



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CAMPUS DO SERTÃO
NÚCLEO DE GRADUAÇÃO EM AGROINDÚSTRIA

DIAGNOSTICO DA IMPORTÂNCIA DA COMERCIALIZAÇÃO E
DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS ARTESANAIS DERIVADOS DO
LEITE NO ALTO SERTÃO SERGIPANO

FABIANA OLIVEIRA DA SILVA

Nossa Senhora da Glória / SE

2019

Fabiana Oliveira da Silva

**DIAGNOSTICO DA IMPORTÂNCIA DA COMERCIALIZAÇÃO E
DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS ARTESANAIS DERIVADOS DO
LEITE NO ALTO SERTÃO SERGIPANO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado na
Universidade Federal de Sergipe – UFS Campus
Sertão como requisito básico para a conclusão do
Curso de Bacharel em Agroindústria.

Orientador (a): Profa. Dra. Anny Kelly Vasconcelos de Oliveira Lima

Nossa Senhora da Glória / SE

2019

FABIANA OLIVEIRA DA SILVA

**DIAGNOSTICO DA IMPORTÂNCIA DA COMERCIALIZAÇÃO E
DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS ARTESANAIS DERIVADOS DO
LEITE NO ALTO SERTÃO SERGIPANO**

BANCA EXAMINADORA

Profª Drª Anny Kelly Vasconcelos de Oliveira Lima
Orientadora
(NEAGROS/UFS SERTÃO)

Profº Drº Danilo Santos Sousa
Membro interno
(NEAGROS/UFS SERTÃO)

Profº Drº Carlo Aldrovandi Torreão Marques
Membro externo
(NZOS/UFS SERTÃO)

NOSSA SENHORA DA GLÓRIA-SE

2019

DEDICATÓRIA

As minhas avós Olindrina e Maria das Dores (*in memoria*) que me ensinaram a ter
determinação e amar ao próximo.

Ao meu sobrinho Everton (*in memoria*) que partiu cedo demais, nos deixando saudade.

DEDICO...

“Sem sonhos, a vida não tem brilho. Sem metas, os sonhos não têm alicerces. Sem
prioridades, os sonhos não se tornam reais”.

Augusto Cury

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, e de forma especial, agradeço a Deus por ter me dado saúde e força para superar as dificuldades.

Aos meus pais, Antônio José Oliveira da Silva e Maria das Dores da Silva pelo apoio constante e amor incondicional, que sempre me motivaram e apoiaram na realização dos meus sonhos.

Aos meus irmãos e familiares pela força e carinho nos momentos mais importantes. Em especial a minha Tia, Maria dos Prazeres Oliveira da Silva, pelo apoio e compreensão.

A meus amigos, pelo apoio e incentivo, em especial a minha amiga Tainá Alves da Silva pelas noites de sono que passou acordada para me ajudar.

A todos os professores, que ao longo dessa caminhada, contribuíram para que fosse possível enfrentar todas as dificuldades e desafios durante o período de graduação. Em especial ao professor Carlo Aldrovandi Torreão Marques que quando pensei em desistir segurou em minha mão e me presenteou com a oportunidade de conhecer a iniciação científica.

Aos meus colegas de curso, em especial a Aline, Graciele, Karen e Liz por me ajudar e está sempre comigo nos momentos difíceis.

Ao Núcleo de Agroindústria por ser muito prestativo, estar sempre pronto para auxiliar, nos momentos de dificuldade.

A minha orientadora, Anny Kelly Vasconcelos de Oliveira Lima pelo apoio e contribuição, a Universidade Federal de Sergipe, Campus sertão, Nossa Senhora da Glória/SE.

Aos comerciantes do Alto Sertão Sergipano, pela atenção e gentileza prestada durante as aplicações dos questionários, e a EMDAGRO por me ajudar na pesquisa.

Enfim, a todos que me ajudaram de forma direta e indireta para a conclusão desse trabalho.

Muito obrigada!

Fabiana Oliveira da Silva

RESUMO

A presença dos produtos artesanais derivados de leite nas feiras livres e mercados é forte devido a cultura da população local em consumir os mesmos, além da região ser classificada como a bacia leiteira do estado de Sergipe que detém de uma das maiores produções de leite da região no qual estão inseridos os municípios de Canindé de São Francisco, Porto da Folha, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora de Lourdes onde foram realizadas as pesquisas, no qual foram aplicados questionários, o propósito foi avaliar se a comercialização de tais produtos, queijo coalho, queijo pré-cozido, requeijão, manteiga, doce de leite, cocada de leite, bala de leite e iogurte. A pesquisa de dados foi realizada através de questionários semiestruturados, aplicados em locais como supermercados, mercearias, feiras livres, padarias, e em outros pontos considerados pelos comerciantes como estratégicos no qual foram aplicados 45 questionários, no qual pode-se constatar que 95,6% dos produtos comercializados são produzidos na região, 42% é comercializado em feiras livres, 37,8% tem o comércio desses produtos como a única fonte de renda. Os produtos mais encontrados foram queijo coalho 22,5%, requeijão 19,7% e manteiga 16,2%. O comércio de derivados de leite no alto sertão sergipano contribui diretamente com o sistema econômico e para o desenvolvimento local, e conseqüentemente para a reprodução social das unidades familiares de produção de produtos artesanais derivados do leite.

Palavras-Chave: Comercialização, Produção, Questionários Semiestruturados e Venda.

ABSTRACT

The presence of artisan products derived from milk in the free trade fairs and markets is strong due to the local population's culture in consuming them, besides the region being classified as the dairy basin of the state of Sergipe which holds one of the largest milk productions of the region in which the municipalities de Canindé de São Francisco, Porto da Folha, Nossa Senhora da Gloria, Nossa Senhora Lourdes were carried out, where the surveys were conducted, in which questionnaires were applied, the purpose was to evaluate whether the commercialization of Such products, Coalho cheese, precooked cheese, cream, butter, dulce de leche, milk cocada, milk bullet and yoghurt. Data were collected through semistructured questionnaires, applied in places such as super markets, grocery stores, free trade fairs, bakeries, and at other points considered by traders as strategic in which 45 were applied. Questionnaires, in which it can be verified that 95.6% of the marketed products are produced in the region, 42% is marketed in free fairs, 37.8% have the trade of these products as the only source of income. The most found products were rennet cheese, 22.5%, cream 19.7% and butter 16.2%. The trade in dairy products in the high sertão of Sergipe contributes directly to the economic system and to the local development, and consequently to the social reproduction of the family units of production of handcrafted milk derivatives.

Key words: commercialization, production, semi-structured, questionnaires and sale.

Lista de Imagem

Figura 01: Mapa do território do Alto Sertão Sergipano.	14
---	----

Lista de Quadro

Quadro 01: Número de fabriquetas e Produção de leite.	22
---	----

Lista de Tabela

Tabela 01:	25
-------------------------	----

Lista de Figura

Figura 01: Nível de Escolaridade dos comerciantes dos derivados de leite no alto sertão sergipano.	26
Figura 02: Gênero dos comerciantes dos produtos derivados de leite no alto sertão sergipano.	27
Figura 03: Origem do leite para a produção dos derivados de leite no Alto Sertão Sergipano.	27
Figura 04: Região de aquisição dos produtos derivados de leite que são comercializados no Alto Sertão Sergipano.	28
Figura 05: A quanto tempo comercializa estes produtos na região do Alto sertão de Sergipe.	29
Figura 06: Conhecimentos sobre boas práticas de fabricação dos produtos artesanais derivados de leite do Alto Sertão Sergipano.	29
Figura 07: Locais de comercialização dos produtos derivados de leite no Alto Sertão Sergipano.	30
Figura 08: Aquisição dos produtos derivados de leite comercializados no Alto Sertão Sergipano.	31
Figura 09: O lucro é maior com leite ou derivados comercializados no Alto Sertão Sergipano.	32
Figura 10: A venda dos produtos comercializados no Alto Sertão é a única fonte de renda ou complemento de renda.	32
Figura 11: Maiores dificuldades encontradas na comercialização dos produtos artesanais derivados de leite produzidos no Alto Sertão Sergipano.	33
Figura 12: Quem compra mais os produtos derivados de leite comercializados no Alto Sertão de Sergipe.	34
Figura 13: Quais prioridades de investimento dos comerciantes do Alto Sertão Sergipano.	34
Figura 14: Fator determinante para estabelecer o preço dos produtos derivados de leite.	35
Figura 15: Comercializa leite e produz derivados de leite no alto sertão sergipano.	35
Figura 16: Os produtos comercializados no Alto Sertão Sergipano têm registro nos órgãos competentes.	36

Lista de sigla

EMDAGRO	Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe
PIB	Produto Interno Bruto
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEPLAN	Secretaria de Estado do planejamento
SEPLAG	Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
RIISPOA	Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
UFS	Universidade Federal de Sergipe

SUMÁRIO

1- INTRODUÇÃO	12
2- OBJETIVOS	13
2.1- GERAL.....	13
2.2 – ESPECÍFICOS.....	13
3- REFERENCIAL TEÓRICO	14
3.1- Aspectos Gerais	14
3.2. A importância das feiras livres para a economia local.....	17
3.3. Produtos derivados do leite.....	18
3.1.1. Queijos	19
3.1.2. Doces e produtos afins.....	20
3.1.3. Manteigas	21
4- MATERIAIS E MÉTODOS	22
4.1- Caracterização socioeconômica.....	26
5- CONCLUSÃO.....	36
6- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	37
ANEXO	43

1- INTRODUÇÃO

Sergipe é o menor estado da federação brasileira com 21,9 mil km², possui 75 municípios e uma população estimada de 2.068.017 habitantes dos quais 73,5% residem na zona urbana (Censo Demográfico, 2010). No intuito de reduzir as desigualdades intermunicipais no estado em 2007, através do Programa Território da Cidadania criado pelo Governo Federal e coordenado pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário e o Estado de Sergipe, juntamente com a Universidade Federal de Sergipe (UFS), levando em consideração a identidade sociocultural, as atividades econômico-produtivas e os elementos geoambientais, cujo objetivo era promover o desenvolvimento dentro de uma estratégia integradora de espaços, atores sociais, agentes, mercados, e políticas públicas de intervenção respeitando a diversidade cultural, o Estado foi dividido em oito territórios, são eles: Alto Sertão, Médio Sertão, Sul de Sergipe, Centro Sul, Leste Sergipano, Agreste Central, Baixo São Francisco e Grande Aracaju (SEPLAN, 2008).

Alimentos artesanais são aqueles produzidos em escalas reduzidas, com ingredientes naturais de primeira linha e podem conter ou não receitas tradicionais de família. Esses produtos geralmente são fabricados em casas, não possui um local próprio com uma fábrica, por exemplo, e produtor faz do zero com baixa tecnologia (FERRARI, 2018).

Em Sergipe, as feiras (mercados periódicos) ocorrem em diversos dias durante a semana, principalmente aos sábados, domingos e segundas-feiras (DINIZ, 1987). Nos quais o Alto Sertão Sergipano é um grande produtor de leite e derivados tais como queijo coalho, requeijão, manteiga, queijo pré-cozido, manteia de garrafa ou da terra, cocada de leite, bala de leite, doce de leite cremoso, doce de leite em calda, requeijão do norte ou de fazenda, iogurte e mussarela, que são encontrados sendo produzidos e comercializados na região se trata de produtos artesanais, tradicionais e regionais, bastante conhecidos e apreciados pela população local e por visitantes que chegam a região.

