

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

Instituto de Ciências Sociais Aplicadas

Departamento de Ciências Administrativas

Curso Bacharel em Administração

Míria Sávia da Costa

**ANÁLISE DAS NORMAS SANITÁRIAS APLICADAS AOS SISTEMAS DE
PRODUÇÃO: o caso da Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São
Bartolomeu (ADAF/SB)**

**Mariana
2019**

Míria Sávia da Costa

**ANÁLISE DAS NORMAS SANITÁRIAS APLICADAS AOS SISTEMAS DE
PRODUÇÃO: o caso da Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São
Bartolomeu (ADAF/SB)**

Monografia apresentada ao Curso de Administração da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito para obtenção do título Bacharel em Administração.

Orientadora: Profa. DSc. Simone Aparecida Simões Rocha

**Mariana
2019**

C837a Costa, Míria Sáva da .
Análise das normas sanitárias aplicadas aos sistemas de produção
[manuscrito]: o caso da Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São
Bartolomeu (ADAF / SB) / Míria Sáva da Costa. - 2019.

48f.: il.: tabs.

Orientadora: Profª. Drª. Simone Aparecida Simões Rocha.

Monografia (Graduação). Universidade Federal de Ouro Preto. Instituto de
Ciências Sociais Aplicadas. Departamento de Ciências Administrativas.

1. Doces e balas - Indústria - São Bartolomeu (Ouro Preto, MG) . 2.
Vigilância sanitária - São Bartolomeu (Ouro Preto, MG). 3. Patrimônio cultural-
São Bartolomeu (Ouro Preto, MG) . I. Rocha, Simone Aparecida Simões. II.
Universidade Federal de Ouro Preto. III. Título.

CDU: 351.77

Catálogo: ficha.sisbin@ufop.edu.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
REITORIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E APLICADAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS



FOLHA DE APROVAÇÃO

MÍRIA SÁVIA DA COSTA

ANÁLISE DAS NORMAS SANITÁRIAS APLICADAS AOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO: O CASO DA ASSOCIAÇÃO DE DOCEIROS E AGRICULTORES FAMILIARES DE SÃO BARTOLOMEU (ADAF/SB)

Membros da banca

Simone Aparecida Simões Rocha - Doutora - Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP.

Clarisse da Silva Vieira Camelo de Souza -Doutora - Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP.

Itaiane de Paula - Mestranda - Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro - PUC-Rio.

Versão final

Aprovado em 18 de dezembro de 2020

De acordo

Professor (a) Orientador (a): Simone Aparecida Simões Rocha



Documento assinado eletronicamente por **Simone Aparecida Simoes Rocha, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 17/01/2020, às 15:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0032482** e o código CRC **CFE7FF3C**.

Referência: Caso responda este documento, indicar expressamente o Processo nº 23109.000351/2020-60

SEI nº 0032482

R. Diogo de Vasconcelos, 122, - Bairro Pilar Ouro Preto/MG, CEP 35400-000
Telefone: - www.ufop.br

A Deus, o primeiro e maior administrador do mundo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente a Deus, por ser meu guia e protetor. Por sempre me dar forças e amparo nos momentos de dúvidas, dificuldades e desesperos, especialmente ao escrever esse trabalho.

Aos meus amados pais, José e Terezinha, por todo apoio, compreensão, paciência e por não medirem esforços para que eu chegasse até aqui, sem que nada faltasse. Essa conquista é totalmente dedicada a vocês.

Ao amorzinho da minha vida, Gustavo, por sempre me apoiar e acreditar mais em mim do que eu mesma. Obrigada pela lealdade, por estar presente em todos os momentos, principalmente nos piores e por ser o meu anjo da guarda aqui na Terra. Gratidão infinita.

Às minhas irmãs, Keila, Fê, Lílian, Tati, Teté e Titina, e amigas, Bia, Edna, obrigada por todo incentivo, amor e afeto, foram imprescindíveis para ter forças de chegar aonde cheguei. Obrigada também pelos rolês e momentos de loucuras, foram e são necessários para recarregar as energias e continuar a caminhada.

Grandes pessoas estiveram ao meu lado e foram fundamentais para essa conquista, portanto, agradeço aos meus colegas de curso e amigos, Fernanda, Fran, Marluce, Girressi, Poly e Eugênia, por todos os momentos compartilhados, levarei vocês no coração.

A todos os professores do curso de Administração, por todo o conhecimento passado.

À galera da GGP, Jane, Raniely, Conceição, Rildo e Juliano, pela oportunidade e por terem contribuído para o meu crescimento profissional e pessoal, muito obrigada.

À AutoEscola Sinal Verde, em especial Laís e Rodrigo, pela compreensão para a finalização deste trabalho, por se tornarem exemplos de profissionais que um dia pretendo ser e por todo o ensinamento passado, a cada dia um novo desafio e isso me impulsiona profissionalmente.

Ao pessoal da ADAF/SB, ao Carlos Alberto e ao Fábio Remi que me acolheram tão bem, sendo gentis e solícitos. Sem vocês este trabalho não seria possível.

Graças a esta pesquisa conheci uma pessoa da qual virei amiga. Toda a minha gratidão a você Itaiane! Obrigada por toda a assistência, por me aturar e passar tranquilidade nos momentos de desespero ao escrever este TCC.

À minha orientadora Simone, pela paciência e pelos ensinamentos transmitidos.

Enfim, a todos que de alguma forma colaboraram nesta trajetória, muito obrigada. Sempre serei grata a todos por essa conquista.

RESUMO

Em virtude da industrialização, houve uma expansão na produção, concomitantemente, aumentou-se a fiscalização. Segundo Almeida-Muradian e Penteado (2007), a fiscalização foi, então, desmembrada, assim cada área da indústria passou a ter uma inspeção específica e especializada. A indústria alimentícia é tida como o principal ramo inspecionado, por ser responsável pela produção do sustento básico do ser humano. O objetivo da presente pesquisa foi identificar as normas sanitárias que são necessárias para o sistema de produção da Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF/SB). Segundo Silva (2016) ao longo dos anos e das mudanças culturais e sociais, foram criadas políticas e regulamentos, garantindo à população acesso à alimentação mais segura. A metodologia empregada foi a descritiva, de abordagem qualitativa, seguida de uma pesquisa de campo com aplicação de questionários semiestruturados. Com base nos resultados obtidos percebeu-se que, apesar de deter e sentir-se assegurada pelo título de Patrimônio Imaterial de Ouro Preto–MG, a ADAF/SB tem ciência da importância de trabalharem conforme determinam as normas sanitárias, porém o alto custo de implantação das mesmas é um grande obstáculo para a regularização. Além disso, constatou-se que a sociedade tem uma imagem equivocada da Vigilância Sanitária, pois ao contrário do que se pensa, este órgão trabalha com o intuito de orientação e não de proibição. A conclusão desta pesquisa nos adverte sobre uma falha nas normalizações sanitárias, referentes à alimentação, por não haver legislações específicas quanto aos diferentes tipos produtivos, mas sim uma legislação geral.

Palavras-chave: Doceiros de São Bartolomeu. Vigilância Sanitária. Patrimônio Cultural.

