

**PROJETO DE CONTRIBUIÇÃO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA FARINHA DE MANDIOCA DE TIPO COPIOBA:
A CONSTRUÇÃO DE INDICADORES SOCIAIS PARA AVALIAÇÃO DE IMPACTOS EM DESENVOLVIMENTO**

**THE PROJECT OF CONTRIBUTION TO GEOGRAPHICAL INDICATION OF MANIOC FLOUR OF TYPE COPIOBA:
THE CONSTRUCTION OF SOCIAL INDICATORS FOR THE EVALUATION OF IMPACTS ON DEVELOPMENT**

Nina Paloma Neves Calmon de Siqueira Branco¹; Ícaro Ribeiro da Silva Cazumba²; Alaane Caroline Benevides de Andrade³; Ryzia de Cassia Vieira Cardoso⁴; Janice Izabel Druzian⁵.

¹ninapa@gmail.com; ² icarocnn@yahoo.com.br, ³alaane@gmail.com, ⁴ryzia@ufba.br, ⁵druzian@ufba.br
Universidade Federal da Bahia – UFBA – Salvador/BA – Brasil

Resumo

A farinha de mandioca denominada “copioba”, produzida no Recôncavo baiano, compreende um produto regional de notoriedade na Bahia. Apesar do reconhecimento popular da qualidade desta farinha, pouco se conhece sobre o seu processo de produção e as características que a distingue das demais farinhas. Este estudo objetiva relatar o desenvolvimento do projeto “QUALIDADE, IDENTIDADE E NOTORIEDADE DA FARINHA DE MANDIOCA DE NAZARÉ DAS FARINHAS-BA: UMA CONTRIBUIÇÃO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA”, apoiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) – Edital 21/2011, em convênio com a Universidade Federal da Bahia, referente à construção de indicadores para subsidiar o pedido de Indicação Geográfica (IG) da Farinha de Mandioca do Vale do Copioba, e a avaliação dos impactos de desenvolvimento decorrentes do projeto, além do auxílio organizacional aos produtores, nesta Região. Uma equipe interdisciplinar elaborou instrumentos quantitativos e qualitativos para levantamento de dados, que foram submetidos a um Comitê de Ética em Pesquisa. Um questionário será aplicado a 200 produtores/trabalhadores da cadeia produtiva da farinha, o que possibilitará descrever o perfil sócio-demográfico da coletividade, antes e após a aquisição da qualificação. Este método compreende uma inovação na área e permitirá a avaliação de impactos socioeconômicos da IG na vida dos produtores e trabalhadores de farinha. As abordagens qualitativas aplicadas aos mesmos visam resgatar a memória local e a valorização do produto. O Edital FAPESB inaugura a implantação de uma política pública de extrema valia na Bahia, aliando uma equipe técnico-científica à prospecção tecnológica e à intervenção social a partir de IG.

Palavras-chave: desenvolvimento regional, indicação geográfica, estudos de intervenção, indicadores sociais, agricultura familiar.

Abstract

The manioc flour denominated “copioba”, produced in the Recôncavo of Bahia, is a notable regional product. Even though there is a general recognition of the quality of this manioc flour, there have been no scientific studies on its production process or the characteristics that distinguish this manioc flour from the other ones. This study aims to relate the development of the Project “Quality, identity and reputation of Copioba and common manioc flour as a contribution to Geographical Indications (GI) in the Copioba Valley”, financed by the Foundation of support for research on the State of Bahia (FAPESB – Edital 021/2011), in partnership with the Federal University of Bahia (UFBA), concerning the elaboration of indicators to support the process of request for the GI of manioc of type Copioba, and the assessment of impacts on social development due to the project, besides the organizational help to flour producers, in the Region. One interdisciplinary team has designed and tested quantitative and qualitative questionnaires to collect data, and these tools have been submitted to a Committee on Ethics in Research. One questionnaire will be administered to a population of approximately 200 workers and producers on the manioc flour production chain, making it possible to describe the collectivity’s socio-demographic profile before and after the acquiring the qualification. This method involves an innovation in the domain and will allow the evaluation of socioeconomic impacts of the IG on the manioc flour producers’ and workers’ lives. The qualitative methods applied to the same population aim to retrieve the local memory and value the product. The FAPESB public call inaugurates a new public policy of higher value in Bahia, because it allies a technical and scientific team to prospection on technology and social intervention by IG.

Key-words: regional development, geographical indication, intervention studies, social indicators, family farming.