O doce de leite é um produto típico da América Latina, com produção expressiva no Brasil e Argentina, existindo basicamente em duas variedades, classificadas de acordo com o ponto de cocção: doce de leite em pasta (ou mole) e o doce de leite em tabletes (ou duro) (VIEIRA & JUNIOR, 2004). Tecnicamente falando, o processamento é simples,

consistindo na evaporação da água por aplicação de calor na forma de vapor injetado em tanques encamisados (evaporadores).

O queijo de coalho é um produto tipicamente nordestino e muito popular, amplamente consumido pela população local, seja na forma natural, assado ou frito, como também muito utilizado em preparações culinárias, sendo, atualmente, muito difundido em todo o território brasileiro (NASSU et al., 2006). A Manteiga é um produto derivado do leite, que é obtido a partir da batida do creme do leite (nata), fermentado ou não, que faz com que haja aglomeração dos glóbulos de gordura, ocorrendo uma separação de uma fase líquida denominada leitelho. (SILVA, 1996). A manteiga de garrafa ou manteiga da terra é um produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado (BRASIL, 2002).

2- OBJETIVOS

2.1- GERAL

Analisar a importância da comercialização e distribuição dos produtos artesanais derivados do leite, e como os mesmos podem influenciar no comércio e na economia de determinados municípios do alto sertão sergipano.

2.2 – ESPECÍFICOS

- Fazer um levantamento dos produtos artesanais derivados do leite;
- Conhecer locais de comercialização dos derivados de leite municípios de Canindé de São Francisco, Monte Alegre, Nossa Senhora da Glória, e Nossa Senhora de Lurdes, Porto da Folha;
- Constatar a importância econômica dos derivados de leite para a região do alto sertão sergipano.
- Compreender a importância social dos derivados de leite para o território do alto sertão de Sergipe.

- Listar quais os produtos artesanais derivados do leite comercializados nos municípios de Canindé de São Francisco, Monte Alegre, Nossa Senhora da Glória, e Nossa Senhora de Lourdes, Porto da Folha;
- Buscar os locais de comercialização e o perfil dos compradores destes produtos derivados de leite;
- Fazer um levantamento da aquisição destes produtos para a venda e qual sua contribuição para a renda familiar;
- Constatar a importância socioeconômica dos derivados de leite para a região do alto sertão sergipano.

3- REFERENCIAL TEÓRICO

3.1- Aspectos Gerais

O território do Alto Sertão Sergipano, localizado no noroeste do estado de Sergipe, correspondente à Microrregião Sergipana do Sertão do São Francisco. A população total do Território é de 137.926 habitantes distribuídos numa área geográfica de 4.900,686 km². O clima Predominante é o semiárido com sete a oito meses por ano de seca, apresenta temperaturas elevadas no decorrer do ano, sendo superior a 20°C, chuvas distribuídas irregularmente concentradas nos meses de abril a julho, isto é, no outono-inverno e com precipitações pluviométricas variando de 365mm a 630 mm anuais. A não ocorrência regular da pluviosidade resulta no fenômeno da seca, que na região chega a se prolongar por dois ou três anos.

Figura 1: Mapa do território do Alto Sertão Sergipano.



Fonte: EMDAGRO.

Em Sergipe, como nos demais estados nordestinos, as bacias leiteiras estão em áreas semiáridas, sertão e agreste e têm como principal característica a forte presença da agricultura familiar. No alto sertão a produção de leite predomina no município de Nossa Senhora da Glória, particularmente, nos pequenos estabelecimentos. O mesmo conta com a produção de diversos derivados do leite, que mesmo informalmente é de grande importância para a economia local, pois complementa a renda de pequenos produtores.

Em 1950, foi aprovado, pelo então Presidente da República Eurico Gaspar Dutra, a Lei Federal n. 1.283 que estabelece a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito. Essa lei foi formulada em 1952 pelo Decreto n. 30.691 que aprovou o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Esse regulamento, ainda em vigor, já sofreu diversas modificações no decorrer dos anos. Atualmente, o RIISPOA passa por revisão para se adequar às novas exigências do mercado, no qual essas alterações foram dispostas pelo Decreto n. 9.013, de 29 de março de 2017.

O Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), artigo 475, denomina-se leite como produto oriundo de ordenha completa e ininterrupta com condições de higiene, de vacas sadias e bem alimentadas (BRASIL, 1952).

O leite vem sendo utilizado na alimentação humana há muito tempo pois oferece uma composição físico-química rica em nutrientes e energia, sendo considerado um dos alimentos *in natura* mais completos e, quando industrializado pode ser transformado em diversos derivados que devem ser devidamente inspecionados pelos órgãos competentes (TRONCO, 2008).

O leite é processado no território do Alto Sertão Sergipano de forma industrial, artesanal ou caseira. A região conta com 119 fabriquetas e 3 laticínios os quais juntos processam um total de 177.110 litros diário, o que contribui para o leite ser a principal atividade produtiva. Embora as fabriquetas utilizem mão de obra contratada, predomina-se a produção familiar, sendo que, o conhecimento da atividade “queijeira” é repassado de geração para geração. De acordo com Ferreira et. al., (2011), a pecuária leiteira, associada à fabricação artesanal de queijos com venda direta ao consumidor em feiras livres é comum em diversas regiões do país.

O meio rural apresenta-se como um universo heterogêneo no qual a agricultura familiar desempenha um importante papel na produção de alimentos e na criação de outras funções. Conhecer essas diversidades torna-se algo instigante e elementar para o estudo do território sertanejo. Território considerado a partir das relações existentes entre aqueles que têm uma identidade territorial com o mesmo, e consiste no resultado de uma apropriação simbólica-expressiva do espaço, sendo portador de significados e relações simbólicas (MENEZES et al., 2008).

A prática cultural da elaboração dos derivados de leite, no Nordeste, foi transmitida pelos antepassados ao domínio feminino, e o interior das residências constituiu espaço destinado à sua produção, exclusivamente para o autoconsumo (MENEZES, 2011). Em diagnóstico realizado por Sá et. al. (2007), nos anos de 2005-2006 em Nossa Senhora da Glória, um dos municípios do Alto Sertão Sergipano, a produção de leite estava presente em 84 das 100 propriedades analisadas.

O PIB de Sergipe, em 2016, ficou em R\$ 38,87 bilhões, o que representa um declínio em volume de 5,2% em relação ao ano anterior. Sua participação na economia nacional é de 0,6%. Devido ao agravamento da estiagem, que afetou o setor agropecuário, aliado ao contexto nacional de crise econômica, o estado apresentou pelo segundo ano consecutivo, queda em todos os setores econômicos.

3.2. A importância das feiras livres para a economia local

As feiras livres são consideradas as formas mais antigas e tradicionais de comercialização de produtos agropecuários ou hortifrutigranjeiros, se originaram na antiguidade, com a troca do excedente da produção entre os produtores que, mais tarde, passaram a comercializá-los em troca de dinheiro (SOUSA, 2004). Archer et al., (2003) definiram as feiras livres como um mercado em que os agricultores ou produtores de um determinado local estão presentes pessoalmente para vender sua produção, diretamente para o público. Todos os produtos comercializados são cultivados, criados, capturados, fabricados, cozidos, defumados ou processados pelo próprio produtor.

Segundo Coutinho, Neves e Silva (2006), as feiras livres são consideradas uma importante estrutura de suprimento de alimentos das cidades, especialmente as interioranas, pois promovem o desenvolvimento econômico e social, fomentando a economia dessas pequenas cidades. Oferecem produtos sempre frescos e permitem uma relação restrita entre consumidores e produtores e o poder de barganha exercido por eles. Sendo as feiras livres, mais que espaços de comércio, são locais que representam a dinâmica de uma sociedade em determinado momento, pois demonstram a produção local e a circulação de mercadorias. No Brasil, como em outras sociedades, as feiras livres são espaços ricos culturalmente. Em geral, afastadas dos setores mais abastados das cidades, elas estão mais próximas das camadas populares, nas áreas periféricas e hoje servem mais a esta população.

Pontes (2012) considera que “A feira livre se apresenta como um lugar curioso para compreender como se dão as relações num espaço urbano específico, construído e vivido que carrega tradições e biografias de seus habitantes cujas narrativas expressam uma memória coletiva”. O território analisado é o local onde as diversas relações se desenvolvem, o público e o privado tornam-se um único espaço.

O espaço na qual o agricultor familiar fica inserido vai além das concepções econômicas, tem importância no desenvolvimento territorial, visto sua alta capacidade de produzir ocupações, renda e qualidade de vida. Os negócios de lavradores se mostram como uma transação mercantil, de forma a incluir “uma gama de atividades que se desenrolam através de feiras livres, trocas diretas de produtos entre camponeses, pagamento de trabalho em espécie entre camponeses, compra e venda de animais na comunidade” (GRAZIANO; GRAZIANO NETO, 1983). Esses tipos de relações também ocorrem nas comunidades dos agricultores (as), tanto pelo seu vínculo familiar como entre seus vizinhos.

Nesse universo circulam comerciantes, consumidores e agentes de fiscalização, muitos deles com o papel central de agenciar mudanças de comportamento nos indivíduos, interferindo, desta forma, na sua cultura. Tomando como base estudos de (DaMATTA, 1997), a feira é um desses espaços que unificam os mundos: da casa e da rua. Como espaço, ela tem regras e sistemas de valores próprios e se apresenta como um ambiente ambíguo, localizada no limite entre esses dois mundos, caracterizando-se pela fluidez da rua, contudo, permanece a familiaridade, a domesticidade das relações do mundo da casa. Onde nestes locais são comercializadas frutas, hortaliças, especiarias condimentares, derivados de leite além de outros produtos.

3.3. Produtos derivados do leite

O leite e seus derivados representam uma das principais fontes de proteína e cálcio na dieta da população brasileira (NETTO; GOMES, s.d.), um alimento capaz de nos oferecer, quando ainda somos recém-nascidos, uma proteção imunológica devido à grande quantidade de anticorpos nele existentes, mas continua sendo importante durante toda a vida do ser humano, pois é rico em proteínas, vitaminas e também tem grande quantidade de minerais como o cálcio, por exemplo (RIBEIRO, 2008). Contudo, não é só relativo à saúde e boa alimentação que o leite e seus derivados são importantes para o homem, é justamente por essas características alimentares que a cadeia produtiva do Leite se tornou importante econômica e socialmente.

São considerados derivados do leite aqueles produtos obtidos mediante a fermentação conhecida e direcionada do leite. Esta fermentação é promovida por microrganismos que são específicos de cada produto.

Os produtos derivados de leite a exemplo de iogurte, queijo, requeijão, manteiga, creme de leite e leite condensado são alguns dos mais consumidos no Brasil e em outros países, no qual alguns desses produtos são produzidos na região do alto sertão sergipano.

A emergência dos pequenos estabelecimentos informais de leite e derivados apoia-se na existência de um “saber fazer local” para o beneficiamento do leite em queijo. Eles produzem queijos específicos da região: o coalho (leite, coalhado e prensado), o requeijão (leite desnatado, coalhado e cozido) e a manteiga. Além desses produtos tradicionais, observou-se uma evolução para queijos mais genéricos como o mussarela e o coalho pré-cozido, o que demonstra a capacidade dessas unidades de se adaptarem ao mercado (SÁ et al., 2006).

3.1.1. Queijos

O queijo é um dos produtos mais disseminado no país, há uma grande diversidade de queijos no Brasil, desde o mais sofisticado até os mais simples como o queijo coalho que é considerado de fácil produção.