ABSTRACT

Due to industrialization, there was an expansion in production and, at the same time, increased supervision. According to Almeida-Muradian and Penteado (2007), the inspection was then dismembered, so each area of the industry began to have a specific and specialized inspection. The food industry is considered as the main inspected branch, being responsible for the production of the basic sustenance of the human being. The objective of this research was to identify the sanitary norms that are necessary for the production system of the Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF/SB). According to Silva (2016) over the years and the cultural and social changes, policies and regulations were created, guaranteeing the population access to safer food. The methodology used was the descriptive, qualitative approach, followed by a field research with application of semi-structured questionnaires. Based on the results obtained it was realized that, despite having and feeling assured by the title of Intangible Patrimony of Ouro Preto-MG, the ADAF/SB are aware of the importance of working as determined by health standards, but the high cost Their implementation is a major obstacle to regularization. In addition, it was found that society has a mistaken image of Sanitary Surveillance, because contrary to what is thought, this body works for the purpose of guidance and not prohibition. The conclusion of this research warns us about a failure in sanitary normalization, regarding the food, because there are no specific legislations regarding the different productive types, but a general legislation.

Keywords: Doceiros de São Bartolomeu. Health Surveillance. Cultural heritage.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Legislações referentes à produção e comercialização de alimentos seguros	16
Quadro 2 - Descrição dos entrevistados	19

LISTA DE SIGLAS

ADAF/SB	Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu
AGRIMINAS	Feira Estadual da Agricultura Familiar de Minas Gerais
ALMG	Assembleia Legislativa de Minas Gerais
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APA	Área de Proteção Ambiental
CEASA	Central Estadual de Abastecimento
CNAE	Classificação Nacional de Atividades Econômicas
EMATER-MG	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais
IEF	Instituto Estadual de Florestas
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
PNPI	Programa Nacional do Patrimônio Imaterial
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
SES/MG	Secretaria do Estado de Saúde de Minas Gerais
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SUS	Sistema Único de Saúde
SVS/MS	Secretária de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde
UNESCO	Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura
VISA-MG	Vigilância Sanitária de Minas Gerais
VISA-OP	Vigilância Sanitária de Ouro Preto

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	REVISÃO DE LITERATURA	11
2.1	TIPOS, CONCEITOS E CARACTERÍSTICAS DOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO..	11
2.1.1	Sistema de Produção Artesanal.....	12
2.1.2	Sistema de Produção em Massa	12
2.1.3	Sistema de Produção Enxuta.....	13
2.1.4	Sistema de Produção Reflexiva	14
2.2	ASSOCIAÇÃO: DO CONCEITO ÀS SUAS ESPECIFICIDADES.....	15
2.3	NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE DOCES ARTESANAIS	15
2.4	PATRIMÔNIO E PATRIMONIALIZAÇÃO	17
3	DESCRIÇÃO DO MÉTODO.....	18
4	ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	20
4.1	ASSOCIAÇÃO DE DOCEIROS E AGRICULTORES FAMILIARES DE SÃO BARTOLOMEU (ADAF/SB).....	20
4.2	DOCEIROS ASSOCIADOS À ADAF/SB	25
4.3	VIGILÂNCIA SANITÁRIA.....	34
4.3.1.	Vigilância Sanitária de Ouro Preto	34
4.3.2.	Vigilância Sanitária de Minas Gerais	36
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	40
	REFERÊNCIAS	41
	APÊNDICE A	47

1 INTRODUÇÃO

A Revolução Industrial transformou radicalmente o ambiente produtivo, a ordem foi estabelecida, instituiu-se então a formalidade. Com isso, tudo aquilo que não estivesse dentro das normas, era tido como errado, cabendo penalizações e/ou proibições (MORAES NETO, 1998).

Com a industrialização, a produção aumentou significativamente, em paralelo, ampliou-se também a fiscalização. Sendo ela aperfeiçoada ao longo dos anos, a fiscalização foi fragmentada, assim cada ramo da indústria passou a ter uma vistoria específica (ALMEIDA-MURADIAN; PENTEADO, 2007). Dado o aumento do campo de trabalho e das responsabilidades, foi criada uma entidade própria para este serviço, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (GERMANO; GERMANO, 2011).

A indústria dos alimentos é considerada o principal alvo destas fiscalizações por ser responsável pela produção da subsistência básica de qualquer ser humano (ALMEIDA-MURADIAN; PENTEADO, 2007). A má procedência, processamento dos produtos, pode acarretar danos sérios a quem ingere, por isso, deve-se haver um maior rigor para atestar a qualidade dos alimentos/produtos (SILVA, 2015).

Dada à rigidez das regras estabelecidas e o elevado custo para atendê-las, muitas atividades primitivas se perderam ou reduziram com o passar do tempo, destaca-se o meio artesanal onde, antes da industrialização, todas as atividades eram realizadas desta forma (SILVA, 2016). Diante disto, muitos trabalhos são feitos na informalidade, onde o ramo alimentício aglomera grande parte deste tipo de atividade.

Essa prévia contextualização torna-se necessária para conduzir o problema que orientou esta pesquisa: quais são as normas sanitárias adequadas ao sistema de produção da Associação dos Doceiros e Agricultores de São Bartolomeu (ADAF/SB)?

Perante este questionamento, a elaboração deste trabalho conduz-se para compreender ao objetivo geral: identificar as normas sanitárias que são necessárias para o sistema de produção da Associação em estudo. Partindo disso, tem-se como objetivos específicos: (a) identificar o sistema de produção da Associação dos Doceiros e Agricultores de São Bartolomeu; (b) levantar as normas sanitárias vigentes e orientadas para o sistema de produção, tipo de produtos e serviços da Associação em estudo; (c) analisar quais são as normas sanitárias utilizadas e àquelas que precisam ser implementadas na Associação; e (d) propor a implementação destas normas.

Portanto, o trabalho justificou-se pela necessidade de ainda não haver estudos que relacionem os dois aspectos ressaltados: o sistema produtivo da ADAF/SB e as normas sanitárias que se adequam a ela. Há uma relevância cultural, pelo modo produtivo ser resguardado como patrimônio imaterial e ao mesmo tempo, uma relevância para a sociedade, pela busca do alimento seguro. Esta pesquisa, foi pertinente para a academia por ser um aporte literário sobre o assunto, servindo como base para pesquisas futuras.

Sendo assim, a pesquisa desenvolveu-se a partir de uma revisão de literatura, sendo guiada pelos tipos e conceitos dos sistemas produtivos existentes, a conceitualização de Associação e suas especificidades, assim como, um levantamento das normas sanitárias vigentes para a produção de doces artesanais. Por fim, define-se e distingue-se patrimônio e patrimonialização. A metodologia utilizada, após a revisão de literatura, através de uma abordagem qualitativa, que simplifica a compreensão sobre a Associação em estudo e o papel da Vigilância Sanitária sob a mesma. As análises e discussões dos resultados constituem-se sob o sistema produtivo adotado na ADAF/SB, assim como, o levantamento das normas sanitárias vigentes e as utilizadas pela Associação. Estas foram extraídas de questionários aplicados junto à presidente da Associação, associados e coordenadores da Vigilância Sanitária municipal e estadual.