I. Introdução

O projeto de contribuição à Indicação Geográfica (IG) da farinha de mandioca do Vale de Copioba, Nazaré-BA, realizado pela Universidade Federal da Bahia (UFBA) em parceria com a Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB), busca descobrir, cientificamente, os fatores geográficos e humanos pelos quais a farinha de mandioca do tipo “copioba”, conhecida por ser mais fina, mais clara e crocante, tem renome reconhecido historicamente e popularmente por possuir uma qualidade superior, quando comparada às demais farinhas da região. Para realizar o projeto, a Faculdade de Farmácia da UFBA dispõe de uma equipe de aproximadamente vinte pessoas, incluindo Professores, Mestrandos em Ciências de Alimentos, em Nutrição e em Ciências Humanas e Sociais, Graduandos em Farmácia, Nutrição e pesquisadores locais, compondo dessa forma uma equipe interdisciplinar.

É importante ressaltar a farinha de mandioca como elemento alimentar de base e componente da cesta básica brasileira, que advém da cultura ameríndia original do território

nacional. Outro fator de relevância para o projeto em questão é a pouca distribuição de renda no nordeste do Brasil e o fato dos produtores de farinha de mandioca obterem a menor parte do lucro da produção, em relação aos distribuidores/atravesadores do produto na região segundo observações realizadas em primeiras visitas a campo. Esta assimetria é causada pela dispersão dos produtores e pela dificuldade de transporte entre as casas de farinha, características também observadas na zona rural do Vale do Copioba.

O projeto em questão e seus desdobramentos buscam intervir nessa realidade regional, favorecendo o desenvolvimento econômico e a autonomia dos produtores, devolvendo a estes o controle da cadeia produtiva da farinha de mandioca de qualidade e notoriedade na região, assim contribuindo para uma Indicação Geográfica no Recôncavo baiano.

Estão sendo desenvolvidas análises de alimentos no que concerne aos parâmetros físico-químicos, microbiológicos e sensoriais para as farinhas de mandioca do Vale do Copioba e seus processos produtivos. Há ainda um questionário referente às Boas Práticas de Fabricação de alimentos que avaliará as casas de farinhas, auxiliando na identificação das unidades que possuem as melhores práticas de produção e de higiene (RICHARDS, 2002). Estes estudos buscam identificar os melhores processos produtivos para utilizá-los como referência, e por meio de ações de educação popular difundir-los e harmonizá-los, em atividades vinculadas a Políticas Públicas associadas à EMBRAPA-RJ e ao SEBRAE-BA, em etapa anterior ao pedido de IG. Produzindo dessa forma dados para o futuro regulamento de uso da qualificação.

Paralelamente a este trabalho, foi realizado e testado um questionário em sociologia quantitativa, com objetivo de construção de dados sócio-demográficos dos produtores e trabalhadores da cadeia de produção da farinha, e estabelecido um plano de análise com métodos qualitativos de enquete, quer seja entrevistas etnográficas e outros métodos de coleta de dados desta abordagem, com ambos os instrumentos já submetidos a Comitê de Ética em Pesquisa da UFBA.

Esses dados e abordagem facilitarão na reconstituição da memória local, facilitando a constituição do processo de pedido de IG, assim como permitirá o conhecimento dos diversos atores locais da cadeia produtiva da farinha, oportunizando a intervenção social prevista no projeto, com o auxílio científico e técnico organizacional aos produtores de farinha de mandioca, para o estabelecimento da organização responsável pela futura IG. Esses dados caracterizam indicadores sociais para avaliação do impacto em desenvolvimento socioeconômico, uma inovação em projetos de intervenção, e, em particular, no que tange às Indicações Geográficas.

O projeto é um exemplo de múltiplas políticas públicas e de trabalho em rede, integrando os apoios da FAPESB, EMBRAPA e SEBRAE, e o trabalho em equipe interdisciplinar para intervenção. Vale ressaltar ainda o trabalho anterior da Rede NIT-Nordeste, dos Núcleos de Inovação Tecnológica, órgãos responsáveis pela gestão de patentes e inovações produzidas nas Universidades e Institutos de Ciência e Tecnologia do Nordeste, e de contribuições do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), através de formações e capacitação de pessoas. A excelência da equipe científica e técnica, aliada à prospecção tecnológica e pesquisa anterior e concomitante à intervenção coordenada em rede, são inovações em projetos dessa natureza. Estes fatores compõem um quadro favorável e positivo ao encaminhamento da Indicação Geográfica da farinha de mandioca do Vale do Copioba.

II. Objetivos

O projeto de Contribuição à Indicação Geográfica (IG) do Vale do Copioba objetiva constituir dados científicos sobre como a farinha de mandioca produzida na região possui propriedades físico-químicas, microbiológicas e sensoriais específicas que fazem dela uma farinha mais fina e crocante, de tipo superior em relação a outras farinhas de mandioca. Nesse cenário, valoriza os saber-fazeres locais e humanos que contribuem à proveniência geográfica dessa melhor farinha, constituindo, desta forma, argumentos que subsidiem um processo de pedido de IG para as farinhas de mandioca que já dispõem de uma reputação e notoriedade de qualidade superior popularmente estabelecidas.