O queijo de coalho, segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, constante da Instrução Normativa nº 30, de 26/06/011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, é o “queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação”.

Entende-se por Queijo de Manteiga “o produto obtido mediante coagulação do leite com emprego de ácidos orgânicos de grau alimentício, cuja massa é submetida à dessoragem, lavagem e fusão, com acréscimo exclusivamente de manteiga de garrafa ou manteiga da terra ou manteiga do sertão”. A textura do queijo de manteiga é fechada, semi-friável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior. O sabor é pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido, podendo ser salgado e de cor amarelo-palha. (BRASIL, 2001).

O Requeijão do Norte, também conhecido como queijo manteiga, requeijão do sertão e requeijão do nordeste é um produto artesanal brasileiro e tem grande aceitação em diversas regiões do país, atraindo compradores de estados não produtores. Constitui-se um produto que apresenta uma boa resistência às adversidades ambientais, de fabricação simples e de valor nutritivo indiscutível, sendo sua produção uma das opções mais utilizadas para o aproveitamento do leite nas fazendas situadas longe dos grandes centros consumidores e dos laticínios (DORES e FERREIRA, 2012).

A produção de alimentos tradicionais, entre eles a do queijo artesanal apresenta-se entrelaçada, pelas relações de proximidade entre os produtores e os consumidores, em relação ao produto, fruto de apreciação e valorização baseadas no reconhecimento da qualidade e do significado subjacente ao alimento (MENEZES, 2009; KRONE, 2009; CRUZ e MENASCHE, 2011).

A produção de queijo artesanal constitui uma importante atividade para agregar valor à pequena produção de leite. Para a produção em sistemas de agricultura familiar, os queijos artesanais têm grande importância econômica, social e cultural. No aspecto econômico, constitui principal fonte de renda para algumas famílias ou complementa a renda

em outras que comercializam os queijos diretamente ao consumidor; no lado social atua como instrumento capaz de conter o êxodo rural, mantendo o produtor rural no campo e contribuindo para a geração de novos postos de trabalho; já a importância cultural se dá por representar referências culinárias regionais (MENEZES, 2011).

3.1.2. Doces e produtos afins

O doce de leite é um produto típico da América Latina, produzido e consumido em grande escala no Brasil e na Argentina. É basicamente um produto resultante da cocção do leite com açúcar até a concentração e caramelização desejada, cuja produção no Brasil encontra-se ao redor de 34.000 t/ano (MACHADO, 2005).

A denominação doce de leite está reservada ao produto em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea. A fabricação de doce de leite no Brasil é feita por muitas empresas, desde a produção caseira, de forma artesanal, até as grandes empresas, com distribuição em todo o país (VIEIRA *et. al.*, 2011).

Segundo Vieira & Junior (2004) o doce de leite é um dos derivados lácteos mais fabricados no Brasil, sendo um produto da cocção, para concentração, de uma mistura de leite e açúcar com ou sem aromatizantes. Trata-se de um doce com consistência homogênea cremosa ou pastosa, sem grumos, flocos ou bolhas, cor caramelo brilhante resultante da reação de Maillard, aroma próprio e sabor característico (MADRONA *et al.*, 2008). Contém valor nutricional elevado devido a presença de proteínas e minerais, além do conteúdo energético. Quando comparado ao leite é menos perecível e com índices elevados de aceitação sensorial (OLIVEIRA *et al.*, 2010). De acordo com a legislação (BRASIL, 1997), o doce de leite deve ter no máximo 2% de cinzas, no mínimo 5% de proteínas, no máximo 30% de umidade e de 6,0 a 9,0% em gordura.

Estudos de mercado sobre o consumo de doces no Brasil indicam que existem 114 milhões de consumidores, sendo que cada pessoa consome anualmente cerca de 2,04 quilos de doce. Este mercado representa cerca de US\$ 6 bilhões, o que demonstra o grande potencial do produto no mercado econômico nacional. Entretanto, ainda é necessária uma abordagem estratégica fundamentada na transferência de tecnologia, no conhecimento e identificação de nichos de mercado e no uso de matérias primas de boa qualidade, obedecendo as normas vigentes na legislação. Conforme aponta Laguna (1999), atendendo a estes critérios é possível tanto atingir resultados econômicos satisfatórios, como

diversificar os produtos lácteos com excelente qualidade do doce de leite segundo as exigências do consumidor.

A legislação brasileira (BRASIL, 1997) permite que o doce de leite seja acrescido de ingredientes opcionais, tais como: creme; sólidos de origem láctea; mono e dissacarídeos que substitua a sacarose em no máximo de 40% m/m; amidos ou amidos modificados (menor que 0,5 %), cacau, chocolate, coco, amêndoas, amendoim, frutas secas, cereais e/ou outros produtos alimentícios isolados ou misturados em uma proporção entre 5% e 30% m/m do produto final. Sendo assim, existem diversos produtos no mercado, não sendo o doce de leite tradicional, os quais contêm coco, chocolate, doce de goiaba, ameixa, amendoim, dentre outros (GONÇALVES et al., 2014).

3.1.3. Manteigas

A manteiga de garrafa é um tipo de manteiga regional produzida no Nordeste do Brasil que, dependendo da região específica de produção, recebe outras denominações tais como manteiga de gado, manteiga da terra ou manteiga do sertão. É um produto cuja comercialização é feita através de feiras livres, mercados populares, supermercados, restaurantes típicos e pequenos pontos comerciais de comidas regionais (AMBRÓSIO et al., 2001).

A manteiga de garrafa, é um produto largamente consumido no Nordeste brasileiro. Sua tecnologia de produção provém de tradições arraigadas, persistindo até hoje em toda a região. É um produto bastante apreciado pela população e sua comercialização é feita em feiras livres, supermercados, padarias, outros. A manteiga é o produto que resulta da batadura do creme de leite pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca mediante processos tecnologicamente adequados.

No que diz respeito à manteiga de garrafa, ela é o produto que mais ocorre na linha de produção das queijeiras sertaneja, visto que a mesma é ingrediente usado na fabricação do queijo de manteiga (PARAÍBA, 2008; NASSU et al., 2003). A manteiga da terra é um produto de fabricação artesanal, sem uniformidade de tecnologia, podendo variar de processo entre os fabricantes (NASSU & LIMA, 2004).

O processo de fabricação dessa manteiga é artesanal, sem controle das etapas do processamento, inclusive do tempo e da temperatura utilizada para adequada fusão do produto, o que explica a falta de uniformidade do mesmo (AMBRÓSIO et al., 2001). Os

aspectos produtivos e características da manteiga de garrafa são semelhantes ao ghee indiano e o samneh africano, que de modo geral, envolve as etapas de desnatado do leite para obtenção do creme, fusão do creme, separação da borra e embalagem. Outra forma, também tradicional de fabricação da manteiga de garrafa, é a partir da gordura do soro de queijo (NASSU & LIMA, 2004).

4- MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada de janeiro a março de 2019, nos municípios de Canindé de São Francisco, Monte Alegre, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora de Lourdes, Porto da Folha, localizados no semiárido e pertencente ao Território do Alto Sertão sergipano. Nos quais foram aplicados 45 questionários (anexo 1). Sendo caracterizada como uma pesquisa descritiva com a abordagem cultural. De acordo com Gil (2008), as pesquisas descritivas possuem como objetivo a descrição das características de uma população, fenômeno ou de uma experiência. Ou seja, tendo a visão de proporcionar novas visões e melhorias para a realidade já conhecida.

O levantamento prévio foi explorado através do sistema de informações da Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe (EMDAGRO) no qual utilizou-se dados como ponto de partida para localização dos locais pesquisados. E do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE).

Quadro 1: Número de fabriquetas e Produção de leite.

Município	Volume Total de leite beneficiado					
	Nº de fabriquetas (anos)			(litros/dia)		
	2003	2009/ 2010	%	2003	2009/ 2010	%
Canindé	01	05	400	1.080	6.600	511
Gararu	18	26	44	10.100	21.530	113
Monte Alegre	05	03	- 40	4.750	5.800	22
N.S. da Glória	27	26	- 4	32.500	58.700	81
N.S. de Lourdes	06	12	100	7.500	16.050	114

Poço Redondo	08	07	-12	6.800	11.070	63
Porto da Folha	15	23	53	21.500	49.200	129
TOTAL	80	102	28	84.230	168.950	106

Fonte: Adaptada EMDAGRO (2011)

Para a realização desse estudo foram utilizados levantamentos de dados primários, no qual concretiza-se com trabalho de campo através da observação e investigação sobre as especificidades da área de estudo. Podendo-se verificar e relacionar os elementos teóricos com a realidade apreendida, obtidos por meio da realização de entrevistas semiestruturadas que se constituiu de perguntas abertas abordando questões que visam à caracterização dos produtos com entrevista ao comerciante e abordagens qualitativas e quantitativas.

Para a realização da pesquisa, cada entrevistado assinou um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) respeitando as questões éticas, onde o avaliador da pesquisa se responsabilizou em assegurar a integridade física e moral do participante, além da confidencialidade dos dados, assegurando sua privacidade (Anexo 2).

Para chegar aos entrevistados utilizou-se a técnica de rede, conhecida na antropologia como “Network” e nas ciências sociais, como amostragem não probabilística, definida por Patton (1990), Cotton (1996) e Pinheiro (2003) como “Amostragem Bola de Neve” (“snow ball”). O critério de amostragem para inclusão dos entrevistados deu-se a partir da identificação de pessoas nos locais de venda destes produtos. Foi realizada uma coleta de dados a partir de uma análise dos tipos de produtos, locais de comercialização. Estes dados foram coletados a partir de uma entrevista realizadas com os comerciantes e através de dados adquiridos a partir da técnica de rede.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos através das análises dos questionários revelam que os comerciantes de derivados de leite artesanais identificados nos municípios do Alto Sertão Sergipano, dispõe de alguns produtos artesanais tais como queijo coalho, requeijão, queijão do norte ou de fazenda, mussarela, iogurte, cocada, doces de leite, balas, manteigas, nos quais são considerados tradicionais e se enquadram na lei de artesanais por serem produzidos

em pequenas fabriquetas de até 3000 mil litros de processamento por dia. esses são direcionados para o próprio consumo e comercialização. Embora a comercialização tenha ampla escala, ressalta-se que grande parte se dá de modo informal, desde a produção, transporte e repasse para o cliente final, em sua maioria a partir do comércio em feiras. Segundo a EMDAGRO entre 2003 e 2010 houve um crescente aumento na produção de leite da região (Quadro 1) consequentemente o aumento de fabriquetas que se encontram em processo de formalização, com isso houve a necessidade da regularização o qual foi criado o projeto de lei Nº. 8.523 DE 29 DE ABRIL 2019, Art. 1º Esta Lei dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicional e inovação), no Estado de Sergipe.

De acordo com o levantamento de dados realizados na Alto Sertão sergipano, pode-se observar uma grande variedade de produtos derivados de leite que são produzidos e comercializados, o que também pode ser constatado é uma grande participação familiar, desde a produção até as vendas. Esse território exerce um papel de extrema importância social e econômica para Sergipe, pois se trata da região maior produtora de leite e seus subprodutos. Dentre os sete municípios que fazem parte do Alto Sertão Sergipano, Nossa Senhora da Glória destaca-se em nível de produção e de processamento de leite (FRAGA et. al. 2016).