Por último, as considerações finais apresentam um apanhado das percepções expostas na análise dos resultados, as quais respondem ao problema de pesquisa, o objetivo geral, assim como os objetivos específicos.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 TIPOS, CONCEITOS E CARACTERÍSTICAS DOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Os sistemas se constituem como um conjunto de elementos que agem mutuamente para atingir um objetivo em comum, “recebendo insumos (entradas do sistema) e produzindo resultados (saídas do sistema), em um processo organizado de transformação” (ANTUNES, 2008, p. 59). São partes que interagem entre si para o funcionamento de um todo, onde a falha de uma delas compromete o desempenho do conjunto, por isso todas as partes devem ter mesmo o grau de importância e zelo (WOMACK; JONES; ROOS, 2004).

A evolução da humanidade está ligada diretamente ao desenvolvimento da produção. Ao longo dos anos, diferentes sistemas produtivos foram criados, englobando diferentes conceitos e métodos de gestão, que eram aprimorados a cada novo sistema de produção que

surgia (ANTUNES, 2008). Existem muitos sistemas produtivos, no entanto são poucos os que conseguiram se consolidar a ponto de se tornar referência na esfera industrial mundial, com o passar dos tempos (NERI; SANTOS, 2016). Sendo eles: sistema artesanal, sistema em massa, sistema enxuto e o sistema reflexivo.

2.1.1 Sistema de Produção Artesanal

Também chamada de indústria caseira, a produção artesanal tem como diferencial o fato de cada produto produzido ser único, pois o modo final de trabalho é resultante da combinação entre o conhecimento técnico e o toque pessoal do produtor (CHITI, 2003). É esse contato que dá identidade e faz com que cada produto seja diferente, embora as características e formas de produção sejam as mesmas (SILVA, 2016).

Não é possível estimar quando a produção artesanal surgiu. É uma atividade que perdura desde os primórdios da humanidade, se manifestando no ambiente rural, onde a matéria-prima era manipulada para a subsistência dos povos (SILVA, 2016). Passando para o ambiente industrial, este tipo de fabricação transcorreu do desenvolvimento do modo de produção familiar para suprir as carências das cidades que se instituíam (SILVA, 2006).

Segundo Silva (2006, p. 14), este modelo de produção tem como características: “utilidade, funcionalidade e seriação em pequena escala”. Essas características são admitidas em qualquer lugar, nacional e internacional, perdurando ao longo do tempo sem questionamento. O que distingue este modo produtivo de acordo com o lugar são: as formas de criação e fabricação dos produtos, a cultura e os tipos de matéria-prima disponíveis (SILVA, 2006). Porém, a característica principal da produção artesanal é a customização. O modo de fabricação é único, por ser manual o produtor nunca fará da mesma forma, é isto que agrega valor à produção artesanal (NERI; SANTOS, 2016).

2.1.2 Sistema de Produção em Massa

Tendo se popularizado no início do século XX, a produção em massa vem para resolver os problemas identificados na produção artesanal. Sendo Henry Ford seu propulsor, este sistema de produção, também chamado de Fordismo, revolucionou o meio industrial, a começar pela indústria automobilística (MAIA, 2002).

Ford implantou algumas técnicas, visando a redução dos custos de produção, tendo como principal mudança, a inserção da padronização nos processos produtivos. Estas

transformações resultaram na otimização do tempo e recursos de trabalho, que além de causar um extraordinário aumento na produtividade, culminou num lucro elevado; que aumentava na medida em que essas técnicas eram cada vez mais difundidas no dia-a-dia fabril (WOMACK; JONES; ROOS, 2004).

Se por um lado a padronização trouxe melhorias na produtividade, por outro ela desencadeou um grande problema: a escassez da variedade de produtos (NERI; SANTOS, 2016). Com a exigência dos consumidores aumentando, o preço baixo não era mais atrativo, eles queriam mais carros diferentes, personalizados com suas particularidades. Esta era a grande lacuna do sistema de produção em massa (MACHADO; MORAES, 2009).

O grau de automatização deste sistema produtivo é baixo, por isso a desqualificação da mão-de-obra é uma de suas características; visto que os empregados eram tidos como ferramentas humanas descartáveis e de fácil reposição, cujo êxito era marcado pela eficiência nos movimentos e tempos individuais e não pelo seu nível de aptidão (MORAES NETO, 1998). Graças ao seu triunfo, o modelo de Ford se tornou referência. Tendo se expandido para outras áreas industriais, sendo empregado na maioria das operações fabris da Europa até a América do Norte (WOMACK; JONES; ROOS, 2004).

2.1.3 Sistema de Produção Enxuta

A expansão da concorrência e o aumento das exigências de mercado forçaram as empresas a aperfeiçoarem e buscarem novas práticas fabris. Buscando quebrar a hegemonia do sistema fordista – sistema em destaque mundial - e almejando um crescimento no mercado automobilístico, os engenheiros Eiji Toyoda e Taiichi Ohno, instituíram no Japão um novo sistema produtivo, o Toyotismo (CARDOZA; CARPINETTI, 2005).

Também chamado de Ohnoísmo (MORAES NETO, 1998), Produção Enxuta ou Lean Manufacturing - Manufatura Enxuta (NERI; SANTOS, 2016), o Toyotismo tem como objetivo principal, a diminuição dos desperdícios, característica marcante da produção fordista (ELIAS; MAGALHÃES, 2003). Para isso, a produção enxuta se orienta por dois princípios: o Just in Time e o Jikoda (VEIGA; LIMA; COSTA, 2008).

O Just in Time estabelece que se deva produzir somente o essencial, na medida e no momento necessário. Ou seja, produzir a menor quantidade possível e apenas o que será utilizado (VEIGA; LIMA; COSTA, 2008), assim não haverá desperdício. Ohno (1997) classifica o desperdício em sete categorias: superprodução, espera, transporte, processamento, estoque, movimento e produtos defeituosos. O desperdício implica em despesa, então, a

premissa da produção enxuta é de que com a eliminação dos desperdícios, os gastos de produção serão menores, resultando na satisfação dos clientes (ELIAS; MAGALHÃES, 2003). Outra consequência deste princípio é a redução dos estoques tendendo ao estoque zero (MORAES NETO, 1998).

Jikoda é um conjunto de técnicas que permite ao funcionário detectar quando ocorre algum problema na produção, e, posteriormente interromper o trabalho para a resolução do mesmo (CARDOZA; CARPINETTI, 2005).

Outro marco deste sistema produtivo se refere ao fato de ser o primeiro a assumir a importância do fator humano. A Toyota passou então a investir no treinamento de seu pessoal (VEIGA; LIMA; COSTA, 2008).

2.1.4 Sistema de Produção Reflexiva

Também conhecido como Volvismo, o Sistema Volvo de Produção instituiu uma nova perspectiva de trabalho ao destacar a satisfação e qualificação dos seus empregados (NUNES *et. al.*, 2009). Também no âmbito automobilístico, este sistema produtivo surgiu na Suécia, em 1989, na cidade de Uddevalla, tendo dois desafios a enfrentar: encarar um mercado com os paradigmas fordistas e toyotistas bem difundidos; e estabelecer um modelo de produção que contrapunha aos já existentes (WOOD JR, 1992).

