

MAPEAMENTO DA REDE DE PRODUÇÃO DA CARNE DE SOL EM MONTANHA-ES: ELEMENTOS PARA CONSTRUÇÃO DE UM PROJETO POLÍTICO-PEDAGÓGICO

Lidiane Leite Vasconcelos¹
Elizabeth Maria Andrade Aragão¹
Josilene Cavalcante Correa¹
Raoni Schimitt Huapaya¹

RESUMO

Este artigo é o resultado de um projeto de extensão de Mapeamento das Redes de Produção de Cultura de Montanha-ES, que compõe o projeto maior intitulado Mapeamento Sociocomunitário e Geoespacial do município de Montanha – o “Projeto Conhecer”. O projeto objetivou conhecer, produzir e coadunar dados históricos, demográficos, econômicos, ambientais, culturais e de infraestrutura do município, a fim de avaliar e prospectar a atuação do Instituto Federal do Espírito Santo para o lugar. Este artigo apresentará a tipificação dos dados construídos em campo, com destaque para os dados relativos à rede produtora de carne de sol. Os resultados obtidos com o mapeamento indicaram que a atividade cultural de destaque no município é a carne de sol e que uma atuação planejada do Ifes na região, que contemple a participação dos envolvidos nesta cadeia produtiva, pode gerar benefícios aos produtores e à cidade. Portanto, entende-se que as bases de construção coletiva do projeto político-pedagógico deve perpassar pelo interesse da comunidade, de modo a articular tradição cultural e sustentabilidade. A execução deste projeto correspondeu a uma complexa trama de mobilização de professores e alunos de diferentes campi do Instituto Federal do Espírito Santo, além de órgãos públicos de pesquisa e habitantes do município.

Palavras-chave: Carne de Sol. Cultura. Montanha-ES. Trabalho. Educação.

PRODUCTION NETWORK MAPPING OF SUN-DRIED MEAT IN MONTANHA-ES: AN INTERDISCIPLINARY CONSTRUCTION

ABSTRACT

This article is the result of the mapping survey of the Culture Production Network Mapping of Montanha-ES, which compose a larger project entitled Socio-community Geospatial Mapping in the city of Montanha – the “ProjetoConhecer”. The project aimed to meet, produce and integrate historical, demographic, economic, environmental, cultural and infrastructure data of the town, in order to evaluate and identify the role of Instituto Federal do Espírito Santo in the place. This article will present the typification of data built in the research field, highlighting the ones related to production network of sun-dried meat. The results obtained with the mapping indicated that the cultural activity featured in the town is the sun-dried meat and that a planning Ifes operation in that region, contemplating the participation of all involved in this production chain, may generate benefits to the producers and to the city. Therefore, it is understood that the collective construction of the political-pedagogical project must resound in the interest of the community, articulating cultural tradition and sustainability. The implementation of this project corresponded to a complex mobilization network of teachers and students of different campuses of Instituto Federal do Espírito Santo, as well as research agencies and inhabitants of the city.

Key words: Sun-dried meat. Culture. Montanha-ES. Job. Education.

¹ Instituto Federal do Espírito Santo. Laboratório de Tecnologias Sociais – LABTEC.
Revista Ifes Ciência, v.4, n.2, 2018 – Instituto Federal do Espírito Santo

INTRODUÇÃO

O texto compreende as etapas e resultado da construção de uma base informativa obtida a partir da produção de dados primários sobre a Carne de Sol no município de Montanha. Ressalta-se, entretanto, que o trabalho aqui apresentado, compõe um trabalho de extensão denominado “Mapeamento das Redes de Produção de Cultura em Montanha”, que apresenta um mapeamento da cultura no município, a partir da produção e correlação de dados primários a respeito da história e atividades diversas, institucionalização e parcerias, geração de renda, infraestrutura e planejamento, participação, governança e formação.

A pesquisa sobre a cultura correspondeu a uma etapa considerada fundamental na construção da base informativa sobre o município de Montanha-ES, que pode ser utilizada como ferramenta de consulta e de planejamento para o Ifes – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, *campus* Montanha, na construção do seu Projeto Político Pedagógico (PPP), que assim como toda a Rede está comprometido com a educação para o mundo do trabalho (PACHECO, 2011).