O projeto também visa auxiliar a organização dos produtores rurais para solicitar a IG, bem como, por meio de outros projetos e políticas públicas, favorecer a harmonização das casas de farinha para um modelo que responda às Boas Práticas de Fabricação de alimentos, de intervenção e educação popular anterior a um pedido de certificação de IG.



Figura 1. Equipe Interdisciplinar em Viagem de Campo (2012)
Fonte: Projeto UFBA/FAPESB.

Em etapas paralelas às análises laboratoriais existem as de trabalho em rede, em equipe interdisciplinar, contando com apoio da EMBRAPA e do SEBRAE, para a viabilização do levantamento das organizações de produtores rurais, da implantação de políticas públicas de harmonização de casas de farinha e do auxílio organizacional, por meio de sensibilização por cursos e oficinas sobre o que se trata uma IG, em que ela pode ser interessante para o desenvolvimento da economia local, melhorando a autonomia e o controle dos produtores da cadeia do produto, bem como a qualidades de vida das pessoas. Por conseguinte, o projeto prevê um apoio e acompanhamento de reuniões de produtores rurais, com vistas a facilitar a organização em uma associação e/ou cooperativa que possa vir a solicitar a IG.

Desta forma, o projeto objetiva subsidiar o pedido de Indicação Geográfica para as farinhas de mandioca de tipo “copioba” e comum produzidas no Recôncavo baiano. Trata-se de uma contribuição ao desenvolvimento econômico regional, que colabora para um controle da produção pelos produtores e uma garantia de qualidade para o consumidor. Compõe-se assim um projeto de

intervenção que responde a critérios de interesse público, encerrado de compromisso e responsabilidade social.

III. Uma descrição preliminar do mercado da farinha de mandioca no Vale do Copioba



Figura 2. Feira de Nazaré-Ba, venda da farinha de mandioca (2012)
Fonte: Projeto UFBA/FAPESEB.

A Farinha de mandioca produzida no Vale do Copioba é historicamente reconhecida como de qualidade superior, e a cidade Nazaré das Farinhas, com o codinome em questão, reconhecida por ser centro histórico de escoamento da produção da farinha para a capital, cidade de Salvador. É interessante observar que, se Nazaré ganhou a qualificação das Farinhas, Copioba é uma designação para uma farinha mais fina, torrada, crocante e branca (sem corantes naturais ou artificiais) de qualidade superior, e é utilizada para indicar farinhas produzidas na região ou de outras proveniências geográficas, ou mesmo em embalagens de farinhas comercializadas em mercados ou supermercados, para designar uma farinha melhor. Assim, a proveniência geográfica tornou-se expressão que indica qualidade superior.

O projeto de contribuição à Indicação Geográfica compreende a farinha do tipo Copioba e a de tipo comum, mais amarelada e de uso corrente também, produzidas no Vale do Copioba. Salienta-se o fato de que a farinha de mandioca compõe importantes pratos brasileiros de forma continental, no centro, no sudeste e no norte e nordeste principalmente, quer seja nos pratos compostos com feijão, quer seja em pratos compostos com frutos de mar, ou ainda com carnes diversas: elementos gastronômicos nacionais que compõem a identidade da cultura alimentar brasileira (CHISTE et al., 2006; DIAS & LEONEL, 2006). O consumo médio de mandioca, no

Brasil é de 1kg/pessoa/ano, enquanto que o consumo de farinha de mandioca chega a 3,7 kg/pessoa/ano (FAO/WHO, 2005). A farinha de mandioca como alimento abre assim vias para o turismo gastronômico, tratando-se de um produto de destino nacional.

É importante ainda que a massa de mandioca que não se transforma em farinha de mandioca pode tornar-se uma farinha mais grosseira de uso dos produtores, ou em farinha de tapioca, beijus, bolos, e outros derivados de importância alimentar em lanches ou refeições nas zonas pobres do Brasil. O projeto de contribuição à IG em questão constitui assim particularmente interessante no quesito de soberania alimentar nacional, pois trata de um produto que alimenta o povo brasileiro. Nesse sentido o imaginário nordestino é composto de canções e de uma literatura regional de uma população marcada pela seca, pobreza e êxodo rural do qual a farinha de mandioca constitui alimento.

Para iniciar com uma descrição do mercado da Farinha de Mandioca, tal qual existe hoje, é interessante pontuar que o projeto de contribuição à IG em questão foi elaborado em outubro de 2011, pelos professores da Faculdade de Farmácia e da Escola de Nutrição da UFBA, em parceria com o Sindicato de trabalhadores rurais de Nazaré, que demonstrou interesse no projeto desde o seu principio, configurando um interlocutor importante entre a equipe do projeto e os produtores rurais de farinha de mandioca. Segundo informações deste sindicato, existem 200 trabalhadores rurais filiados ao mesmo, valor que faz estimar um número inferior de casas de farinha na região, e um numero superior de trabalhadores rurais que vivem da produção de farinha (quer seja fazendo uso da casa de farinha municipal ou usando casa de farinha de terceiros).