Diferente dos já citados, neste sistema, o fator humano é mais relevante que a produção em si (BONDARIK; PILATTI, 2008). A Volvo buscava oferecer as melhores condições de trabalho, zelando sempre pelo bem-estar dos funcionários, mesclou procedimentos altamente automatizados com técnicas manuais, associando-se à produção artesanal (WOOD JR, 1992).

Este sistema surpreendeu ao desmembrar a linha de montagem -modo implantado por Ford, seguido por Toyota- sendo cada etapa realizada em locais distintos (NERI; SANTOS, 2016). Ao ingressar na empresa, o funcionário passava por um treinamento amplo, seguido de fases posteriores de aprimoramento (CLETO, 2002). Os funcionários eram capacitados para serem multitarefas, ao invés de montarem uma parte do carro e permanecerem na mesma função, eles eram qualificados para produzir todo o automóvel; tendo o domínio total do processo produtivo e estando apto para mudar de função quando quisesse (BONDARIK; PILATTI, 2008).

Apesar de apresentar ao mercado uma ideia inovadora, a Volvo “pecou” ao priorizar a alta qualidade de produção e esquecer-se da produtividade, o investimento não apresentou o

retorno esperado e, em 1992 a fábrica foi fechada (NERI; SANTOS, 2016). Embora não tenha superado os modelos produtivos existentes, a Volvo levantou alguns aspectos importantes para serem estudados, aprimorados e incorporados nas empresas. Destaca-se uma interação maior dos funcionários na gestão produtiva, sendo estabelecido o conceito de sindicato, a fim de proteger e assegurar os interesses dos trabalhadores (BONDARIK; PILATTI, 2008).

2.2 ASSOCIAÇÃO: DO CONCEITO ÀS SUAS ESPECIFICIDADES

A Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002, em seu artigo 53 define associação “pela união de pessoas que se organizam para fins não econômicos” (BRASIL, 2002). Nessa junção as pessoas físicas se tornam uma pessoa jurídica. O principal intuito da associação é melhorar a qualidade de vida e de trabalho de seus associados, propiciando melhores condições e concebendo alguns benefícios que os indivíduos teriam mais dificuldade em conseguir de forma isolada (CARDOSO; CARNEIRO; RODRIGUES, 2014). Essa parceria contribui para uma expansão produtiva e criativa (SILVA, 2006).

Segundo Cardoso, Carneiro, Rodrigues (2014, p. 10), as associações são caracterizadas, de um modo geral, por:

- “1 Reunião de duas ou mais pessoas para a realização de objetivos comuns (lembrando que a lei não define o número legal para criar uma associação);
- 2 Seu patrimônio é constituído pela contribuição dos associados ou de seus membros, por doações, subvenções. Não possui capital social, por isso dificulta a obtenção de financiamento junto às instituições financeiras;
- 3 Seus fins podem ser alterados pelos associados;
- 4 Seus associados deliberam livremente;
- 5 São entidades do direito privado e não público.”

Os tipos mais frequentes de associações são: filantrópica, de pais e mestres, em defesa da vida, de consumidores, de classe, de produtores, e, associações culturais, desportivas e sociais (SEBRAE, 2019).

2.3 NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE DOCES ARTESANAIS

A produção de alimentos exige uma série de normas e procedimentos específicos em todo o processo produtivo, buscando a qualidade e a segurança do produto final. Neste

contexto, ao longo dos anos e das mudanças culturais e sociais, foram criadas políticas e regulamentos garantindo à população acesso à alimentação mais segura (SILVA, 2016).

Em 19 de setembro de 1990 foi criada a Lei nº 8.080, intitulada “Lei Orgânica da Saúde”, que estabelece disposições sobre todas as condutas e incumbências nesta área, destaca-se nela a criação do Sistema Único de Saúde (SUS) (ALMEIDA-MURADIAN; PENTEADO, 2007). Ressalta-se dentro do seu âmbito, as ações da Vigilância Sanitária, ao inserir “entre as competências do SUS, a vigilância de produtos, de serviços, dos ambientes e dos processos de trabalho, através de execução direta ou mediante a participação de outros setores”, como relata Rozenfeld (2000, p. 37).

A descentralização é uma característica da normatização estabelecida pelo Sistema Único de Saúde (SUS), referente à saúde pública. Sendo assim, estados e municípios legislam sobre o assunto quando necessário (ALMEIDA-MURADIAN; PENTEADO, 2007). Cada estado e município dispõe de regimento próprio (GERMANO; GERMANO, 2011).

O Congresso Nacional, em 27 de janeiro de 1999, decretou a lei nº 9.782, no âmbito federal, que delibera o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e institui a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 1999). Respeitando a legislação vigente, a ANVISA tem como responsabilidade, regular, supervisionar e zelar pelos produtos e serviços que podem comprometer a saúde (GERMANO; GERMANO, 2011).

No QUADRO 1, é apresentado um compilado das principais normas referentes à produção dos doces:

Quadro 1 - Legislações referentes à produção e comercialização de alimentos seguros

Continuação

Âmbito	Legislação	Descrição
Nacional	Portaria nº 326/1997	Legitima o regimento técnico sobre “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos” (BRASIL, 1997)
	RDC 23/2000	Ratifica a norma técnica sobre o ‘Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos’ (ANVISA, 2000)
	RDC 272/2005	Estabelece um regimento específico sobre a manipulação de frutas, destacando a importância do aprimoramento da inspeção sanitária nesta área (ANVISA, 2005)
	RDC 49/2013	Dispõe, entre outras ações, regularizar a atuação do negócio familiar rural (ANVISA, 2013)
	Lei nº 1.283/1950	Primeira a instituir a fiscalização sanitária e industrial dos artigos de origem animal (BRASIL, 1950)

Quadro 1 - Legislações referentes à produção e comercialização de alimentos seguros
Conclusão

Âmbito	Legislação	Descrição
Nacional	RDC 275/2002	Estabelece 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” (ANVISA, 2002).
	RDC 20/2007	Aprova o "Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos" (ANVISA, 2007), que torna ilegal a utilização, de instrumentos metálicos ferrosos ou não ferrosos durante a produção dos alimentos (SILVA, 2016).
Estadual	SES/MG nº 6.362/2018	Regulariza o empreendimento familiar rural (MINAS GERAIS, 2018).
	SES/MG nº 6.460/2018	“Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE – para as atividades econômicas sujeitas ao controle sanitário, estabelece sua classificação de risco para fins de licenciamento sanitário e dispõe sobre a responsabilidade de licenciamento sanitário do Estado e dos Municípios no âmbito do estado de Minas Gerais” (MINAS GERAIS, 2018).

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2019).

As informações apresentadas no QUADRO 1, corroboram com as contribuições de Germano e Germano (2011), no sentido de se preocupar com a comercialização de produtos que podem impactar na saúde das pessoas.

2.4 PATRIMÔNIO E PATRIMONIALIZAÇÃO

A palavra patrimônio se origina do latim *pater*, que significa pai. Patrimônio é a transmissão de pai para filho, portanto o termo passou a ser empregado quando se refere aos bens de uma pessoa física ou jurídica (SILVA, 2016). Segundo o artigo 216, da Constituição Federal (BRASIL, 1988):

“Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira...”.

