consumidores trazem em si acerca desses locais, como sendo um ambiente de venda de produtos “falsificados”, aos quais associam a não apresentação de rótulos, embalagens ou qualquer identificação.

Uma particularidade da pesquisa, importante a ser ressaltada, diz respeito ao fato de que os mesmos consumidores que veem com desconfiança o mercado informal, sobretudo as feiras, são também predispostos a consumir o queijo de coalho sem inspeção, desde que exista alguma relação de proximidade com o vendedor ou com o produtor. Apesar de possuírem a percepção de significados de qualidade do queijo, seja pela presença de selos como o da ADAGRO ou pelo uso da técnica de pasteurização para diminuição dos riscos de contaminação, cerca de 47% desses consumidores (re) significam seus próprios conceitos de qualidade do produto ao estabelecer questões de confiança e proximidade com o produtor.

O fato de haver uma predominância de trabalho familiar na lida com o queijo facilita nessa relação, muito embora na região estudada e entre os produtores formalizados parece ser mais frequente existência de trabalhadores contratados, mesmo que somados ao trabalho familiar. Mas há também produtores de queijo com trabalho exclusivamente assalariado. Nos casos em que há outras pessoas além da família, o pagamento em salário (ou diária) parece ser predominante.

A questão do trabalho assalariado ou familiar no queijo é motivo de comentários e observações na região, tanto entre moradores da cidade quanto entre produtores, pela dificuldade crescente de conseguir trabalhadores assalariados que aceitem

trabalhar com o queijo, por não quererem trabalhar finais de semana e feriados. Alguns comentam que para quem depende de trabalho assalariado está cada vez mais difícil se manter na produção de queijo. Assim como no caso da legislação sanitária (percebida como inadequada ao queijo artesanal), há uma forte percepção local de que legislação trabalhista é feita pensando em trabalhos urbanos e não é adequada ao trabalho rural, em especial ao trabalho com o leite e o queijo, que não pode ser interrompido.

Toda mudança institucional que já vem ocorrendo no agreste pernambucano vai ao encontro da percepção dos impactos sociais e econômicos desse processo sobre a vida das populações rurais que têm os queijos como componente importante na sua reprodução social e econômica. É necessário um olhar mais atento que todos os esforços e ações desencadeadas em Pernambuco tendo em vista a legalização do que nesse processo passa a ser chamado de “Queijo de coalho do Agreste de Pernambuco”, os mais recentes marcos regulatórios excluem queijos e regiões produtoras. E, dentro das regiões produtoras nas quais os produtores conquistam a possibilidade de se legalizar, através do seu cadastramento no órgão de inspeção sanitária estadual, um percentual bastante significativo da produção e comercialização dos queijos permanece sem inspeção.

5 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

O cenário de regulação pública se apresenta muitas vezes de modo desfavorável à produção artesanal. O processo de resignificação do queijo de coalho no Agreste de Pernambuco surge como um instrumento legal para que os pequenos produtores possam desconstruir as barreiras econômicas e culturais impostas a seus produtos. A atual interpretação do Estado sobre a produção artesanal começa a ser repensada, surgindo mudanças que aos poucos diminuem as contradições entre as diferentes instâncias governamentais para que as atividades produtivas dos territórios não se desenvolvam isoladas.

No caso pernambucano, percebemos que embora as normas e regulamentos tenham forte influência na construção do que seja a ‘qualidade’ do queijo, estas não são as únicas e que várias concepções de ‘qualidade’ coexistem, que nem sempre são confluentes. Ou, talvez, que coexistem vários componentes do que seria a qualidade, às vezes na fala dos mesmos atores, mas em geral percebe-se distinções relacionadas com o grau de informação adquirida dos diferentes atores. E há diferenças inclusive entre concepções expressas nos diferentes instrumentos legais (legislação nacional, estadual, patrimônio cultural, indicações geográficas).

No processo de atribuir significados singulares ao produto, os consumidores ganham importante papel ao se fundamentarem em aspectos objetivos e subjetivos para justificar a escolha de determinado tipo de queijo, dentre as várias alternativas disponíveis no mercado. O modo como esse consumidor vai classificar e interpretar o produto dentro de sua escolha parece demarcar certa diferença em relação a outros

grupos sociais. Nesse aspecto, aqueles que consomem queijo de coalho registrado são tidos como consumidores mais exigentes e informados, quando comparados ao comportamento dos consumidores do produto “de feira” ou sem registro.