Figura 3. Rio Copioba no vale de mesmo nome visto de uma propriedade produtora de farinha de mandioca (2012).

Fonte: Projeto UFBA/FAPESB.

Em duas visitas a campo, em abril de 2012, a equipe do projeto visitou 10 casas de farinhas, incluindo uma casa de farinha municipal e duas que não estavam funcionando no dia da visita. No que concerne à produção de farinha de mandioca, observou-se que todas as casas de farinha funcionando durante as visitas eram motorizadas de segunda geração: elas possuíam um motor para a moenda da mandioca, assim como um forno de torrefação motorizado.

Nas propriedades rurais visitadas, constatou-se também que a casa de farinha é um lugar bem distinto dos lugares de habitação. Duas propriedades possuíam escolas municipais em sua área, uma no Copioba Sul (na propriedade de um produtor líder de uma associação) e outra ao lado da casa de farinha municipal – assim, é assegurada a escolarização das crianças nas propriedades rurais, sendo necessário aos adolescentes dirigir-se à Nazaré a partir do ensino fundamental para prosseguir a vida escolar.



Figura 4. Raspa da mandioca realizada principalmente por mulheres, crianças e adolescentes, Casa de farinha de uma produtora rural (2012).
Fonte: Projeto UFBA/FAPESB.

O trabalho na casa de farinha é bem definido: todos participam na raspa, o descasque da mandioca, principalmente mulheres e as famílias com suas crianças e adolescentes, as vizinhas podem ajudar, havendo um pagamento de aproximadamente 8kg de mandioca pelo dia de trabalho, aos trabalhadores externos à família. A raspa pode ser efetuada no dia da produção de farinha ou no dia anterior. Os homens ficam com o trabalho mais pesado da produção, moer a mandioca, por a massa na prensa; seguido um dia, geralmente, a massa repassa na máquina de moer para em seguida ir ao forno de torrefação, depois sendo peneirada e ensacada como farinha de mandioca.



Figura 5. Homens no forno de torrefação motorizado de segunda geração (2012). Fonte: Projeto UFBA/FAPESB.

A maioria das casas de farinha que visitadas dispõe de um bar/quermesse onde há venda de farinha de mandioca em nível local, e de bolos e outros quitutes além de diversos produtos, constituindo também um lugar de sociabilidade e lazer; em adição, verificou-se a presença de uma quadra de esportes próxima a uma propriedade produtora de farinha.

Apenas a casa de farinha municipal é fechada (com muros). O fechamento das casas de farinha, assim como melhores modos de armazenamento e beneficiamento da mandioca, entre a raspa e a moenda são perspectivas possíveis para os projetos de harmonização das casas de farinha, pois se tratam de maneiras de evitar a proximidade de animais do espaço produtivo e também de evitar a fermentação da mandioca respectivamente, melhorando as práticas de produção de alimentos.

Identificou-se que as casas de farinha são isoladas da cidade, ligadas em sua maioria por estradas de barro, e os meios de transporte mais citados nas casas de farinha é o uso de animais de carga ou caminhadas, o que é um real problema para distribuição do produto na perspectiva dos produtores rurais: apenas uma das casas de farinha visitadas possuía um caminhão para o transporte do produto. Desta forma, os produtores de farinha de mandioca tem muito pouco controle da distribuição do produto, tirando também uma parte do lucro menos significativa que os distribuidores. A maioria dos visitados desconheciam o destino do produto, sendo uma expressão usada pelos produtores é ‘eles vêm aqui buscar a farinha’ designando os distribuidores nos mercados locais até aos supermercados.

A assimetria é a característica central do mercado de produção da farinha de mandioca hoje, posto que favorece aos distribuidores, pela dificuldade de acesso em áreas produtivas definidas como zonas de extrema pobreza. Os produtores encontram-se pulverizados no Vale do Copioba,

havendo duas associações, além do Sindicato dos trabalhadores Rurais de Nazaré, no entanto, a dificuldade de transporte é, sem dúvida, um grande obstáculo para que as organizações desses trabalhadores e produtores de farinha de mandioca passem a existir de maneira mais efetiva.

IV. Métodos quantitativos para construção de Indicadores Sociais

Os métodos de que dispõem as ciências humanas e sociais (QUIVY & CAMPENHAUDT, 1998), assim como as ciências da saúde e dos alimentos estão sendo mobilizados pela equipe do projeto. De modo específico, serão abordados os levantamentos a serem conduzidos por questionário (SINGLY, 2008), aplicados em casas de farinha, aos produtores e trabalhadores da cadeia produtiva da farinha de mandioca, e passaram em um Comitê de Ética. Os Comitês de ética constituem padrão nacional para a área de saúde no que concerne a pesquisas envolvendo seres humanos, já há algum tempo. No entanto, na área de ciências humanas e sociais e em métodos qualitativos, apesar de haver grandes debates acadêmicos sobre quais critérios éticos segundo campos de pesquisa, o único ponto comum é o sigilo da identidade das populações estudadas (restituição de pesquisa às populações sendo a critério dos pesquisadores).