Em síntese, patrimônio cultural é constituído por todos os conhecimentos, experiências, manifestações, costumes e produtos de um povo (TELLES, 2007).

Como exposto acima, o patrimônio cultural é classificado conforme a sua natureza: material e imaterial. Para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), pertencem aos bens de patrimônio cultural material “imóveis como, cidades históricas, sítios arqueológicos e paisagísticos e bens individuais; ou móveis, como coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, bibliográficos, arquivísticos, videográficos, fotográficos” (IPHAN, 2019). Segundo a Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), os bens de patrimônio cultural imaterial abrangem “as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam seus conhecimentos a seus descendentes” (UNESCO, 2019). A fim de respeitar os princípios legais e criar dispositivos apropriados de reconhecimento e proteção destes bens, foi ratificado, em 4 de agosto de 2000, o Decreto nº 3551, que estabeleceu o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) e criou o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial (SILVA, 2016).

A patrimonialização é o processo de tornar-se patrimônio, de assegurar a importância histórica, cultural, social e territorial de certo objeto ou saber característico de uma comunidade; consiste no processo de identificar, registrar e planejar as ações de salvaguarda para os bens imateriais e/ou materiais (IPHAN, 2019).

3 DESCRIÇÃO DO MÉTODO

Esta pesquisa se propôs a identificar quais normas sanitárias são adequadas para o sistema de produção da Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF/SB), sendo caracterizada como um estudo científico aplicado descritivo, de abordagem qualitativa. Na pesquisa descritiva os acontecimentos são documentados e relatados, não ocorre interferência, isto é, modificação dos dados por parte do pesquisador (PRODANOV; FREITAS, 2013). A abordagem qualitativa se propõe a tentar compreender e esclarecer a realidade das interações dos objetos/sujeitos estudados (GERHARDT; SILVEIRA, 2009).

A pesquisa teve início a partir de uma revisão bibliográfica, que consiste em uma investigação e fichamento de tudo que já foi escrito sobre o tema escolhido (SILVA; MENEZES, 2005), tendo sido realizado através da utilização de fontes primárias: artigos, dissertações, teses e documentos legais; e secundárias: livros, artigos de revistas e home pages. A combinação entre a análise bibliográfica e a análise documental serviu como suporte para o estudo de caso. Dentre os diversos meios de se realizar uma investigação nas ciências

sociais, o estudo de caso é o método mais escolhido. É tido como desafiador, pois deve apresentar a situação e/ou problema da forma mais realista possível (YIN, 2015).

Para complementar o estudo, foi realizada uma pesquisa de campo, onde foram colhidas entrevistas pautadas em questionários semiestruturados, tornando o diálogo mais natural, possibilitando uma maior interação entre o entrevistado e o entrevistador, evitando assim a padronização nas respostas, destinados a diferentes sujeitos da comunidade e do serviço público local e estadual.

Ao todo foram entrevistadas 12 pessoas, no QUADRO 2 é apresentado a relação dos entrevistados, sexo e suas respectivas idades:

Quadro 2 - Descrição dos entrevistados

Entrevistado (a)	Sexo	Idade
Presidente da Associação (ADAF/SB)	Feminino	59 anos
Doceiro 1	Masculino	84 anos
Doceira 2	Feminino	83 anos
Doceiro 3	Masculino	44 anos
Doceiro 4	Masculino	50 anos
Doceiro 5	Masculino	76 anos
Doceira 6	Feminino	48 anos
Doceiro 7	Masculino	62 anos
Doceira 8	Feminino	42 anos
Doceira 9	Feminino	59 anos
Coordenador da Vigilância Sanitária Municipal	Masculino	Idade não informada
Coordenador da Vigilância Sanitária Estadual	Masculino	Idade não informada

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2019).

A coleta dos dados foi realizada presencialmente, durante os meses de maio a agosto de 2019, exceto para uma doceira, cuja entrevista foi realizada através de ligação telefônica gravada. Todas as entrevistas foram gravadas por áudio, sendo posteriormente transcritas.

A apuração dos dados foi desenvolvida através da análise de conteúdo, que é uma etapa muito importante da pesquisa, podendo ser considerada como a parte central. Nela,

todas as informações obtidas são expostas, analisadas, sendo posteriormente, apresentadas como resultados, levando à conclusão do estudo (BARDIN, 2011).

O distrito de São Bartolomeu está localizado a 19 km da sede do município de Ouro Preto, em área rural. O mesmo se encontra dentro da Floresta Estadual do Uaimii e da Área de Proteção Ambiental (APA) Cachoeira das Andorinhas, berço do Rio das Velhas, o qual atravessa o distrito, abastecendo a localidade de diversas formas (OURO PRETO, 2010).

Segundo Rezende (2015), não se sabe exatamente quando foi fundado, porém estima-se por meio de relatos que o mesmo pode ter sido fundado antes do arraial de Vila Rica, atual cidade de Ouro Preto-MG. Era considerado como um local estratégico devido à boa localização geográfica, por estar entre as cidades de grande importância comercial da época e fazer parte da Antiga Estrada Real. Ao longo do tempo, o distrito foi perdendo essa posição de importância comercial, assim como a cidade a qual pertence.

Recentemente, voltou a ganhar notoriedade devido à valorização cultural da produção artesanal dos doces de frutas, atividade esta que acompanha o desenvolvimento do distrito e das famílias tradicionais do local, ao longo de sua história, ressignificando a localidade como o distrito dos doces, o doce lugar de Ouro Preto (REZENDE, 2015).

4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Neste tópico, serão apresentados os resultados, suas respectivas análises e discussões, buscando compreender a realidade de todo processo estudado. A pesquisa se propôs a identificar quais as normas sanitárias que se adequam ao sistema de produção da ADAF/SB. Para isso, foram realizadas entrevistas com diferentes atores envolvidos em todo o processo de produção, comercialização e fiscalização do objeto de estudo em questão. A coleta de dados, foi dividida em três partes, sendo a primeira realizada com a Presidente da Associação, a segunda com os doceiros associados e a terceira com os responsáveis pela Vigilância Sanitária municipal e estadual.

4.1 ASSOCIAÇÃO DE DOCEIROS E AGRICULTORES FAMILIARES DE SÃO BARTOLOMEU (ADAF/SB)

Entre os anos de 2006 e 2008, foi realizado no distrito de São Bartolomeu, uma pesquisa buscando inventariar e registrar a Produção Tradicional dos Doces Artesanais, os doces de frutas e de leite, como Patrimônio Cultural Imaterial de Ouro Preto, sendo o

primeiro a ser registrado no Livro “Saberes e Celebrações”, através do Decreto Municipal nº1.096 de 15 de abril de 2008 (OURO PRETO, 2008). Segundo o Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu (2010),

“a produção de doces artesanais de frutas é mais uma das marcas do lugar e se caracteriza por quatro elementos fundamentais: Ela é tradicional, artesanal, está associada ao modo de viver da comunidade local, sendo inclusive, geradora da principal renda desta e tem como produtor o núcleo familiar”.