À luz da dimensão antropológica (BOTELHO, 2001, p. 73), partiu-se do pressuposto de que o diagnóstico da cultura deve ir além das atividades óbvias de arte ou lazer, contemplando práticas e atitudes cotidianas que incidem sobre a capacidade do homem de interagir e de se situar no mundo, a exemplo do trabalho.

O mapeamento também se realizou à luz de alguns documentos nacionais como o Plano Nacional de Cultura (BRASIL, 2010), o trabalho do Ministério do Desenvolvimento Agrário com sua Matriz de Ações em Territórios de cidadania (BRASIL, 2013a) e do Ministério do Desenvolvimento Social e combate à fome, com seu Plano Brasil sem Miséria (BRASIL, 2013b) e finalmente o Plano Nacional de Educação para a década de 2014 a 2024 (BRASIL, 2014). Estas foram as principais referências para a fundamentação do Mapeamento.

O texto em tela se atém apenas ao estudo de uma atividade econômica e cultural da região, a carne de sol. Vale ressaltar que a escolha foi feita a partir do reconhecimento da importância e da carência de publicações e dados sobre a produção da Carne de Sol

no município. Assim, objetivou-se a sistematização e análise dos dados primários envolvendo esta atividade.

MATERIAIS E MÉTODOS

Este tópico, em particular, aborda uma breve descrição dos procedimentos, dos instrumentos, dos sujeitos participantes e da organização e análise de dados da pesquisa realizada entre os meses de novembro de 2014 e maio de 2015 sobre a Carne de Sol em Montanha.

Num primeiro momento, realizou-se o alinhamento, a formação e a divisão das tarefas. Foram realizados encontros entre os membros da equipe para alinhamento das informações a respeito do projeto e também a respeito das atividades relativas à produção de dados em campo. O projeto foi disponibilizado para que todos pudessem conhecê-lo na íntegra.

Após o alinhamento das informações ocorreram cinco formações específicas sobre o manejo em campo de um questionário semiestruturado. Participaram três integrantes da comunidade local envolvidos com atividades culturais e pesquisadores do Ifes, que ficaram responsáveis pela posterior aplicação dos questionários. A participação de integrantes da comunidade junto à equipe pesquisadora contribuiu para uma aproximação mais efetiva com a comunidade. Houve também a realização de uma oficina de fotografia para os alunos, tendo em vista a produção de conteúdo visual.



Imagem 1- Oficina de fotografia com os alunos do Curso Técnico em Administração do Ifes – Montanha (Fonte: Equipe LabTec, 2014)

Posteriormente, as tarefas foram divididas entre os integrantes do grupo de extensão/pesquisa de modo que cada integrante ficou responsável por um conjunto de pessoas para aplicar o questionário.

Iniciou-se, então, a produção de dados. Os dados sobre Cultura foram explorados, prioritariamente, com base em fontes primárias de informação, por meio da aplicação de questionário semiestruturado, contendo questões quantitativas e qualitativas.

Os entrevistados foram informados sobre a pesquisa, seus objetivos e metodologia e, após essas informações, todos assinaram o Termo de Consentimento para participação neste estudo. Garantiu-se a cada participante a apresentação dos resultados desta pesquisa e a confidencialidade quanto à autoria das entrevistas obtidas – por isso, os nomes dos entrevistados foram omitidos (RESOLUÇÃO Nº 510, DE 07 DE ABRIL DE 2016). Além da exposição de informações referentes à execução das entrevistas, a equipe responsável ficou à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Vale destacar que participaram desta pesquisa 17 depoentes, homens e mulheres, em sua maioria jovens e adultos que, em grupo ou individualmente, estão em atividade produzindo a carne de sol.

A identificação dos entrevistados foi realizada de forma gradativa, por meio de indicações sucessivas (“bola de neve”). Primeiramente, houve indicações advindas das redes de contato dos alunos e servidores do IFES/*campus* Montanha e da Secretaria Municipal de Cultura, Desporto e Turismo de Montanha. Posteriormente, a cada entrevista realizada, solicitava-se ao entrevistado a indicação de mais um produtor de carne de sol atuante em sua cidade. Baseado nessas indicações construiu-se toda a rede de participantes desta pesquisa e foi possível entrevistar, dentre os 19 indicados, 17 produtores carne de sol em atividade no município. As entrevistas foram finalizadas assim que as indicações fornecidas pelos produtores se esgotavam.