Seguem abaixo breves descrições oficiais do que são os Comitês de Ética em Pesquisa e dos órgãos públicos envolvidos, a Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) e a nova plataforma de tramitação de processos Plataforma Brasil, lançada em 2011:

A Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) está diretamente ligada ao Conselho Nacional de Saúde (CNS). Ela foi criada pela Resolução do CNS 196/96 como uma instância colegiada, de natureza consultiva, educativa e formuladora de diretrizes e estratégias no âmbito do Conselho. Além disso, é independente de influências corporativas e institucionais. Uma das suas características é a composição multi e transdisciplinar, contando com um representante dos usuários.

A CONEP tem como principal atribuição o exame dos aspectos éticos das pesquisas que envolvem seres humanos. Como missão, elabora e atualiza as diretrizes e normas para a proteção dos sujeitos de pesquisa e coordena a rede de Comitês de Ética em Pesquisa das instituições.

Cabe a CONEP avaliar e acompanhar os protocolos de pesquisa em áreas temáticas e especiais com o: genética e reprodução humana; novos equipamentos; dispositivos para a saúde; novos procedimentos; população indígena; projetos ligados à biossegurança e como participação estrangeira.¹

Brasília, 08 de setembro de 2011,

Plataforma Brasil é apresentada à comunidade científica

O presidente do Conselho Nacional de Saúde (CNS), ministro Alexandre Padilha, lançou na manhã desta quinta-feira (8), em Brasília (DF), a Plataforma Brasil, ferramenta online de registros de pesquisas envolvendo seres humanos voltada para o público em geral e para auxiliar os trabalhos do Sistema - Comitês de Ética em Pesquisa/ Comissão Nacional de Ética em Pesquisa do Conselho Nacional de Saúde (CEP/CONEP).

¹ Trecho retirado do site oficial do Conselho Nacional de Saúde:

http://conselho.saude.gov.br/web_comissoes/conep/index.html, visitado em 07/08/2012.

O secretário de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos (SCTIE), Carlos Gadelha, e a coordenadora da CONEP, Gysélle Tannous, participaram da solenidade. O lançamento fez parte do Encontro com a Comunidade Científica promovido pelo Ministério da Saúde.

De acordo com Padilha, o lançamento do novo sistema é parte de uma agenda prioritária voltada para a inovação tecnológica do país, em especial, a área de pesquisa em saúde. “A Plataforma Brasil é um passo importante na busca de transparência e agilidade no processo de avaliação envolvendo pesquisas”, afirmou.

A coordenadora da CONEP, Gysélle Tannous, explicou que a ferramenta levou cerca de três anos e meio para ser desenvolvida e que veio para substituir o Sistema Nacional de Informação sobre Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos (SISNEP). De acordo com ela, o objetivo é dar maior segurança ao registro e monitoramento de pesquisas. Tannous aproveitou ainda a oportunidade para ressaltar a importância dos sujeitos de pesquisas para o desenvolvimento da ciência e geração de conhecimento em saúde no país. “Agradecemos aos voluntários de pesquisa, que são o foco da Plataforma Brasil”, disse.²

Essa pesquisa se faz robusta ao implantar protocolos com termos de consentimento do uso de dados e imagens coletadas junto aos produtores e trabalhadores da cadeia produtiva da farinha de mandioca através dos questionários ou entrevistas. Destaca-se, ainda, que esses dados serão produzidos com vistas à restituição aos produtores e apropriação por parte destes das melhores práticas de produção de alimentos, por meio da educação popular. Sendo assim, trata-se um estudo de intervenção interdisciplinar e em Rede, envolvendo diversas instituições nacionais articuladas em torno de contribuições para IG, para melhoria da qualidade de vida dos produtores e trabalhadores rurais da cadeia produtiva da farinha de mandioca.

Foram elaborados dois questionários quantitativos: um com enfoque em segurança de alimentos e outro com enfoque no levantamento socioeconômico. O primeiro, a ser preenchido somente por pesquisadores da área de ciência de alimentos e nutrição, atribui classificação às casas de farinha em relação às Boas Práticas de Produção de alimentos; e o segundo, a ser preenchido por pesquisadores que entrevistam produtores e trabalhadores da cadeia produtiva da farinha de mandioca, fará um diagnóstico da realidade de vida e de trabalho da coletividade envolvida na produção de farinha.