Caracterizando assim, o principal motivo da patrimonialização deste saber-fazer, característico do local. Percebeu-se, então, que os doceiros, que atuavam individualmente passaram a entender a importância do seu trabalho e como a união de todos beneficiaria a produção e comercialização dos doces. Ideia que foi ganhando força no decorrer dos três (3) anos de trabalhos do inventário.

De acordo com o Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu (2010), não havia organização formal entre os doceiros, situação que mudou após a criação da ADAF/SB. Sendo a mesma registrada como pessoa jurídica, no dia 10 de novembro de 2009, segundo o Ministério da Fazenda (BRASIL, 2019).

A atual presidente da ADAF/SB está a quatro (4) anos no cargo e está associada desde a fundação, em 2009. Perguntada sobre o surgimento da Associação, a mesma respondeu:

“A ADAF surgiu de um desejo muito grande dos doceiros de ter uma organização melhor, mas o que deu esse incentivo dessa união de valorizar essa integração dos doceiros foi o início do registro dos doces [...] Então em 2009 a gente conseguiu registrar a Associação dos Doceiros, nós já estamos com 10 anos [...] Com isso surgiu essa autoestima dos doceiros porque com o registro a gente sentiu, assim, a nossa arte de fazer doce, o nosso trabalho do dia-a-dia foi considerado como uma arte, como cultura, como uma história registrada. Então, com isso eles sentiram a importância da gente integrar essas famílias”.

Quando questionada sobre como a ADAF/SB é composta, a Presidente respondeu que:

“A primeira formação dela foi só com doceiro, mas quando a gente fez a Associação a ideia era abranger também a parte de agricultura familiar, produtores familiares. Então, a gente começou com muitas famílias, eram 32 famílias doceiras, hoje nós temos umas 20, dessas 20 algumas não são doceiras. Então, a ADAF abraça também esses produtores pequenos [...] Então, o nosso estatuto a gente fez ele de uma forma que abrangesse mais pessoas, para não só se restringir aos doceiros. Sendo que o forte ainda são os doces, porque é o forte daqui.”

Com esta fala, percebe-se que a Associação foi criada para ajudar a comunidade, ao todo, do distrito. Como observado nas visitas e por meio de conversas com os moradores

locais, aqueles que não têm trabalho formal nas cidades ou mesmo no distrito, trabalham informalmente, em suas casas, lidando com a agricultura familiar. A ADAF/SB, que num primeiro momento foi pensada como meio de amparo aos doceiros, logo abraçou os demais trabalhadores adjacentes.

Ainda sobre essa resposta, percebeu-se que, apesar da Associação ser composta por outras categorias de trabalhadores, ela é conhecida pelos doceiros, a sua fama vem dos doces. É como se ocorresse uma divisão interna, onde em primeiro plano vem os doceiros e em segundo os demais associados.

Quando perguntada sobre a quantidade de membros que participam da ADAF/SB atualmente, a entrevistada não soube dizer com exatidão o número de associados, declarando:

“Oh a gente nunca sabe direito porque têm aqueles atuantes, que vão sempre as reuniões, estão sempre com a gente, estão sempre juntos e têm aqueles gatos pingados que de vez em quando aparece. Então, nós devemos ter assim, umas pessoas mais envolvidas mesmo, uns 15, sabe? 15 doceiros junto com os outros da cachaça que são firmes com a gente lá, que participa de reuniões, que vão a eventos, umas 15 pessoas”.

A união dos associados contribuiu para a melhoria da produção e comercialização dos doces, gerando diversos benefícios, pela visão da Presidente:

“Hoje a gente faz compra de vidro em conjunto, compra de açúcar em conjunto, compra de vasilhame, as pessoas que compram frutas fazem a compra de frutas em conjunto, a gente participa de vários eventos. A Associação abriu uma porta para os doceiros, porque como Associação você tem outra visão, é aberto a projetos [...] Então, a gente representa os doceiros em setores públicos, em setores privados, já fomos homenageados pela Câmara Municipal de Ouro Preto como Associação dos doceiros. [...] a Associação abriu as portas para a participação em eventos, a gente é reconhecido, na AgriMinas¹. ¹Sempre tem seminários, teve o seminário agora de nutrição, vários seminários que têm, congressos, pós-graduação, encontros que tem no Centro de Convenções muitas vezes a gente é chamado para estar expondo pra quem vem de fora conhecer um pouquinho a cara de Ouro Preto”.

Com essa resposta ela reforçou o acesso que a Associação teve a diversos benefícios quando se tornou pessoa jurídica, pois isolados, teriam muitas dificuldades em conseguir apoio e parcerias para facilitar a aquisição de insumos e matéria-prima, para a produção e comercialização dos doces. Além de que, se tornaram os principais interessados em resguardar o título de Patrimônio Cultural Imaterial e o registro dos doces no livro de “Saberes e Fazeres de Ouro Preto”, fato que protege e engrandece a fabricação dos doces e o custo final do produto no mercado.

¹ Feira Estadual da Agricultura Familiar de Minas Gerais.

De acordo com a Presidente, a diretoria da ADAF/SB é composta por “Presidente, vice-presidente, primeiro (a) secretário (a), segundo (a) secretário (a), primeiro o (a) tesoureiro (a), segundo (a) tesoureiro (a) e conselho fiscal, onde a mesma já exerceu o cargo de secretária. É perceptível que, apesar de haver eleições periódicas (a cada 3 anos), a diretoria se mantém com as mesmas pessoas, porém em cargos diferentes dos anteriores. Isso pode representar uma falta de interesse dos demais associados nas questões burocráticas, na administração e o fato de não quererem assumir responsabilidades.

Quando perguntada sobre quais as dificuldades em manter esse ofício cultural e tradicional no distrito, ela responde que:

“Uma das dificuldades é a mão-de-obra mesmo, porque os doceiros, igual eu falei, estão ficando velhos e os filhos tão indo embora, de manter essa continuidade. Outra dificuldade é lenha, porque aqui pra você conseguir lenha, por ser uma área de proteção ambiental, é mais complicado. Não falo vendas mais como dificuldade, já foi, vender o doce, porque ainda é para alguns doceiros. A venda do doce ainda é para alguns doceiros, porque pra você vender o doce, hoje, o jovem não conhece o doce de frutas [...] Outra, é competir com o doce industrializado, porque é muito barato e o nosso doce artesanal não tem como ser muito barato, porque tem todo o processo, é muito trabalhoso” (Presidente da ADAF/SB).

Pelo distanciamento físico e tecnológico do distrito com os centros urbanos mais próximos, o êxodo dos jovens tornou-se uma consequência da visão dos mesmos sobre um futuro promissor em questão de estudos, emprego, falta de identidade com a vida no local. Ressalta-se ainda, a questão da competição do doce artesanal com o industrializado, onde o mesmo é mais barato e tem uma comercialização maior, por estar presente em supermercados e lojas de varejo. Já o doce artesanal, tem uma dificuldade de entrada nesses comércios, talvez pelo alto preço de custo e pela falta da licença sanitária.