Nos últimos anos houve um aumento significativo no volume de leite beneficiado na região, com destaque para os municípios de Canindé do São Francisco, Porto da Folha, Nossa Senhora de Lourdes e Gararu, os quais obtiveram crescimento acima de 100%. Isso se deu através dos incentivos governamentais aplicados na região, principalmente os investimentos concedidos pelo PRONAF, bem como a presença da assistência técnica rural no auxílio aos produtores.

De acordo com a Tabela 01, que expressa os produtos e a quantidade de locais onde eles foram encontrados sendo produzido e comercializado na região, esses produtos foram queijo coalho, requeijão, manteiga, queijo pré-cozido, manteiga de garrafa, cocada de leite, bala de leite, doce de leite cremoso e em calda, requeijão do norte ou de fazenda, iogurte, mussarela. Sendo os mais encontrados queijo coalho 22,5%, requeijão 19,7% e manteiga 16,2%, e os menos encontrados foram mussarela 2,1%, bala de leite 21% e requeijão do norte ou de fazenda 1,4%, revelando assim a produção desse produto tradicionais na região e que tem um grande potencial de mercado. Segundo os comerciantes, os produtos menos

encontrados têm baixa produção pois o valor gasto na produção é bem elevado causando assim uma escassez desses produtos.

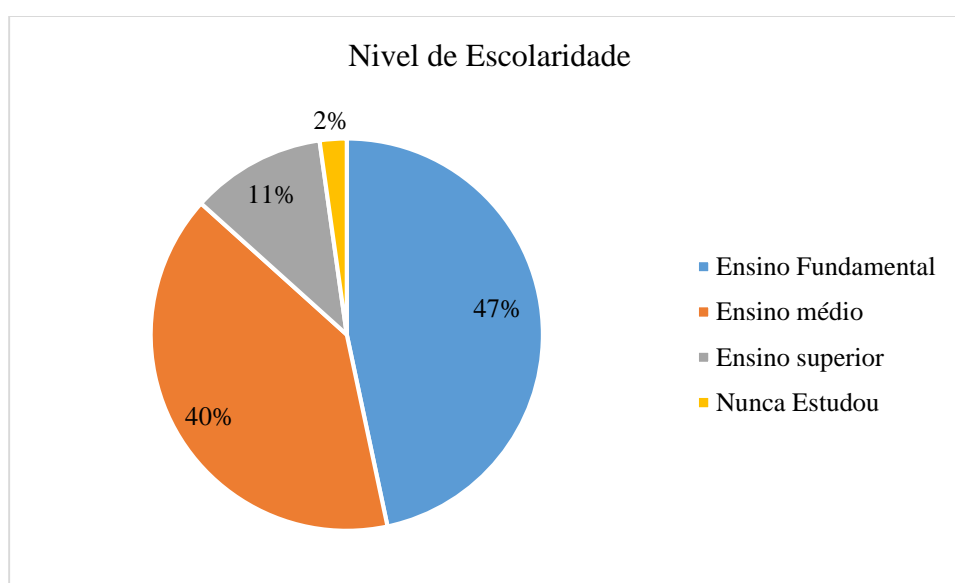
Tabela 01: Quantidade de locais onde os derivados do leite foram encontrados sendo comercializados no Alto Sertão Sergipano.

Derivados do leite	Quantidade de	
Encontrados	vendedores encontrados	%
Queijo coalho	32	22,5
Requeijão	28	19,7
Manteiga	23	16,2
Queijo pré-cozido	19	13,4
Manteiga de garrafa	8	5,6
Cocada de leite	5	3,5
Bala de leite	3	2,1
Doce de leite cremoso	6	4,2
Doce de leite em calda	4	2,82
Requeijão do Norte	2	1,4
Iogurte	9	6,3
Mussarela	3	2,1
Total	142	100

Fonte: Elaborado pela autora

4.1- Caracterização socioeconômica

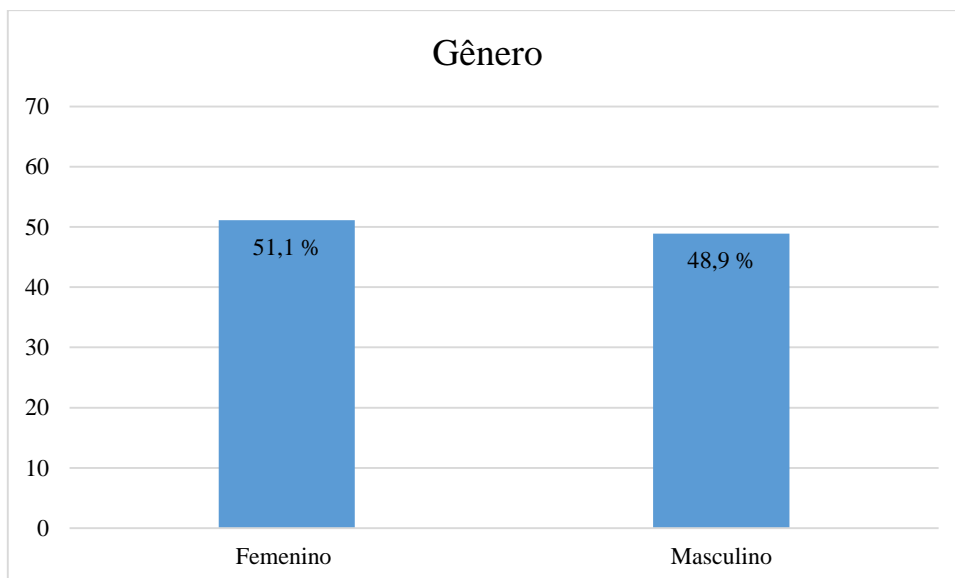
Pode-se observar que entre os comerciantes o nível de escolaridade (Figura 01) é variado, por ser um produto de fácil inserção no mercado, não há grandes dificuldades de vendas, diversificando assim o nível de escolaridade dos vendedores deste produto, sendo também constatado que a maioria frequentou a escola, um fato divergente da realidade passada. No panorama atual, cuja escolaridade vai além apenas do assinar o nome, são profissionais qualificados com segundo e terceiro graus que se inseriram nesse tipo de mercado, por razões aliadas à oferta de emprego formal (DINIZ, 1987).



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 01: Nível de Escolaridade dos comerciantes dos derivados de leite no alto sertão sergipano.

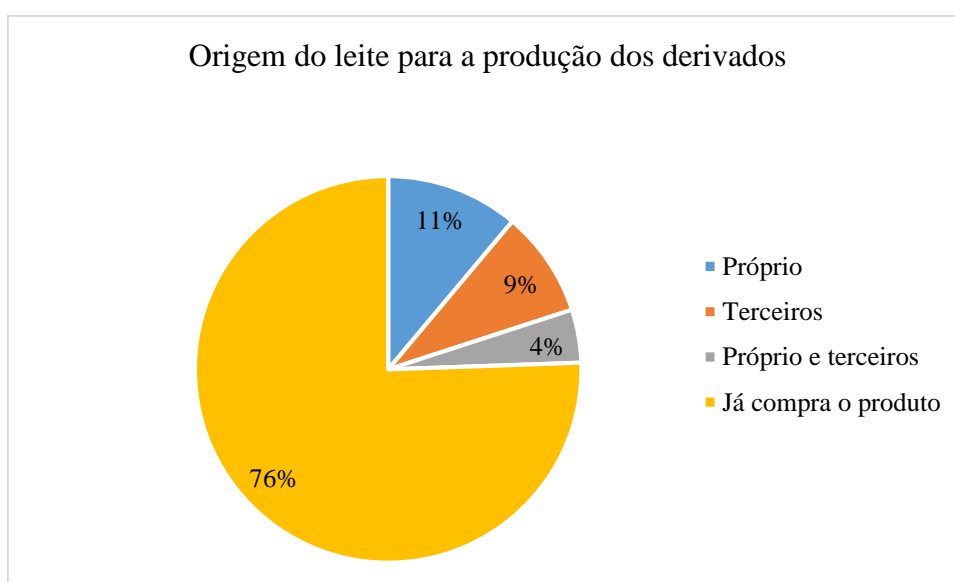
Constata-se regularidade no comparativo de comerciantes homens e mulheres que negociam estes produtos, mostrando assim a importância dos mesmos para ambos os sexos (Figura 02), fazendo com que os recursos circulem de forma mais igualitariamente entre ambos, sendo também um canal de inserção da mulher no mercado de trabalho, pois as mesmas há bastante tempo estão inseridas na cadeia do leite, tendo o papel de produzir o queijo coalho em suas residências.



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 02: Gênero dos comerciantes dos produtos derivados de leite no alto sertão sergipano.

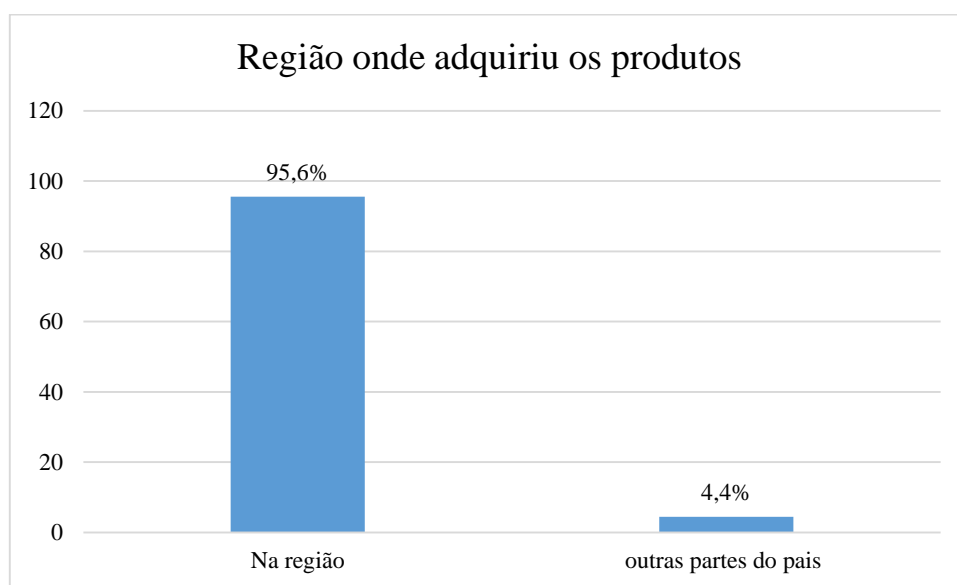
Pode-se observar na (Figura 03) que a origem do leite utilizado para produzir os derivados no alto sertão é diversa, sendo 11% próprio, 9% de terceiros, 4% próprio e de terceiros e 76% dos comerciantes já adquirem os produtos prontos, com isso não sabem exatamente a origem do leite. Mostrando a importância da comercialização destes produtos que são altamente consumidos pela população local.



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 03: Origem do leite para a produção dos derivados de leite no Alto Sertão Sergipano.