O questionário relativo às Boas Práticas de Produção da farinha de mandioca busca avaliar o status da segurança e o perfil higienico sanitário das unidades produtoras participantes da pesquisa. O questionário visa avaliar a inocuidade do processo produtivo, destacando o conceito de “alimento seguro”, no que concerne à cadeia produtiva da mandioca, que se encontra representado pelas práticas de higiene dos produtores/trabalhadores, incluindo: o tratamento dispensado à mandioca, desde os cuidados no momento de obtenção das raízes, na raspa (descasque), no tipo de armazenamento do produto descascado (receptáculo de madeira ou plástico destinado a este fim), na

² Trecho de artigo de notícias retirado do site:

http://conselho.saude.gov.br/ultimas_noticias/2011/08_set_plataforma_brasil.html, visitado em 07/08/2012.

prensagem, na secagem, na embalagem e no armazenamento, dentre outras condições, que interferem na segurança das farinhas produzidas (BRASIL, 1997; BRASIL, 2001; BRASIL,2002; BRASIL,2002; CARDOSO, et. al. 1985; FOLEGATTI, 2005; SOARES, 1992). O segundo, questionário-cadastro dos produtores, tem enfoque socioeconômico (MARTIN, 2005), e busca objetivar condições sociais de vida dos produtores e trabalhadores da cadeia produtiva da farinha de mandioca: acesso à saúde, nível de renda, nível de educação, condições de trabalhos, e redes de organizações existentes.

Ambos os questionários quantitativos permitirão uma avaliação exata do perfil dos produtores e trabalhadores da cadeia de mandioca, em níveis de renda e qualidade de vida, assim como um perfil do nível de segurança de alimentos das casas de farinha. Estes constituem indicadores sociais e técnicos precisos e anteriores às intervenções que deverão ser desenvolvidas, constituindo assim os primeiros parâmetros comparativos do projeto e da região (tendo em vista que o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Nazaré de maior importância pouco dispõe dos dados mencionados). Considera-se, em adição, que os resultados dos questionários podem ser correlacionados com resultados de análises específicas, como as análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais, dando uma maior fidedignidade à avaliação e classificação da segurança atribuída ao produto em questão.

O projeto de Indicação Geográfica, com seu propósito de inclusão social dos produtores, busca disseminar as melhores práticas já existentes, atividades educativas e o acesso a recursos, com vistas a uma melhor organização da cadeia produtiva da farinha. Nessa perspectiva, portanto, avalia-se que os questionários permitem um diagnóstico atual da condição de trabalho e de vida dos trabalhadores, bem como da produção de farinha. Em etapas futuras do projeto, os mesmos instrumentos permitirão identificar avanços e não avanços para a cadeia estudada e seus atores sociais, sinalizando a efetividade quanto ao alcance das metas estabelecidas nesta pesquisa e os seus impactos sociais.

V. Métodos qualitativos como recurso para coleta de dados e avanços no trabalho de campo

Para desenvolver o projeto de contribuição a Indicação Geográfica do Vale do Copioba é interessante o uso de métodos qualitativos sócio-antropológicos que serão desenvolvidos e que também passaram pelo Comitê de Ética em Pesquisa, o que consiste uma inovação na área de ciências humanas e sociais. A etnografia (BEAUD, 2003) é um método muito difundido nessa área atualmente e se caracteriza principalmente por diversas formas de observação e coleta de dados qualitativos, tais como a coleta de documentos, observação direta e participante, entrevistas e

relatos orais (PEREIRA,1991), artigos de imprensa, etc. Um dos critérios para o uso do método etnográfico é o interconhecimento entre atores (entrevistadores e atores locais, quer seja os produtores de farinha de mandioca, distribuidores, e organizadores associativos e sindicais). Este interconhecimento pressupõe que uma relação de confiança é negociada e estabelecida ao longo de um tempo e de espaços de convivência.

Estes fatores são essenciais para o desenvolvimento de uma pesquisa, assim como de uma intervenção que está prevista no projeto de Indicação Geográfica. Outro elemento da etnografia é a triangulação de dados, que se caracteriza por conhecer pontos de vista de atores diferentes, ao longo de uma pesquisa. Neste projeto torna-se interessante conhecer o ponto de vista dos trabalhadores das casas de farinha, dos produtores de farinha, dos distribuidores de farinha (de maneira a compreender o mercado da Farinha de mandioca tal qual existe hoje, antes da intervenção do projeto), assim como dos atores do Sindicato de Produtores Rurais de Nazaré das Farinhas e de associações locais. Esta triangulação de dados passa também pelo conhecimento das histórias dos diversos membros de uma família de produtores rurais e suas histórias de vida, de forma a compreender o papel da mulher, do homem e dos jovens no mercado da farinha de mandioca.