O instrumento utilizado para produção de dados foi o questionário semiestruturado. O roteiro apresentou os blocos de questões a seguir: 1) dados gerais; 2) história e atividades; 3) geração de renda; 4) institucionalização e parcerias; 5) infraestrutura e planejamento; 6) formação; 7) comercialização.

A organização e a sistematização dos dados produzidos nas entrevistas foram organizados em duas temáticas norteadoras: 1) dados gerais da rede de produção de carne de sol; 2) produção e comercialização. Dentro de cada tema, trabalhou-se com as variáveis a seguir:

Quadro 1 – Temáticas Norteadoras

DADOS GERAIS
Idade
Escolaridade
Demanda de formação específica
Local de trabalho
Propriedade do negócio
Participação na Associação de carne se sol
Tempo de atuação no ramo
Com quem aprendeu a atividade de produção
Especificação da parceria
Especificação do financiamento
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO
Local de produção
Destino/espacialização das vendas
Preço médio do produto
Volume de venda
Divulgação do produto
Condições de infraestrutura do local de trabalho

Organização: LabTec (2015)

RESULTADOS E DISCUSSÃO

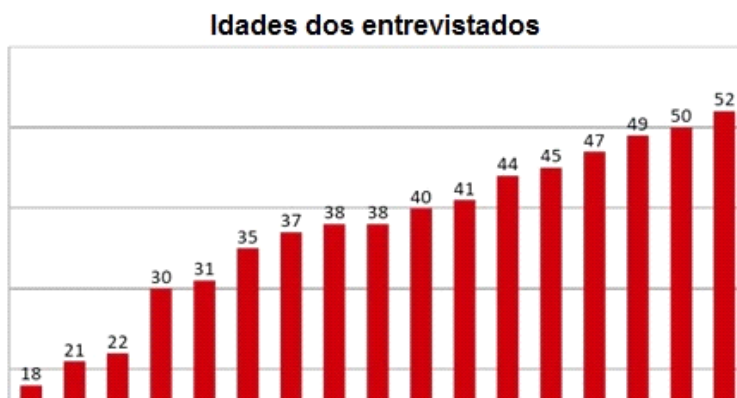
Os resultados e discussão da base informativa construída serão apresentados considerando os dois temas norteadores trabalhados durante a sistematização dos dados e a análise de contexto produzida a partir do levantamento e análise dos pontos fortes, dos pontos fracos, das ameaças e das oportunidades para o desenvolvimento da rede de produção de Carne de Sol.

DADOS GERAIS DA REDE DE PRODUÇÃO DE CARNE DE SOL

Praticamente a totalidade de produtores de Carne de Sol em exercício concedeu entrevista. Por produtores de Carne de Sol entende-se por homens e mulheres que produzem a carne sem, necessariamente, serem os donos do negócio de venda. Daqueles indicados para a entrevista, apenas dois não foram encontrados – totalizando uma rede de 17 pessoas.

Os produtores de Carne de Sol de Montanha têm idade entre 18 e 52 anos, sendo a maioria formada por homens. Apenas uma mulher foi entrevistada. A seguir, apresenta-se o gráfico com a distribuição das idades:

Gráfico 1 – Idades dos produtores de Carne de Sol entrevistados



Organização: LabTec (2015)

Os produtores mais novos, com idade igual ou inferior a 38 anos já concluíram o ensino médio. Apenas um deles ainda está cursando. Entre os oito produtores mais velhos, com mais de 40 anos, a maioria tem ensino fundamental incompleto.