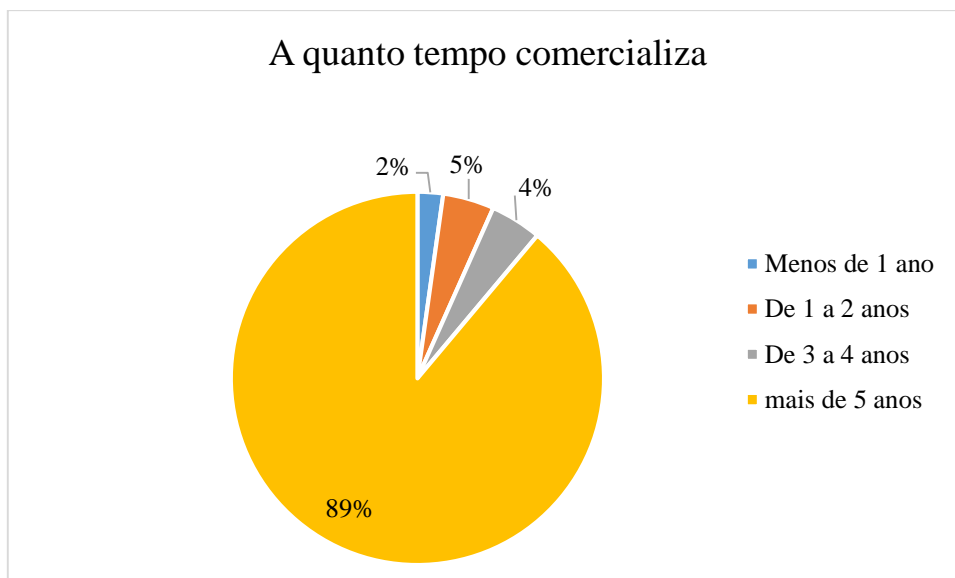
Os produtos artesanais derivados de leite que são comercializados na região, cerca de 95% é produzido na região, e 4,4% são produzidos em outras partes do país, como está disposto na (Figura 04), os derivados de leite exercem uma função muito importante, pois desenvolve tecnologias, gera desenvolvimento para uma região semiárida que sofre frequentemente com falta de chuvas regulares.



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 04: Região de aquisição dos produtos derivados de leite que são comercializados no Alto Sertão Sergipano.

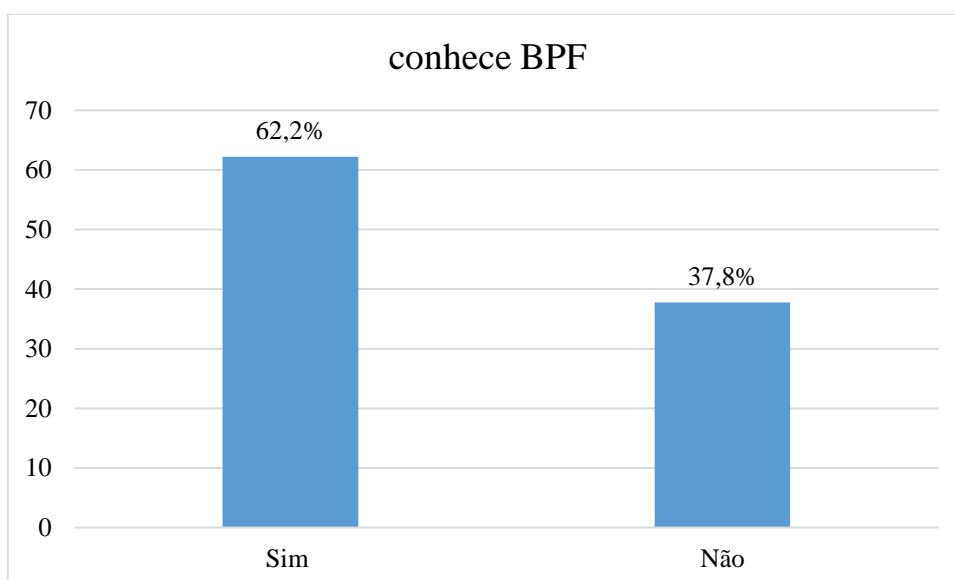
Os comerciantes de produtos artesanais derivados de leite em sua maior parte 89% exerce a função a bastante tempo, da mesma forma constatou-se nesse estudo como pode ser observado no (gráfico 5) 89% dos entrevistados trabalham com a comercialização dos derivados do leite a pelo menos 5 anos, alguns deles relataram que trabalham a pelo menos 1º anos. Dias (2006) acredita que o trabalho de beneficiamento do leite trata-se de uma atividade tradicionalmente ligada à cultura do trabalho do meio rural, que vem sendo reproduzida no Brasil “desde os anos 1800 até os dias de hoje, destacando-se como alternativa de ocupação de mão-de-obra e de remuneração para o trabalho familiar de pequenos agricultores e médios proprietários de terra”.



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 05: A quanto tempo comercializa estes produtos na região do Alto sertão de Sergipe.

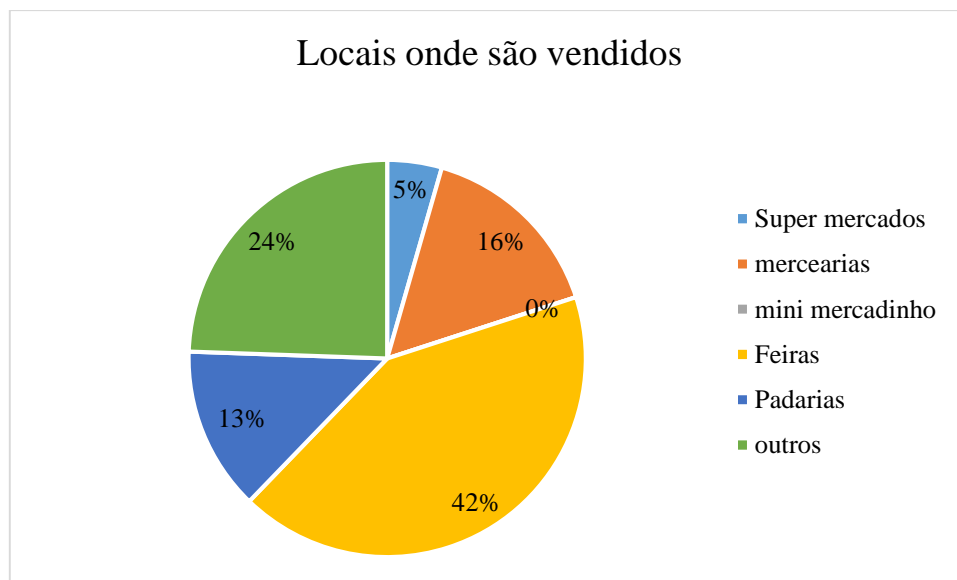
Apesar da necessidade de cumprir o manual de “boas práticas de fabricação” legalmente estabelecido para evitar contaminações, quando questionado sobre os conhecimentos, em boas práticas de fabricação 62,2% afirmaram conhecer, porém não seguem corretamente.



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 06: Conhecimentos sobre boas práticas de fabricação dos produtos artesanais derivados de leite do Alto Sertão Sergipano.

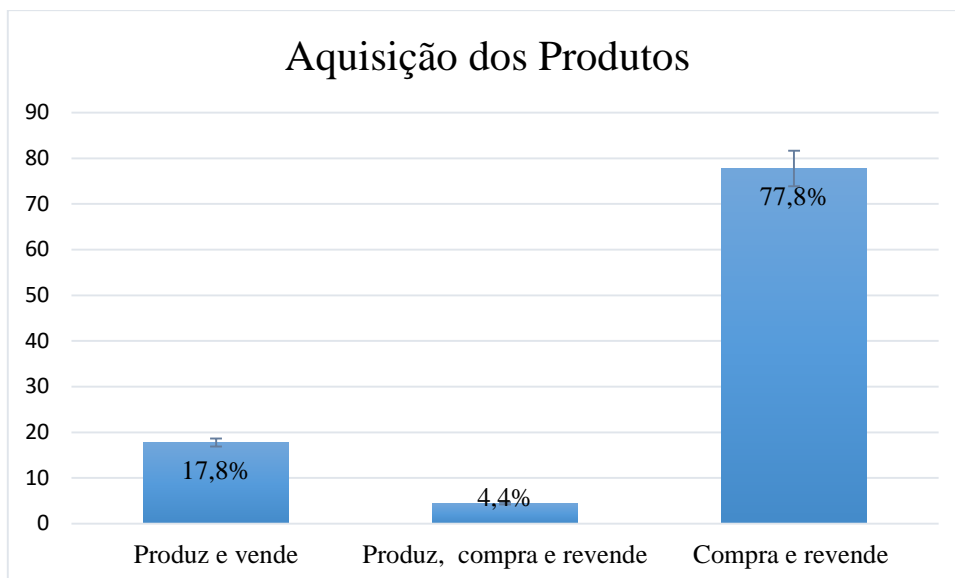
Há uma diversidade de locais onde são comercializados, nos quais foram encontrados (figura 07) os produtos, tais como super mercados 5%, mercearias 16%, feiras livres 42%, padarias 13%, Outros locais 24%. Sendo que os locais de maior relevância foram as feiras livres que detém da maior quantidade de produtos, isto se dá pelo fato de que muitos desses produtos não possuem registro junto aos órgãos competentes.



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 07: Locais de comercialização dos produtos derivados de leite no Alto Sertão Sergipano.

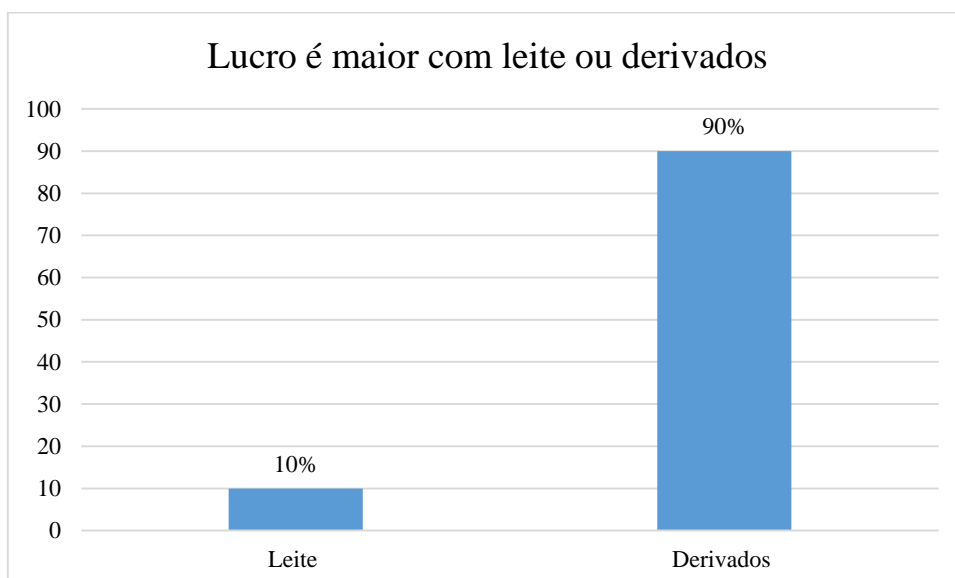
Pode-se constatar na (figura 08), que os comerciantes adquirem os produtos nos quais, 17,8% produz e vende, 4,4% Produz, compra e revende, 77,8% compra e revende, como pode-se constatar a maior parte dos produtos são revendidos, fazendo com que o comerciante realize assim a função importante de ligação entre o fabricante e o consumidor final, gerando mais empregos e aumentando a circulação de renda.



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 08: Aquisição dos produtos derivados de leite comercializados no Alto Sertão Sergipano.