Desta forma, a pesquisa visa subsidiar uma ação que favoreça a organização de produtores de farinha para o pedido de Indicação Geográfica, como perspectiva de uma melhoria na qualidade de vida dos trabalhadores rurais do mercado da farinha de mandioca. Para isso, o uso de métodos qualitativos como da observação direta e participante é uma ferramenta importante, tendo em vista o auxílio dos trabalhadores em organização para que constituam uma associação e/ou cooperativa para o pedido da IG, com reuniões de explicação do que é uma IG, como solicitá-la, assim como do convite de atores chaves para este auxílio.

A partir de entrevistas etnográficas, que empregam um guia de entrevista dando abertura aos temas introduzidos pelos entrevistados, é possível uma grande atualização de dados e compreensão da complexidade das relações locais, através dos elementos de campo revelados nas conversas entre os diversos atores locais. O método etnográfico é assim composto de momentos formais - como as entrevistas e as reuniões entre diversos atores, como de momentos informais - as refeições partilhadas e diversos outros momentos, ao longo do projeto, que permitam confidências, brincadeiras e a expressão da parte dos entrevistados de sua história de vida, pontos de vista inseridos na singularidade de suas posições sociais, políticas e perspectivas, dados observados e descritos posteriormente num caderno de campo. É importante considerar ainda que, a partir dos discursos individuais dos atores em questão, constitui-se a memória local do Vale do Copioba e sua

história e evoluções no tempo, sendo este resgate de memória também requisito para o pedido de Indicação Geográfica.

Passar de um a três meses de períodos de entrevistas etnográficas e convivência é um elemento que permite melhor agir enquanto mobilizadores dos produtores rurais, pois significa bem conhecer as pessoas que serão incentivadas em reuniões, estar precavidos sobre as tensões que emergirão entre atores sentados em torno de uma mesa, e assim, poder mediar e superar conflitos facilitando a construção do coletivo que solicitará a Indicação Geográfica com bases sólidas.

Outro elemento de uma abordagem etnográfica que tem em vista a participação no projeto é o efeito ‘bola de neve’, que consiste no conhecimento e constituição de um repertório de pessoas através do interconhecimento dos atores de campo, de forma a se apoiar em redes de solidariedade que já existem. Passar pelo sindicato como instituição suporte é interessante neste sentido, inicialmente, o que facilita a entrada em campo. Este campo poderá ser ampliado conforme pessoas que indiquem amigos/ vizinhos, aumentando assim o escopo da pesquisa-ação dentro de alguns critérios geográficos, por hora o pertencimento ao Vale do Copioba.

Os tópicos e registros a serem abordados nas entrevistas etnográficas compreendem:

- tempo de vida no local;
- composição da família, descrição dos membros e relações;
- função na produção de farinha, quando começou e como evoluiu;
- história da participação em organização, motivações e momentos importantes;
- momentos bons da vida e da família – descrição destes momentos, de lembranças;
- momentos difíceis da vida pessoal e da família – descrição precisa, com lembranças;
- mudanças na cidade com o tempo, resgate de memória;
- mudanças na produção de farinha com o tempo, resgate de memória;
- rota da farinha, como era, e é transportada a farinha produzida, personagens importantes;
- memórias e história individual que façam conexões com a história da cidade;
- levantar fotografias de famílias e da cidade, relatos das histórias de vida e coleta de imagens que sejam significativas para o projeto;
- levantar e identificar documentos, artigos de revista e outros, com coletas que possam ser significativas para o projeto.

As entrevistas realizadas serão gravadas e transcritas integralmente, de forma a facilitar uma análise consistente e reconstituição fiel à linguagem utilizada pelos atores mencionados. Pretende-se entrevistar cerca de dez produtores rurais e de três e cinco distribuidores, assim como os

personagens líderes de associação e outros que emergirem ao longo da enquete. Estes dados constituem base para a solicitação da Indicação Geográfica bem como da dissertação da mestranda em sociologia membro do projeto.

VI. Perspectivas anunciadas

Como mencionado ao longo deste artigo, análises de farinhas em níveis físico-químicos, microbiológicos e sensoriais estão sendo realizadas, paralelamente a estudos quantitativos e qualitativos que visam constituir dados para a solicitação da Indicação Geográfica sobre farinhas de mandioca de tipo Copioba, contribuindo à constituição de um regulamento de uso da futura IG. A contribuição à IG em questão tem por objetivo auxiliar uma boa intervenção em equipe interdisciplinar e em Rede de Políticas Públicas, em parceria com a FAPESB, EMBRAPA-RJ, o SEBRAE-BA, o INPI e a Rede NIT-NE, para a harmonização positiva das casas de farinha de mandioca e a organização dos produtores rurais da cadeia produtiva da mesma, anteriores ao encaminhamento do pedido de IG.