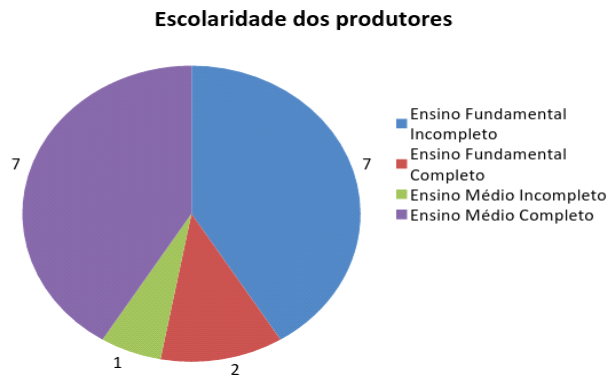


Gráfico 2 – Escolaridade dos produtores de Carne de Sol (Organização: LabTec, 2015)

A observação do tempo de atuação permite delinear três momentos de início das atividades: entre '1988 e '1995, entre '2002 e '2004 e “após 2009”.

Os três depoentes com menos de 23 anos iniciaram suas atividades recentemente. Contudo, nenhum deles apresenta expectativas de continuidade dos trabalhos com a Carne de Sol. São jovens que aprenderam a atividade junto aos seus pares em açougues de Montanha e que, hoje, sonham com a realocação profissional em outras áreas, como a informática.

Os demais depoentes, de mais idade, apresentam o desejo de continuar no desenvolvimento da atividade.

Gráfico 3 - Tempo de atuação dos produtores



Organização: LabTec (2015)

Perguntados sobre as demandas que apresentam quanto à formação, cerca de 40% dos entrevistados afirmam que não possuem interesse em formação. Aqueles que possuem interesse em formação citam: curso de açougueiro, churrasqueiro, culinária e aprimoramento de Carne de Sol.

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

A preocupação que aflige os produtores de Carne de Sol em Montanha é a inviabilidade da produção de Carne de Sol decorrente das exigências das regulamentações sanitárias atuais. Vale destacar que não há um regulamento sanitário específico para a produção da Carne de Sol. Contudo, há regulamentações federais, como o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e leis municipais (Lei nº 849, de 1º de outubro de 2013), que dispõem sobre a regularização dos produtos de origem animal.

Tais regulamentações impõem uma série de mudanças e/ou adaptações quanto ao recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito da carne que, na opinião dos produtores, modificará o produto final, bem como inviabilizará financeiramente a produção.

Segundo os entrevistados, a adaptação dos padrões de salga altera a receita, produzindo uma carne mais parecida com o charque. Também as adaptações do local de produção, com a construção de entrepostos nos açougues, demandariam investimentos que estão longe do alcance dos produtores, além de causar um impacto significativo no valor final do produto, dificultando a comercialização. Para eles, a tradição do preparo é justamente o que garante as especificidades da típica Carne de Sol de Montanha.

Para eles, a Carne de Sol refere-se a uma produção tradicional da cidade, que vem sendo feita do mesmo modo há muitos anos, considerando os mesmos procedimentos de produção, que incluem, de acordo com eles: a qualidade do gado para produzi-la, as técnicas de preparo (corte e salgamento), a higienização do espaço e os procedimentos de estocagem.

Os produtores indicam que a escolha do gado a ser utilizado na produção da Carne de Sol é fundamental para a qualidade do produto. Nesse sentido, é importante ressaltar que Montanha se destaca por grandes áreas de pastagens planas e de pasto nativo, que favorece a criação da carne de gado de maior qualidade. Todo o gado utilizado é, portanto, proveniente de Montanha e região. A escolha é especialmente feita por fêmeas novas e de maior peso. É possível produzir com a carne das novilhas as melhores carnes, segundo os produtores.

O modo de preparo também interfere na qualidade da Carne de Sol produzida em Montanha. Pontuam que o corte feito na carne, a quantidade de sal, o tipo do sal utilizado e o tempo da salga como elementos diferenciais de qualidade do produto.

Em Montanha, a produção de Carne de Sol para comercialização é realizada em casa própria (casos isolados), em açougues e restaurantes. No gráfico abaixo é possível visualizar os locais de produção utilizados pelos produtores entrevistados:

Gráfico 4 - Locais de trabalho dos produtores



Organização LabTec (2015)

O local para a produção e para a comercialização é, de modo geral, o mesmo. Há 47% dos produtores comercializando seus produtos em açougues de supermercados, e um quarto (24%) no Mercado Municipal. Apenas 12% dos produtores comercializam em casa própria. Todos consideram seus locais de trabalho adequados e com maquinário suficiente.