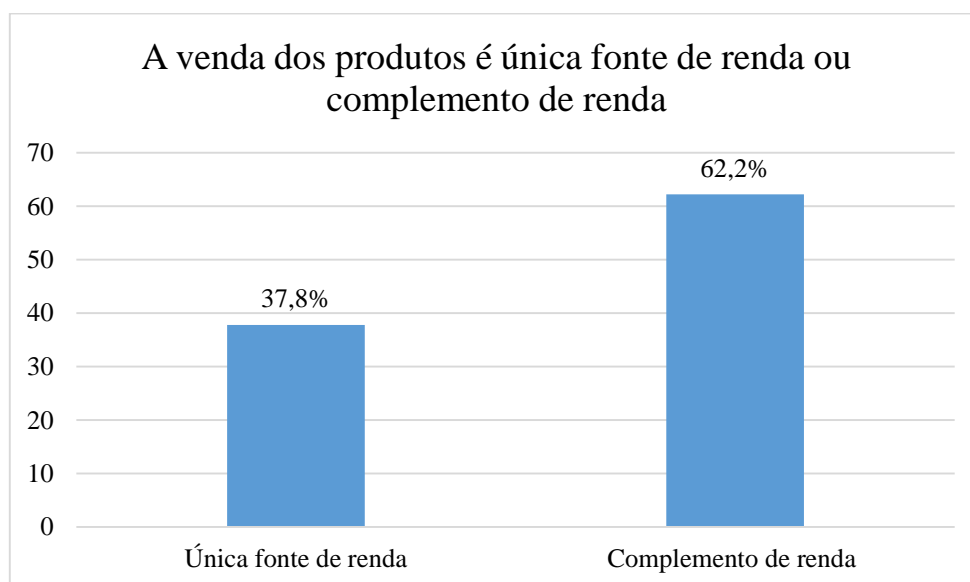
Quando perguntado sobre o lucro, se esse é maior com leite ou derivados, grande parte dos entrevistados não souberam responder, pois não produzem leite nem derivados apenas comercializam o produto que adquirem já pronto para ser comercializado.



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 09: O lucro é maior com leite ou derivados comercializados no Alto Sertão Sergipano.

Grande parte dos entrevistados informaram na (figura 10), que a venda dos produtos é um complemento de renda 62,2%, eles exercem outra função, já 37,8 % dependem diretamente da comercialização de tais produtos. O sistema de produção agroalimentar dos derivados de leite é, em sua grande maioria, artesanal, especialmente do queijo de coalho. Trata-se de uma cultura, como também um modo de vida enraizado na história do lugar, contribuindo na reprodução socioeconômica dos agricultores familiares. Os modos de produção do queijo de coalho continuam sendo transmitidos fortemente na região, na qual sua elaboração envolve a participação de componentes da família, representando em muitos casos a única ou principal fonte de renda (MENEZES et al., 2012).

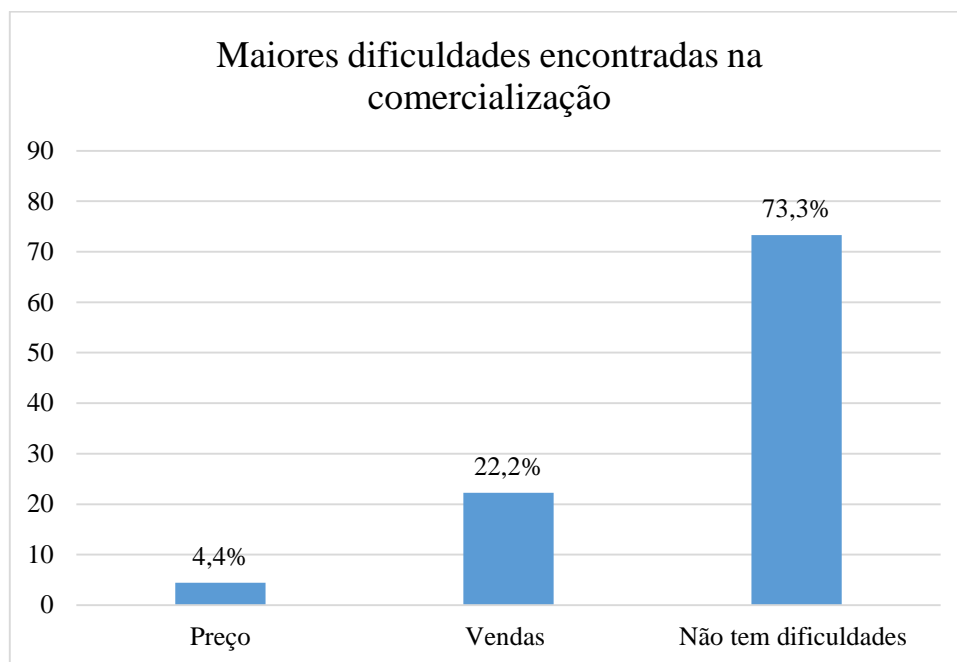


Fonte: Elaborado pela autora

Figura 10: A venda dos produtos comercializados no Alto Sertão é a única fonte de renda ou complemento de renda.

Os comerciantes quando perguntados se a dificuldades na comercialização na (figura 11), dos derivados de leite, afirmaram tem dificuldade com preço 4,4%, tem dificuldade com vendas 22,2% e 73,3% não tem dificuldades com a comercialização desses produtos. Segundo Vasconcelos (2006) existem alguns entraves na produção, comercialização e competitividade do queijo, que é o produto com maior comercialização, Falta de matéria prima (leite) de boa qualidade; carência de mão de obra qualificada, competição de produtos industrializados; dificuldades de exportação dos produtos acabados,

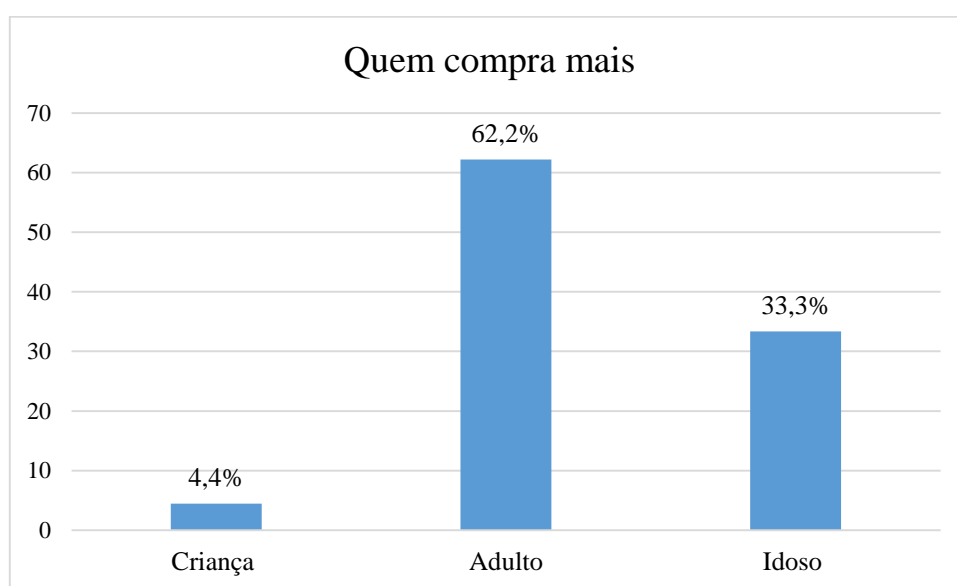
falta de recursos para financiar novos investimentos; falta de recursos para adquirir máquinas e equipamentos modernos, que possibilitem uma melhor qualidade dos produtos.



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 11: Maiores dificuldades encontradas na comercialização dos produtos artesanais derivados de leite produzidos no Alto Sertão Sergipano.

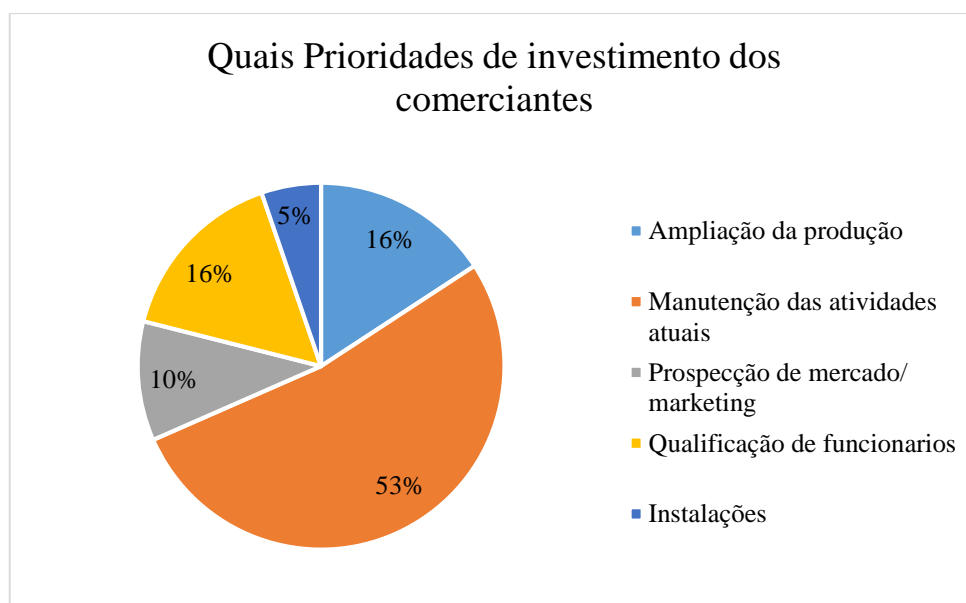
Os produtos comercializados está presente entre crianças com 4,4%, adultos com 62,2% e idosos com 33,3%, que compram e consomem esses produtos da (figura 12).



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 12: Quem compra mais os produtos derivados de leite comercializados no Alto Sertão de Sergipe.

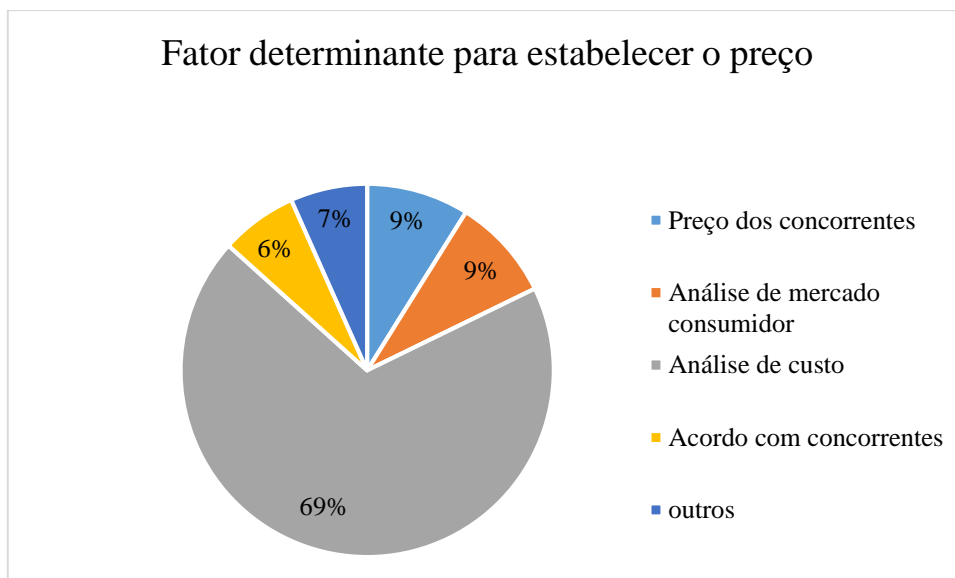
Na (figura 13) mostra quais às prioridades de investimentos dos comerciantes no quais ampliação da produção 16%, manutenção das atividades atuais 53%, prospecção de mercado/marketing 10%, qualificação dos funcionários 16%, instalações 5%, configurando assim a importância dos derivados do leite para a população.



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 13: Quais prioridades de investimento dos comerciantes do Alto Sertão Sergipano.