Em um mercado dividido pela formalidade e, sobretudo, pela informalidade, ganha destaque a categorização entre os dois tipos de produção a partir da diferenciação feita pelos consumidores entrevistados, ao expressarem suas opiniões sobre os fabricantes de queijo de coalho situados no Agreste de Pernambuco. Por meio desse processo de classificação, as diferenças entre os produtores informais e formais são demarcadas, de modo que os problemas de falta de investimentos, higiene e controle sanitário estão atrelados aos produtores sem registro, enquanto os méritos da produção segura são atribuídos aos laticínios registrados.

Essas redes informais e clandestinas de produção, comercialização e consumo de queijos sem inspeção aparecem como importantes para a economia de vários municípios, permitindo, nos termos de Ploeg (2008), manter a riqueza social na região, numa tendência contrária aos processos de concentração envolvidos na modernização e industrialização que estão na base das legislações sanitárias. E essas redes começam a se conectar também com mercados consumidores diferenciados nos centros urbanos maiores, através da gourmetização dos queijos de leite cru, muitas vezes também de maneira informal e não inspecionada, mas considerada menos ilegal e clandestina, aparecendo frequentemente nas páginas de gastronomia de jornais de grande circulação.

Dentro do processo de certificação de origem que vivencia o queijo de coalho pernambucano atualmente, o importante é a necessidade em avaliar até que ponto os benefícios gerados por este tipo de ferramenta na região serão maiores do que os prejuízos causados devido à segregação dos produtores que teriam maior dificuldade de adaptação às exigências que o selo qualitativo traria consigo. Caberia então a sugestão para futuros estudos a tentativa de quantificar o impacto de tal certificação do produto local e exclusão de produtores de queijo que não conseguiriam se adaptar às exigências de qualidade e padronização do sistema produtivo, o que consolidaria em um meio de garantir uma maior precisão e certeza nas tomadas de decisões a respeito da implantação em outras áreas.

REFERÊNCIAS

ADAGRO, Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco. **Legislação**. Disponível em: <http://www.adagro.pe.gov.br/web/adagro/legislacao>. Acesso em 01 jan. 2017.

ALMEIDA, S. de L. **Inovação e [Re]articulação de significados culturais: disputas e alianças pela atribuição de sentidos ao queijo de coalho artesanal no contexto da indicação geográfica “Agreste de Pernambuco”**. Tese (Doutorado em Administração) – PROPAD/UFPE, Pernambuco, 2012.

BARJOLLE, B.; SILVANDER, B. **Some factors of success for origin labelled products in agro-food supply chain in europe: market, internal resource and institutions**. *Economie Rurale*, edição

especial, 2002.

BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. **Les produits de terroir entre cultures et règlements**. Paris: CNRS, 2004.

BRASIL. **Decreto nº 30.691, de 29 de março 1952: Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/d30691.htm>. Acesso em 14 mar. 2016.

_____. **Instrução Normativa nº 57, de 15 de Dezembro de 2011**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em 25 ago. 2015.

_____. **Instrução Normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013**. Disponível em: <<http://www.jusbrasil.com.br/diarios/57540706/dou-secao-1-08-08-2013-pg-19>>. DOU, Acesso em 08 ago. 2016.

CARVALHO, C.X.; TARGINO, I. **Impactos dos padrões de consumo sobre o sistema agroalimentar em resposta à questão da segurança dos alimentos**. In: Anais XLIII (SOBER) – Instituições, Eficiência, Gestão e Contratos no Sistema Agroalimentar. Ribeirão Preto – São Paulo, 24 a 27 de julho de 2005.

CERDAN, C.; VITROLLES, D. **Valorisation des produits d'origine : contribution pour penser le développement durable dans la Pampa Gaúcha au Brésil**. Géocarrefour, v.83, n.3, p.191-200, 2008.

CRUZ, F.T; MENASCHE, R. **Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados**. Revista IDEAS - Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Rio de Janeiro, v. 5, p. 91-114, 2011.