A grande maioria da Carne de Sol produzida em Montanha é vendida para pessoa física, segundo os entrevistados. E, quanto à distribuição das vendas, afirmam que a maioria da produção é destinada ao consumo no Estado do ES.

O volume de venda por unidade de comercialização varia entre 30 kg a 2.000 kg de carne por mês e os preços praticados, especificamente para alcatra e picanha, variam entre R\$ 22,00 e R\$ 30,00. Convém ressaltar que a produção de dados desta pesquisa aconteceu entre os meses de setembro de 2014 e maio de 2015.

Quando perguntados sobre parcerias e apoios, afirmam que a cessão de espaço no Mercado Municipal é o único tipo de parceria que possuem. Quanto a incentivos financeiros, afirmam que não há.

ANÁLISE DE CONTEXTO PARA O DESENVOLVIMENTO DA REDE DE PRODUÇÃO DE CARNE DE SOL EM MONTANHA

A pesquisa em torno da temática “carne de sol” proporcionou a realização de uma listagem de pontos fortes, pontos fracos, oportunidades e ameaças que o Instituto Federal teria pela frente ao atuar na educação da juventude local. Abaixo são relacionados tais pontos.

Como pontos fortes, podemos destacar:

- Esforço e protagonismo dos produtores culturais em manter e movimentar atividades culturais à revelia da escassez de recursos.
- Diversidade e riquezas de expressões culturais, como a culinária, com destaque para Carne de Sol.
- Autovalorização das manifestações culturais locais.
- Tradição e competitividade na cadeia produtiva da Carne de Sol, indicando tal produto como vocação territorial.
- Existência de Associação de produtores de Carne de Sol.
- Viabilidade econômica da produção da Carne de Sol e mercado consumidor suficiente e em potencial.
- Solicitação do selo de indicação geográfica para a Carne de Sol.

Quanto aos pontos fracos, vale citar:

- Atividades de produção de Carne de Sol realizadas com pouco ou nenhum aprendiz.
- Fragilização quanto à organização das atividades, à infraestrutura e à sustentabilidade para o funcionamento de suas ações.

- Pouco investimento e despreparo para a comunicação e o marketing de suas atividades.
- Despreparo para captação de recursos e prospecção de parceiros.
- Modelo atual de produção da Carne de Sol incompatível com as regulamentações sanitárias vigentes.
- Resistência dos produtores em adequar-se aos critérios sanitários atuais.
- Entrave no debate sobre os rumos e a organização da cadeia produtiva da Carne de Sol, especificamente no tocando à regulamentação sanitária e de infraestrutura.

Quanto às oportunidades, pode-se destacar:

- Atuação do Ifes na região possibilitando a oferta de ensino (Ensino médio e técnico, graduação e pós-graduação) pesquisa e extensão, articulado aos diversos âmbitos de desenvolvimento de território.
- Presença de recursos humanos especializados no Ifes para produção de informações para suporte ao desenvolvimento local.
- Oferta de cursos profissionalizantes e técnicos de curta duração pelo Ifes.
- Investimento disponível pelas escolas públicas na área de cultura, favorecendo a articulação cultura-educação.
- Articulação com projetos estaduais de Cultura.
- Mercado consumidor em potencial pela proximidade a regiões turísticas de praia da Bahia e do Espírito Santo.
- Valorização e reconhecimento informal, em âmbito estadual, da Carne de Sol de Montanha (e região), como a melhor carne produzida no Estado.

As ameaças apresentam-se como:

- Logística inadequada para escoamento da produção.
- Ausência de plano municipal de cultura e turismo.
- Pouco investimento municipal voltado às áreas vocacionais da região.
- Poucos espaços de diálogo e mecanismos de consulta e participação pública para a definição de estratégias e políticas culturais.
- Ausência de local adequado de produção que atenda as regulamentações vigentes.
- Pouca produção de eventos de grande impacto, com capacidade de mobilização, como festas tradicionais (Festa da Carne de Sol, São João etc.).
- Alto custo para construção de entreposto e demais adequações físicas para a produção de Carne de Sol.
- O atendimento às regulamentações sanitárias vigentes para a produção de Carne de Sol requer altos custos.
- Risco que o processo de modernização brusco conduza à desvalorização dos aspectos culturais da atividade de produção da Carne de Sol.