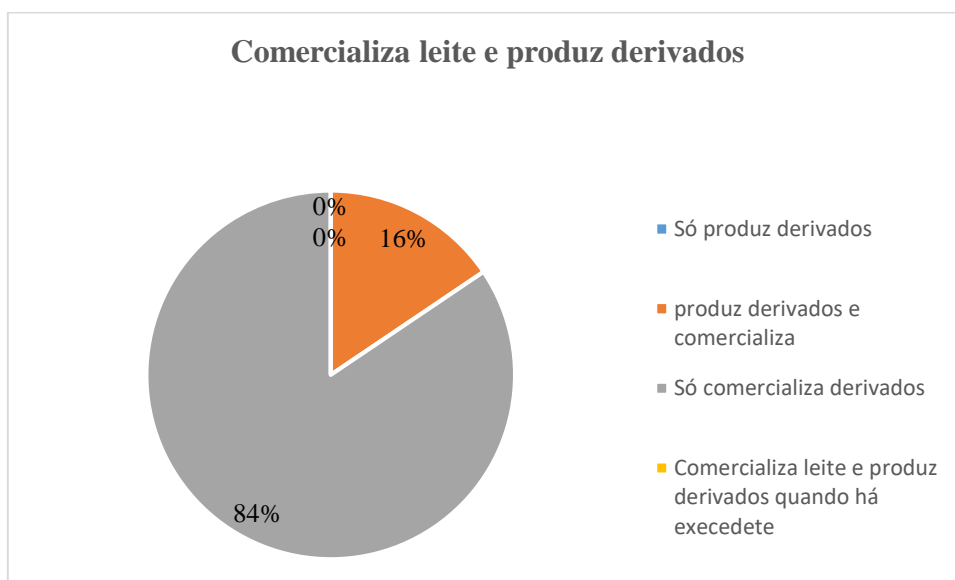
Os comerciantes na (figura 14) afirmam que determinam os preços dos produtos de acordo com fatores nos quais são preço dos concorrentes 9%, análise de mercado consumidor 9%, análise de custo 69%, acordo com concorrentes 6% e outros 7%. Veiga et al., (2005) ressaltam que, para poder competir, os produtores devem atentar para a gestão da propriedade rural, priorizando os seguintes pontos: capacitação, profissionalismo e competência administrativa e gerencial, envolvendo conhecimento dos fluxos de mercado e de comercialização, com um forte compromisso com a qualidade (matéria-prima, processos de produção, embalagem, transporte etc.).



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 14: Fator determinante para estabelecer o preço dos produtos derivados de leite.

A (figura 15) abaixo mostra a importância dos comerciantes de derivados de leite, no qual 84%, só comercializa derivados e 16% produz e comercializa derivados, no qual a maior parte é processada nas fabriquetas presentes na região, que distribui para esses comerciantes.

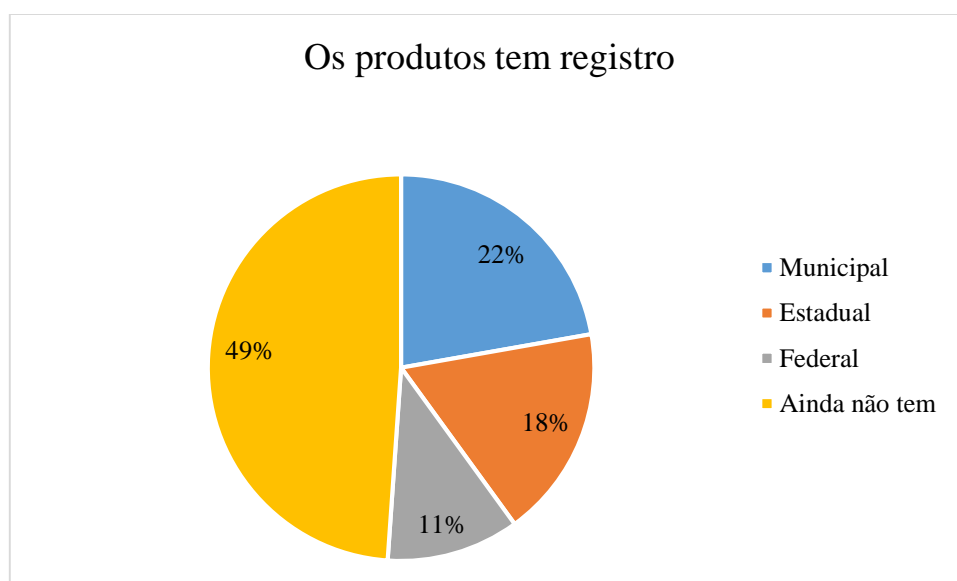


Fonte: Elaborado pela autora

Figura 15: Comercializa leite e produz derivados de leite no alto sertão sergipano.

Grande parte dos produtos comercializados na região não detém de registro junto aos órgãos competentes, no qual está disposto na (figura 16), porém encontram-se em

processo de formalização, seguindo as orientações legais se adequando a legislação. Podendo também observar que alguns produtos já têm registro nos órgãos competentes. Os produtos artesanais derivados do leite não apresentam legislação sendo que muitos desses alimentos são exportados de forma inadequada para outros estados sem nenhum tipo de Selo, como os de Serviço de Inspeção Municipal 22%, Estadual 18%, Federal 11% e 49% ainda não tem registro. (SIM, SIE e SIF). Os produtores, citam falta de condições financeiras para executar o projeto técnico de modernização sanitária, taxas e impostos altos, muitas exigências para emissão do registro do empreendimento tornando inviabilizado em função do tamanho do negócio (EMDAGRO, 2011).



Fonte: Elaborado pela autora

Figura 16: Os produtos comercializados no Alto Sertão Sergipano têm registro nos órgãos competentes.

5- CONCLUSÃO

Diante desse contexto verifica-se que a produção de leite é de extrema importância para o Alto Sertão Sergipano, tanto cultural quanto economicamente. Sendo que os derivados do leite fazem parte da cultura nordestina, o qual na maioria das vezes tem a família envolvida no processo produtivo e/ou comercialização. Indicando assim a forte presença da agricultura familiar. Tem impacto direto da localidade onde esta atividade está inserida, no qual propicia um desenvolvimento regional e é determinante para a melhoria na qualidade de vida da população local. A contribuição econômica e social deste trabalho é de evidenciar a importância dos produtos artesanais derivados de leite, que são comercializados por

pessoas que também utilizam mão de obra familiar, onde pode-se observar que a uma regularidade entre os comerciantes homens e mulheres, evidenciando a força da gente nordestina.

6- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMBRÓSIO, C. L. B.; GUERRA, N. B.; MANCINI FILHO, J. Características de identidade, qualidade e estabilidade da manteiga de garrafa. Parte I – Características de identidade e qualidade. **Ciência & Tecnologia de Alimentos**, Campinas, set.-dez. 2001.

ARCHER, G.P. et al. Latent consumers' attitude to farmers' markets in North West England. *British Food Journal*, v.105, n.8, p.487-497, 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária, Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Portaria N.0 354, de 4 de setembro de 1997. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/das/dipoa/port354.html> Acesso em: 18 fev. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n. 354, de 04 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Doce de Leite. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 08 set. 1997. Seção 1, p. 19685.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2001.

BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Secretaria de Vigilância Sanitária. **Nova legislação comentada de produtos lácteos**. Brasília, DF, 2002. 327 p. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/cagro/v32n2/23.pdf>> acesso em 25 de out. de 2018.

COTTON, C. M. **Ethnobotany**: principles and applications. 1 ed. Chichester: John Wiley e Sons, 1996. 434 p.

COUTINHO, E.P.; NEVES, H.C.N.; SILVA, E.M.G. Feiras livres do brejo paraibano: crise e perspectivas. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 44. Anais... Fortaleza: CE, 2006.

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

Da MATTA, R. **A casa e a rua**: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. 5. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DIAS, J. C. **500 Anos de Leite no Brasil**. São Paulo: Calandra, 2006.

DINIZ, J. A. F.; As feiras em Sergipe e em seu entorno. In: **Ensaio econômico e sociais**/ 1987- (Periodicos, p. 67-98).

DORES, M.T.; FERREIRA, C. L. L. F. Queijo Minas Artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável (RBAS)**, v.2, n.2, 2012.

EMDAGRO. **Determinação do perfil socioeconômico das unidades produtoras de derivados do leite** - fabriquetas, localizadas no território do alto sertão sergipano. Determinação do perfil socioeconômico das unidades produtoras de derivados. 2011.

FERRARI, P. C.; **A Tendência de produtos alimentícios orgânicos e artesanais no mercado brasileiro**, 2018. Disponível em: <<http://www.infobranding.com.br/organicos-e-artesanais-2/>> acesso em 17 de maio de 2019.

FERREIRA, R.M.; SPINI, J.C.M.; CARRAZZA, L.G.; SANT'ANA, D.S.; OLIVEIRA, M.T.; ALVES, L.R.; CARRAZZA, T.G.; **Pesquisa de Staphylococcus coagulase positiva em queijo Minas frescal artesanal**. PUBVET, Londrina, v.5, n.5, 2011.

FRAGA, E. E. A.; RODRIGUES, S. M. S.; VASCONCELOS, C. R.; SANTANA, J. R.; SANTOS, M. J. C.; SILVA, D. P. Análise do descarte ambientalmente correto da produção do queijo coalho em fabriquetas do Sertão Sergipano, 2016.

GIL, A. C.; Como elaborar projetos de pesquisa. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GONÇALVES, G. R. F; OLIVEIRA, J. S; BONOMO, R. C. F; NETO, B. A. M; LEITE, C. X. S; GOMES, G. M. S; **Caracterização físico-química do doce de leite em barra com diferentes concentrações de líquido de cacau**, Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina Grande, v.16, n.1, p.27-32, 2014.

GRAZIANO, E.; GRAZIANO NETO, F. As condições da reprodução camponesa no Vale do Jequitinhonha. Perspectivas, São Paulo, 6:85-100, 1983. Disponível em: <<https://periodicos.fclar.unesp.br/perspectivas/article/viewFile/226/1473>>. Acesso em 24 de março de 2019.

KRONE, E. E; **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS):** práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

LAGUNA, L.E. ; EGITO, A. S. do. **Fabricação de doce pastoso com leite de cabra**. Sobral: Embrapa Caprinos, 1999. 19 p. (Circular técnica, 22).

MACHADO, L.M.P. **Uso de soro de queijo e amido de milho modificado na qualidade do doce de leite pastoso**. 2005. 170 p. Tese (Doutorado) – Faculdade de Engenharia de Alimentos, UNICAMP, Campinas, 2005.

MADRONA, G.S; ZOTARELLI, M.F; BERGAMASCO.R. **Estudo do efeito da adição de soro de queijo na qualidade microbiológica do doce de leite pastoso**. Revista brasileira de tecnologia agroindustrial. Ponta Grossa, 2008.

MENEZES, S. S. M.; SILVA, J. N. G.; SANTOS, S.; **Queijo coalho caseiro: A tradição como ativo territorial no município de Porto da Folha**. v. 6. n. 3 Ed. Especial, p. 52 – 71, 2012.

MENEZES, S. S. M; **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. São Cristóvão, SE, 359f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Sergipe, 2009.

MENEZES, S. S. M; ALMEIDA, M. G; **A Produção De Queijos no Sertão Sergipano Troca de Mãos: Uma Questão de Gênero Curitiba**. n. 16, p. 47-54, 2008. Editora UFPR.