Desde já, o uso de motores de segunda geração para a moenda e torrefação da farinha de mandioca, a adequação da estrutura física das casas de farinha, melhores modos de armazenamento da mandioca entre a raspa e a moenda são perspectivas possíveis para os projetos de harmonização das casas de farinha, pois se tratam de maneiras de melhorar a higiene no espaço produtivo e também de melhorar as práticas de produção de alimentos. Além destas medidas, as casas de farinha poderão incorporar ao processo produtivo a peneiração de segurança com detector de metais, máquinas desinfestadoras para quebrar ovos de insetos, processos de seleção de limpeza que usem recursos de separação por peso específico e cor e, ainda, a raspagem e escovação das raízes de mandioca. Todas estas aplicações estão disponíveis e sabe-se que as Casas de Farinhas estão dispostas a investir nisso.

Considera-se também a necessidade de auxílio para aquisição de meio de transporte para os produtores de farinha de mandioca no desenvolvimento do projeto. Um período de educação popular, por meio de oficinas e palestras, além de reuniões de produtores, e de produtores com os diversos atores das Políticas Públicas serão planejados para fomentar: a educação dos produtores em relação às Boas Práticas de Produção de alimentos; a organização dos produtores rurais de farinha de mandioca para aquisição das Políticas Públicas de harmonização das casas de farinha; e a organização destes produtores em associação ou cooperativa para a solicitação de IG.

Desta forma, se coloca em projeção um projeto de contribuição à IG de farinha de mandioca no Vale do Copioba que está em bom encaminhamento com bom acompanhamento científico e

técnico e uma rede suficientemente importante, envolvendo tempo, práticas educativas, estudos de intervenção interdisciplinar, que conta com o suporte de Políticas Públicas para o seu desenvolvimento. Considera-se a pesquisa uma inovação social e um destaque favorável para o desdobramento de novos projetos.

VII. Referências Bibliográficas

BEAUD, Stéphane. **Guide de l'enquête de terrain: produire et analyser des données ethnographiques**. Nouv. éd. Paris: La Découverte. 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria no. 326, de 30 de julho de 1997. Estabelece os requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, n. 146, p. 16560, 1 ago. 1997. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. **Resolução RDC n.340, de 13 de dezembro de 2002**. Determina que as empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso. Diário Oficial[da] República Federativa do Brasil. 2002 18 dez; Seção 1.

BRASIL. **Resolução. RDC n. 12 de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 02 de janeiro de 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Republicada no **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 06 nov. 2002.

CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O.; MATHIAS, E. A.; RAMOA JÚNIOR, A. G. A. **Qualidade da farinha de mandioca do grupo seca**. Ciência e Tecnologia de Alimentos, v. 26, n. 4, p. 861-864, 2006.

DIAS, L. T.; LEONEL, M. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca de diferentes localidades do Brasil. **Ciência e Agrotecnologia**, v. 30, n. 4, p. 692-700, 2006. **EMBRAPA Mandioca e Fruticultura**. Disponível em: http://www.cnpmf.embrapa.br/index.php?p=perguntas_e_respostasmandioca.php#aspectos. Acesso em 10 de outubro de 2011

FAO/WHO (Food and Agriculture Organization/World Health Organization of the United Nations). **Fao stat agriculture data**. In: _____. Nova York: FAO/WHO, 2005. Acesso em 10 out. 2006. Online. Disponível em: <<http://www.fao.org>>.

FOLEGATTI, M. I. da S.; MATSUURA, F. C. A. U.; FILHO, J. R. F. A indústria da farinha de mandioca. In: SOUZA, L. da S. et al. (Ed.). **Processamento e utilização da mandioca**. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2005. 547p.

MARTIN, Olivier. **L'enquête et ses méthodes: L'analyse de données quantitatives**. Armand Colin. Paris. 2005.

PEREIRA, Lígia Maria Leite. **Relatos Orais em Ciências Sociais: limites e potencial**.

Revista GEINTEC – ISSN: 2237-0722. São Cristóvão/SE – 2012. Vol. 2/n.4/ p.396-412

411

D.O.I.: 10.7198/S2237-0722201200040007

Edição Especial – Indicação Geográfica

Revista Análise e Conjuntura. V.6 n°3 Belo Horizonte, set./dez. 1991.

QUIVY, Raymond.; CAMPENHAUDT, Luc Van. **Manual de Investigação em Ciências Sociais.** Lisboa, Gradiva Publicações. 1998.

RICHARDS, N. S. P. S. Segurança Alimentar: como prevenir contaminações na indústria. **Revista Food Ingredients**, n. 18, p.16-30, maio/jun 2002.

SINGLY, François de. **L'enquête et ses méthodes : Le questionnaire.** 2e éd. Armand Colin. Paris. 2008.

SOARES, A. G. **Curso de higiene e sanificação na indústria de alimentos.** Rio de Janeiro: Embrapa – CTAA, 97 p. 1992.

Sites internet visitados:

http://conselho.saude.gov.br/web_comissoes/conep/index.html, visitado em 07/08/2012.

http://conselho.saude.gov.br/ultimas_noticias/2011/08_set_plataforma_brasil.html, visitado em 07/08/2012.