Questionada se já houve alguma notificação sanitária vinda da Vigilância Sanitária, a presidente afirma que mesmo não seguindo todas as normas nunca foi notificada ou processada. Quando perguntada sobre qual auxílio recebe da ADAF/SB, referente às normas sanitárias, como doceira ela diz que:

“Eu acho que eu mais auxílio a ADAF do que ela me auxilia. Como ADAF a gente teve algumas ajudas sim, a gente conseguiu pelo professor do curso de gastronomia, veio aqui com a Vigilância Sanitária de Belo Horizonte pra gente olhar, orientar o que que precisa fazer. Ele (o professor) veio junto com o João do Patrimônio e esse rapaz de BH da fiscalização, veio, olhou, deu opinião. Ele veio aqui na minha casa e na do Eduardo, que a gente tá um pouquinho mais avançado nessa parte de organização do espaço de produção, mais azulejadinho e tudo, ele falou comigo o que tenho de fazer” (Presidente da ADAF/SB).

Constatou-se que já houve, mas não há uma atualização das normas, visto que as mesmas estão em constante mudança. Percebeu-se também que o auxílio mencionado, converge com o momento onde a produção artesanal dos doces do distrito passava por uma revalidação do registro de bem imaterial, fazendo parte de uma consultoria e orientação quase que exclusiva para alguns doceiros, demonstrando que foi um acontecimento avulso no processo normal da produção dos doces.

Ao analisar a dualidade entre a preservação da produção artesanal dos doces na ADAF/SB e o cumprimento das normas sanitárias, a Presidente respondeu que:

“Eu acredito que essa dualidade tem que ser amenizada, eu acho que elas têm que caminhar juntas. Porque o doce sim tem que ter uma qualidade melhor, tem que ter um cuidado sim, tem que ter uma Vigilância Sanitária sim, mas adaptada com o perfil da produção do lugar. Porque também não pode deixar solto [...] Se não tiver uma higienização boa. Então eu acho que todo doceiro tem que ter um curso de “boas maneiras de produção”, sabe? Têm algumas coisas mínimas que tem de ter”.

Esse deveria ser o pensamento de todos os doceiros, o fato da preservação da produção dos doces e o cumprimento das normas sanitárias andarem juntas, e de não serem “inimigas”. A questão a ser pensada é simples, as normas sanitárias existem para resguardar, cuidar para que o alimento gerado seja de qualidade, que esteja apto ao consumo, porém, a maioria das normas são voltadas para a área industrial, não havendo uma norma específica ou adequada aos pequenos produtores.

Quando questionada sobre qual o papel da ADAF/SB na relação entre os doceiros e a Vigilância Sanitária, a mesma responde que:

“Eu acho que a gente ainda não tem um papel muito atuante não. Eu acho que a gente poderia ser mais forte nisso. O que a Associação faz é dar força aos doceiros de caminhar, de continuarem, né? Nós estamos juntos, vamos ver, vamos produzir”.

Com base nesta resposta e em todo o material já analisado, percebeu-se que a Associação ainda é falha. Até então, ela beneficia os produtores na compra de matérias-primas e divulgação dos produtos nos eventos, mas isso não reflete direto nas vendas. A ADAF/SB falha no suporte aos associados. Os mesmos já receberam capacitação, porém, há algum tempo não ocorre atualização. No mundo atual, as informações mudam a todo o instante, é necessária uma atualização periódica, pois estando desatualizados de nada servirá a capacitação feita.

Quando perguntada sobre quais as maiores dificuldades em atender às normas da Vigilância Sanitária, a Presidente responde que, “Uma dificuldade é financeira, mas não é ela

só não. Eu acho que ninguém tem condição financeira de adequar o espaço. Outro é o pessoal, mudar hábito mesmo, pensar com seriedade que está fazendo um alimento”. As exigências da Vigilância Sanitária não são poucas, na maioria das situações o que impede as pessoas de atenderem às mesmas, é a falta de dinheiro, pois precisam modificar o espaço que utilizam para a produção ou até construir outro. Atender às essas exigências também implica numa mudança de hábitos, costumes de produção, então não adianta ter um local adequado se não mudar a mentalidade.

Por fim, ao ser questionada se a ADAF/SB capacita ou auxilia os seus associados sobre as normas sanitárias e reiterando o que já havia dito anteriormente, a mesma responde que:

“Então a gente já fez cursos, como Associação já conseguimos trazer pessoa pra fazer curso de doces cristalizados, de geleias, de compotas, de normas de Vigilância. A gente já fez, mas eu acho que a ADAF poderia exigir mais dos doceiros, dá pessoa fazer o curso, de ter o diploma, certificado mesmo [...] E atualizando, uai quanto tempo nós fez? Estamos precisando mesmo, de trazer outro curso de “boas maneiras”, pra todos participarem e de “produção do doce diet” é outro curso que tá precisando ser feito, pra quem se interessar em introduzir”.

Assim, percebe-se da necessidade da disseminação destas informações/conhecimentos para todos os atores conectados às ADAF/SB.

4.2 DOCEIROS ASSOCIADOS À ADAF/SB

A produção artesanal e familiar de doces em São Bartolomeu é parte da cultura local, graças ao envolvimento de pessoas que perpetuaram essa tradição durante toda a história do distrito. De acordo com os entrevistados, a fama do distrito começou com a marmelada, doce que desde a metade do século XX não é mais produzido, devido ao desaparecimento da fruta. Desde então, a goiabada cascão, que segundo uma das, foi inventada por seu avô, se tornou protagonista e “cargo chefe” da produção local.

O processo produtivo tornou-se Patrimônio Cultural Imaterial graças às peculiaridades do modo produtivo, como: a utilização de fornalhas ao chão, peneiras, tachos de cobre, pás de madeira e caixotes, também de madeira, revestidos com folhas de bananeiras (atualmente papel celofane). Itens que caracterizam o doce local, não podendo ser alterados, pois assim causariam a perda de identidade construída ao longo de toda a história do distrito.

Partindo deste ponto, nas entrevistas, quando perguntados sobre o tempo em que exercem a profissão de doceiros, quatro (4) responderam que exercem desde a

infância/adolescência e relataram, ainda, que começaram ajudando aos familiares. Isso demonstra que esse ofício é uma herança familiar, sendo passado de geração para geração, como relata o Doceiro 1 “É tradição, o meu pai já fazia doce e ele vendia até no Rio de Janeiro, ia pela Estrada Real e ficava um mês. Quando não vendia trocava por sal, farinha de trigo, macarrão”. Os outros cinco (5) entrevistados começaram a praticar esta atividade no decorrer da vida, sendo influenciados pela família de seus companheiros (as), como relatam:

“Olha, tem mais ou menos, uns 4 anos que eu me identifiquei, porque a bisavó do meu filho é doceira, ela trabalha junto com a dona Cerma e o seu Vicente Tijolo. Hoje, atualmente, ela tem 79 anos e eu me identifiquei com ela. Ela é uma pessoa muito alegre, muito risonha, tinha que fazer doce né? É um doce e fui pra perto dela pra saber mais sobre a história do doce, sobre as coisas de São Bartolomeu e me encantei em fazer doce. Já fazia quando estava na faculdade, bombom, essas coisas, mas não era tão específico como é aqui na região” (Doceira 8).