MENEZES, S.S. **Queijo de coalho**: tradição cultural e estratégia de reprodução social na região Nordeste. *Revista de Geografia (UFPE)*, Recife, v. 28, n. 1, 2011.

NASSU, R T.; LIMA, J. R.; Estabilidade oxidativa de manteiga da terra acondicionada em diferentes embalagens. **Revista Ciência Agronômica**, Vol. 35, NO.1, jan.-jun., 2004: 110 - 115

NASSU, R. T.; ARAÚJO, R. S.; GUEDES, C. G. M.; ROCHA, R. G. A. **Diagnóstico das condições de processamento e caracterização físico-química de queijos regionais e manteiga no Rio Grande do Norte**. Fortaleza: EMBRAPA/CNPAT, 2003. 24p.(EMBRAPA/CNPAT. Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento 11).

NASSU, R. T; MACEDO, B. A; LIMA, M. H. P; **Queijo de Coalho**, Embrapa Informação Tecnológica, Brasília, DF 2006.

NASSU, T. R; LIMA, J. R. Estabilidade oxidativa da manteiga da terra acondicionada em diferentes embalagens. **Revista Ciência Agronômica**. v.35, n.1, p.110-115, 2004.

NETTO, V. N.; GOMES, A. N. Importância Econômica e Social da Atividade Leiteira. [s.d.].

OLIVEIRA, R. M. E.; OLIVEIRA, A. R. C., RIBEIRO, L. P., PEREIRA, R., PINTO, S. M., ABREU, L. R. (2010). Caracterização química de doces de leite comercializados a granel em Lavras. *Rev. Inst. Latic*. n 377, p. 65: 5-8. Lavras.

PARAÍBA. Secretaria de Estado do Turismo e do Desenvolvimento Econômico. **Perfil Tecnológico da Queijeiras no Sertão da Paraíba**: Pesquisa. João Pessoa. 2008.

PATTON, M. Q. **Qualitative evaluation and research methods**. 2 ed. Newbury Park: Sage Publications, 1990. 536 p.

PINHEIRO, C.U. **Técnicas e métodos antropológicos aplicados na Etnobotânica**. 1. ed. Belém: MPEG, 2003. 39p.

PONTES, A. A. M.; **Em meio a conversas**: experiência nas relações cotidianas numa feira livre de Aracaju. (Dissertação de Mestrado em Psicologia Social). Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão/ SE 2012, p. 1-128.

Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

SÁ, C. O.; SÁ, J. L.; OLIVEIRA, T. M. B. F.; GOMIDE, C. A.; NASCIMENTO, I. R.; MUNIZ, K. F.; SANTOS, A. S.; GOIS, D. Caracterização do Fluxo do leite em Nossa Senhora da Glória, semi-árido sergipano. In: IX Congresso Panamericano do Leite, 2006, Porto Alegre. Anais... Porto Alegre, 2006.

SÁ, J. L.; SÁ, C. O.; MOTA, D. M.; GOMIDE, C. A. M.; COSTA, C. X.; MELO, P. O. Produção animal de base familiar no semi-árido sergipano. VII Congresso Brasileiro de Sistemas de Produção. **Anais...** Fortaleza. 2007.

SEPLAN, Secretaria de Estado do planejamento. Plano de Desenvolvimento Territorial Participativo de Sergipe (PDTP). Aracaju [s.n.], 2008

SILVA, E. O; SILVA, F. S; **Importância Socioeconômica e Cultural da Produção de Queijo Artesanal Para o Desenvolvimento Rural em Nossa Senhora da Glória – Se.** Nossa Senhora da Glória – SE, 2016.

SILVA, F. T; **Manual de produção de manteiga.** Programa de Difusão de Tecnologias Agroindústrias Alimentares, EMBRAPA – CTAA, Rio de Janeiro, 1996.

SOUSA, L.G. Memórias de economia: a realidade brasileira (edición electrónica). São Paulo: Eumed, 2004. Disponível em: <<http://www.eumed.net/cursecon/libreria/2004/lgs-mem/lgs-mem.htm>>. Acesso em: 28 mar 2019.

SOUZA, E. G; GOMES, F. S. L; SILVA, G. F; JUNIOR, I. S. B; NEVES, P. V. S; AZEVEDO, R. D; **A importância do Agronegócio do leite no segmento de agricultura familiar.** Um estudo de caso em municípios da região semiárida paraibana. Fortaleza, 2014. TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade do leite.** 3. Ed. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, 2008.

VASCONCELOS, A. L. S. **Complexo pecuário do leite:** qualidade e produtividade da mão de obra artesanal no segmento industrial do queijo do Ceará. Dissertação de mestrado (engenharia de produção). UFSC. Florianópolis, 2006.

VASCONCELOS, A. L. S. **Complexo pecuário do leite:** qualidade e produtividade da mão de obra artesanal no segmento industrial do queijo do Ceará. Dissertação de mestrado (engenharia de produção). UFSC. Florianópolis, 2006.

VEIGA, J. B.; FREITAS, C. M. K. H.; POCCARD-CHAPUIS, R. Criação de gado leiteiro na Zona Bragantina. Embrapa Amazônia Oriental, dez. 2005.

VIEIRA, L.C; JÚNIOR, J.B.L. Tecnologias de fabricação dos Doces de Leite Pastoso em Tabletes. Comunidade Técnico, p.1, Belém, 2004.

VIEIRA, L.C; JÚNIOR, J.B.L. **Tecnologias de fabricação dos Doces de Leite Pastoso em Tabletes.** Comunidade Técnico, p.1, Belém, 2004.

VIEIRA, M.C; GALLINA, D. A; CAVICHIOLO, J.R; GOMES, R. A. R; FACHINI, C; ZACARCHENCO, P.B. De S; PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE TRADICIONAL, LIGHT E DIET: estudo comparativo de custos e viabilidade econômica, SP, v. 41, n. 10, out. 2011.

ANEXO

Anexo 1. Questionário Semiestruturado utilizado na obtenção dos dados para a pesquisa

QUESTIONÁRIO

DATA: / /

Nome: _____ Idade: _____

Telefone: () _____ Município: _____

- 1) Qual o nível de escolaridade?
() Ensino Fundamental () Médio () Superior
- 2) Sexo?
() Feminino () Masculino
- 3) Locais onde são vendidos os produtos derivados de leite?
() Super mercados; () Feiras;
() Mercarias; () Casas de Festas
() Mini- mercadinho;
- 4) Comercializa leite e produz derivados (constantemente), ou produz derivados?
() Só produz derivados
() produz derivados comercializa leite;
() Comercializa leite e produz derivados quando há excedente na produção de leite.
- 5) Aquisição dos produtos para comercialização.
() Produz () Compra e revende
- 6) Qual o destino da produção de derivados do leite?
() Feira () Padarias () Supermercados () Outros
- 7) O lucro é maior com a comercialização do leite ou de seus derivados?
() Leite () Derivados
- 8) Origem do leite para produção dos derivados comercializados:
() Próprio () Terceiros , de quantas pessoas.
- 9) A venda dos produtos derivados de leite.
() Única fonte de renda () complemento de renda
- 10) Maiores dificuldades encontradas na comercialização
() Preço () vendas
- 11) Se produz quanto gasta para produzir em valores?

12) Quais produtos derivados de leite são comercializados no local

13) Cidade onde adquiriu o produto?

☐ na região, nome da cidade ☐ outra parte do país

14) Quem compra os produtos?

☐ Crianças e adolescentes ☐ Adultos ☐ Idosos

15) Há quanto tempo comercializa esses produtos?

☐ Menos de 1 ano ☐ de 3 a 4 anos

☐ de 1 a 2 anos ☐ mais de 5 anos

quantos?

16) Os produtos do laticínio são registrados nos órgãos:

☐ municipal ☐ estadual ☐ federal

17) Quantas pessoas da família comercializa?

18) Quais as prioridades de investimento da sua empresa no momento?

☐ Ampliação da produção

☐ Modificar algumas coisas no processo de fabricação do produto.

☐ Manutenção da atividade atual

☐ Prospecção de mercado/Marketing

☐ Qualificação dos funcionários e proprietário (cursos, palestras, treinamentos)

☐ Instalações

19) Quais as principais estratégias que o comerciante acredita serem necessárias para o aumento de sua receita?

☐ Aumento de vendas ☐ Melhorias na qualidade do produto

☐ Lançamento de novos produtos ☐ Atendimento ao cliente

☐ Inovação do produto ☐ Propaganda e promoções

☐ Redução de custos ☐ Outros. Quais? _____

20) Qual o fator determinante para o estabelecimento do preço dos seus produtos?

☐ Preço dos concorrentes ☐ Acordo com concorrentes

☐ Análise do mercado consumidor ☐ Outros.

Quais? _____

☐ Análise de custos

21) Você conhece BPF (Boas Práticas de Fabricação)?

☐ Sim ☐ Não

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

*Você está sendo convidado (a) a participar do projeto de pesquisa: **ESTUDO: IMPORTÂNCIA ECONÔMICA DOS PRODUTOS ARTESANAIS DERIVADOS DO LEITE NO ALTO SERTÃO SERGIPANO**. O documento abaixo contém todas as informações necessárias sobre a pesquisa que estamos fazendo. Sua colaboração neste estudo será de muita importância para nós, mas se desistir a qualquer momento, isso não causará nenhum prejuízo a você.*

O objetivo deste estudo é realizar um levantamento dos produtos artesanais derivados do leite comercializado nas feiras livres do alto sertão sergipano (Nossa Senhora da Glória, Monte Alegre, Poço Redondo, Santa Rosa do Ermírio).

A coleta de dados será composta por questionário. Inicialmente, serão coletadas informações para sua identificação e do seu comércio em seguida as informações coletadas dirão respeito ao perfil dos produtos artesanais derivados do leite comercializados no seu estabelecimento e também sobre os consumidores destes produtos. O tempo utilizado para coleta dos dados será de aproximadamente trinta minutos.

Suas respostas serão tratadas de forma anônima e confidencial, ou seja, em nenhum momento será divulgado seu nome nem do seu estabelecimento em qualquer fase do estudo. Quando for necessário exemplificar determinada situação, sua privacidade será assegurada. Os dados coletados poderão ter seus resultados divulgados em eventos, revistas e/ou trabalhos científicos.

O (A) senhor (a) não terá nenhum custo ou compensação financeira ao participar do estudo e o preenchimento deste questionário não oferece risco para a sua saúde.

O (A) senhor (a) receberá uma via deste termo, rubricada em todas as páginas por você e pelo pesquisador, onde consta o telefone e o endereço da pesquisadora principal de forma que poderá tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação agora ou a qualquer momento.

Declaro que entendi os objetivos, riscos e benefícios de minha participação na pesquisa e concordo em participar. A pesquisadora me informou que o projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos na plataforma Brasil através do site: <http://portal2.saude.gov.br>.

Diante do exposto, declaro que fui devidamente esclarecido (a) e dou o meu consentimento para participar da pesquisa e para publicação dos resultados.

Endereço para contato (24 horas por dia e sete dias por semana):

Pesquisadora Responsável: FABIANA OLIVEIRA DA SILVA

Endereço: _Rua maura n° 822 1° andar. Nossa Senhora da Glória – SE Contato
telefônico: _ (79)999230807 e-mail: fabianaoliveira04@hotmail.com

Local

e

data:

Nome do Pesquisador

Assinatura do Pesquisador

Nome do Participante

Assinatura do Participante

Nossa Senhora da Glória, SE, de

de 2019