DEMING, W. **Dr. Deming: o americano que ensinou a qualidade total aos japoneses**. Rio de Janeiro: Record, 1993.

DORIGON, Clovis. **O mercado informal dos produtos coloniais da região Oeste de Santa Catarina**. Trabalho apresentado no V ENEC. Rio de Janeiro, 2010.

GRISA, C.; SCHNEIDER, S. **Três gerações de políticas públicas para a agricultura familiar e formas de interação entre sociedade e estado no Brasil**. Revista de Economia e Sociologia Rural, vol.52, Brasília, 2014.

LAKATOS, E. M; MARCONI, M. de A. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MAPA - **Legislação**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/legislacao-1/>> Acesso em: 12 dez. 2016.

NASSU, R.T.; MACEDO, B.A.; LIMA, M. H. P. **Queijo de Coalho**. Brasília, 2006. Disponível em <<https://www.embrapa.br/biblioteca>>. Acesso em 02 set. 2016.

NIEDERLE, P.A. **Delimitando as fronteiras entre mercados convencionais e alternativos para a agricultura familiar**. Revista Extensão Rural, Ano XVI, n. 18, Jul – dez de 2009.

NIEDERLE, P.A. **Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França**. Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2011.

PERNAMBUCO. **Decreto nº 15.839, de 15 de Junho de 1992: Regulamento de Inspeção e Fiscalização Agropecuária no Estado de Pernambuco**. Disponível em: <http://www.adagro.pe.gov.br/c/document_library>. Acesso em 24/02/2016.

_____. **Resolução SPRRA nº002 de 19 de Abril de 1999: requisitos mínimos de qualidade do queijo de coalho.** Disponível em: http://www.adagro.pe.gov.br/c/document_library/get_file?p_l_id=19893&folderId=199865&name=DLFE-13404.doc. Acesso em 15 fev. 2016.

_____. **Lei nº13.376: Queijo coalho artesanal. 19 de dezembro de 2007.** Disponível em: <http://legis.alepe.pe.gov.br/arquivoTexto.aspx?>. Acesso em 16 mar. 2016.

PLOEG, J.D. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização.** Porto Alegre: UFRGS, 2008.

PORTER, M.E. **Competição.** Edição revista e ampliada. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

RIBEIRO, E. A.; AIRES, E.B.; GALIZONI, F. M.; ALMEIDA, A. F; ASSIS, T. P; MOREIRA, T.B.; FONSECA, V.; CARVALHO, A.A. **O Engenho na mesa: indústria doméstica e Soberania Alimentar no Jequitinhonha mineiro.** *Agriculturas*. v.8 – n.3. Pg 12 a 16, Setembro de 2011.

SILVA, M. do S. A.; VITAL, T.; CABRAL, R. M. **As mudanças recentes de concepção dos modelos de gestão pública do Setor Agrícola em Pernambuco: Uma análise da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária.** XLVII - SOBER. Porto Alegre, 2009. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/13/332.pdf>. Acesso em 24 ago. 2016.

STANZIANI, A. **Histoire de la qualité alimentaire. XIXe-XXe siècles.** Paris: Seuil, 2005. Disponível em: <http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/201771/2/77-120-122.pdf>. Acesso em 15 set. 2016.

SOBRE A ORGANIZADORA

Jaqueline Fonseca Rodrigues – Mestre em Engenharia de Produção pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná, PPGE/UTFPR; Especialista em Engenharia de Produção pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná, PPGE/UTFPR; Bacharel em Ciências Econômicas pela Universidade Estadual de Ponta Grossa, UEPG; Professora Universitária em Cursos de Graduação e Pós-Graduação, atuando na área há 15 anos; Professora Formadora de Cursos de Administração e Gestão Pública na Graduação e Pós-Graduação na modalidade EAD; Professora-autora do livro “Planejamento e Gestão Estratégica” - IFPR - e-tec – 2013 e do livro “Gestão de Cadeias de Valor (SCM)” - IFPR - e-tec – 2017; Organizadora do Livro “Elementos da Economia - 1” – e “Conhecimento na Regulação no Brasil” - Editora Atena – 2018 e 2019 e Perita Judicial na Justiça Estadual na cidade de Ponta Grossa – Pr.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-319-4