À GUIA DE CONCLUSÃO ALGUMAS RECOMENDAÇÕES

A análise de contexto para o desenvolvimento da rede de produção de carne de sol em Montanha, elaborada a partir da tipificação dos dados produzidos em campo, permitiu-nos a identificação da produção da Carne de Sol como a cadeia produtiva de maior destaque em termos estratégicos.

Sobressaem, neste sentido, a qualidade da matéria prima utilizada, fruto das condições favoráveis de criação do gado nesta região, bem como, o talento e a tradição dos produtores na confecção deste produto. Além disso, o mercado consumidor é potencialmente suficiente para viabilização dessa cadeia produtiva.

Soma-se, ao potencial da Carne de Sol, o fato de estar ligada à cultura na região de Montanha, podendo alimentar oportunidades suficientes para o desenvolvimento positivo de cadeias de produção econômica e cultural de modo agregado.

Nesse sentido, as fraquezas e ameaças identificadas podem não significar um risco efetivo à estruturação dessa cadeia produtiva, dado o cenário de potencialidades e oportunidades que se destacam. Contudo, a ausência de um plano municipal de cultura e turismo que atenda suas especificidades, pode intensificar as fragilidades, tornando-as insustentáveis em curto prazo.

Alguns elementos pontuais devem ser levados em consideração: a necessidade de modernização das práticas sem descaracterização do produto, ou seja, uma estratégia que compatibilize a tradição junto aos critérios de qualidade e competitividade exigidas; e a inclusão de jovens produtivos para oxigenar a produção.

A cadeia produtiva da Carne de Sol apresenta pontos fortes que, aliada a oportunidades incentivadas pelo Ifes e demais órgãos governamentais, pode gerar o fortalecimento da própria rede produtora, bem como, impactos significativos para o desenvolvimento territorial na dimensão sociocultural. Apresenta, portanto, valor estratégico e sustentável que pode gerar benefícios aos produtores e à cidade. Nesse caminho, é fundamental a construção de um planejamento estratégico que contemple a ampla participação dos

envolvidos nesta cadeia produtiva, associado ao interesse dos órgãos públicos competentes.

REFERÊNCIAS

PACHECO, Eliezer (Org.). **Institutos Federais**. Uma revolução na educação profissional e tecnológica. Fundação Santilhana. Editora Moderna. Brasília, 2011. São Paulo, 2011.

BRASIL. RESOLUÇÃO Nº 510, DE 07 DE ABRIL DE 2016. Lei no 8.142, de 28 de dezembro de 1990, pelo Decreto no 5.839, de 11 de julho de 2006. Publicada no DOU nº 98, terça-feira, 24 de maio de 2016 - seção 1, páginas 44, 45, 46.

BRASIL. Ministério da Cultura. **Plano Nacional de Cultura (PNC)**. Lei 12.343, de 2 de dezembro de 2010. Disponível em: <<http://cultura.gov.br/plano-nacional-de-cultura-pnc>>. Acesso em 4 abr. 2016.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Territórios da Cidadania**. Matriz de Ações 2013: Norte-ES. 2013a. Disponível em: <<http://www.territoriosdacidadania.gov.br/dotlrn/clubs/territoriosrurais/xowiki/portlets/territorios/oferta/report-matriz-newano=2013>> Acesso em abr. 2016.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Plano Brasil sem Miséria no seu Município**. Edição revisada. Brasília, 2013b. Disponível em: <<http://www.brasilemmiseria.gov.br/municipios>> Acesso em: 20 fev. 2015.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024**. Lei nº 13.005, de 25 junho de 2014, que aprova o Plano Nacional de educação e dá outras providências. Edições Câmara. Brasília, 2014.

BOTELHO, Isaura. Dimensões da Cultura e Políticas Públicas. **São Paulo em Perspectiva**,. São Paulo, v. 2, n. 15, p. 73-83, 2001.