Notou-se que esse ofício percorreu uma linha temporal, pois vai desde o tempo em que o comércio era baseado em trocas de mercadorias, apoiado no tropeirismo – atividade social baseada no transporte de cargas distintas por meio de animais de tração- tendo como uma das funções, o abastecimento das vilas e arraiais; tendo se perdido ao longo do tempo, devido à evolução da industrialização e dos meios de transporte. Percebeu-se ainda que vários assimilaram essa identidade de doceiro ao longo do tempo, contribuindo para a manutenção da produção local.

Quando indagados se exerceram ou exercem outra atividade, seis (6) responderam que exercem atividades paralelas. Três (3) exerceram outras atividades, destes, dois (2) estão aposentados, porém, dada a idade avançada não se empenham tanto com antes. Somente um (1) doceiro, vive do doce, onde ele viaja divulgando o seu trabalho na região, conforme relata:

“Eu já fiz muitas outras coisas e vi que o melhor mesmo é mexer com doce. Hoje eu tô viajando outros estados aí, apresentando a minha cultura, faço os meus doces ao vivo em outros estados e tô viajando bastante, conhecendo outros cantos. Faço doce ao vivo em várias feiras” (Doceiro 3).

Isso demonstra que a produção do doce artesanal não é tão rentável, dado o trabalho que se tem e a desvalorização devido ao alto custo de fabricação, pois a maioria não consegue tirar seu sustento somente deste comércio, então, sendo esta uma atividade secundária para complemento de renda.

Ao serem questionados sobre como, e posteriormente, com quem aprenderam a fazer os doces, oito (8) doceiros responderam que aprenderam com a família (pais, avós, cônjuges). Dado esse ambiente de conhecimento familiar, um (1) doceiro se distingue por ter aprendido

de outra forma, através de um curso, conforme lembrado pelo mesmo: “[...] eu andei fazendo um curso. Esse curso foi ministrado pela EMATER-MG, lá em Cachoeira, no Retiro das Rosas”, porém o mesmo reitera que “A prática do dia-a-dia a gente desenvolveu com o tio da minha esposa” (Doceiro 4).

Então, embora o seu primeiro contato com a produção dos doces tenha sido diferente dos demais, logo ele se assemelha pelo seu domínio ter se desenvolvido por um familiar de tradição doceira. O que volta ao já constatado nesta análise, e registrado no Dossiê, que este ofício se trata de uma herança, sendo passada entre os familiares.

Quando perguntados sobre os tipos de doces que produzem, as respostas foram unânimes, todos produzem doces tendo a fruta como matéria-prima. Seis (6) destes doceiros, utilizam, além das frutas, o leite (origem animal), como base para outras variedades. A produção da maioria dos doces é feita por temporada, salvo exceção os doces provenientes da goiaba e do leite, pois as frutas locais têm um período determinado de safra. Então, a produção é feita aproveitando o máximo que se consegue dentro deste período, conforme é explicado a seguir, pelo Doceiro 5:

“Faço as frutas de acordo, [...], por exemplo, vamos começar de dezembro. Dezembro tem o figo e a cidra. Quando é janeiro, fevereiro e março é a goiaba. Quando é julho e agosto é a laranja da terra, então a gente vai revezando com as frutas da época”.

A goiabada é o principal doce produzido no distrito – tanto que anualmente é realizada a “Festa da Goiaba” -, sendo fabricada de várias formas (cascão em barra, em barra, pastosa, em compota, em geleia). Dada à importância desse doce, a sua produção é contínua. Quando a temporada desta fruta se encerra, os doceiros recorrem à compra na Central Estadual de Abastecimento (CEASA) mais próxima, em Belo Horizonte, devido o cultivo da goiaba ocorrer o ano todo; porém a fruta comercializada no CEASA não é orgânica, já a fruta do distrito é natural, “goiaba caipira”, portanto, por mais que o modo de fazer do doce seja o mesmo, há diferenças no produto final, conforme é exposto a seguir, pela Doceira 2 “[...] compra a goiaba da CEASA, é até mais bonito, o doce fica mais vermelhinho, mas o sabor não é igual ao doce da goiaba nativa não”.

Enquanto os demais mantêm uma produção diversificada, conforme as frutas que cultivam em particular, uma doceira se especializou em somente uma fruta, o coco, como a mesma relata:

“ [...] fui aprendendo assim, com o saber fazer deles eu fui aprendendo a fazer os doces. Eu faço algumas coisas em casa assim, mas especializei mais na cocada do que no que os outros já fazem, não tem aqui tanto a cocada”.

“Atualmente eu produzo a cocada, aí eu faço a cocada preta, cocada amarela, com abacaxi, [...] eu faço cocada” (Doceira 8).

Se por um lado ela tem esse diferencial frente aos demais, por outro, a sua produção é a mais dificultosa por não ter fácil acesso à matéria-prima como os outros, que colhem as frutas no quintal de casa, como a mesma conta: “[...] o coco aqui eu não encontro no quintal assim, eu não tenho uma... não é igual a goiaba que tem muito aqui né? Não é igual outras frutas [...] Geralmente eu trago do CEASA”.

Quando perguntados sobre como é o processo de produção dos doces de frutas, as respostas não foram detalhadas, sendo assim, a partir das falas, foi criado pelo pesquisador, um passo a passo de todo o processo:

1. Coleta (ou recepção do CEASA) e lavagem das frutas;
2. Separação da polpa e sementes;
3. Pré-cozimento das frutas ou lavagem até tirar o amargor da fruta.
4. Cozimento da fruta com a adição do açúcar;
5. Embalagem em caixotes de madeira, forrados com folha de bananeira e/ou plástico celofane;
6. Estocagem.

Sobre os doces derivados do leite, o processo é simplificado:

1. Coleta de leite direto da vaca ou de tanques específicos comprados de terceiros legalizados;
2. Cozimento do leite com o açúcar;
3. Embalagem em caixotes de madeira, forrados com plástico celofane;
4. Estocagem.

Observou-se que todas as produções seguem certo padrão de fabricação, dependendo de qual fruta é utilizada e da particularidade de cada doceiro, quanto à receita que cada um utiliza, visto que cada um adota a sua própria medida.

Ao serem indagados sobre quais as dificuldades em manter esse ofício cultural e tradicional no distrito, quatro (4) aspectos foram ressaltados: mão-de-obra, matéria-prima, capital financeiro e o próprio ofício de doceiro.

- Mão-de-obra:

Dos nove (9) doceiros entrevistados, oito (8) realizam a produção dos seus doces no distrito. Com os jovens indo para as cidades, e dadas as condições de trabalho e pouca

remuneração, não se encontra ninguém disposto a este trabalho. Portanto os doceiros, que estão ficando mais velhos, não têm ajuda em todo o processo, conforme descrevem:

“A mão-de-obra aqui tá difícil. Desculpa, mas essa meninada de hoje não quer aprender. Essa meninada de hoje não quer trabalhar e tá difícil, é só nós velhos” (Doceiro 5).

“Acabou, não tem. Naquela época, minha filha, eles vinham oferecer a gente, na porta da gente “oh, tem serviço ai pra mim?”. Agora acabou, sumiu todo mundo. Aqui quase não tem ninguém mais do lugar. Uns estuda e vai embora, outros vai” (Doceira 2).

Sabe-se que as condições de vida no meio rural são escassas e penosas. Em busca de melhores condições, as pessoas não pensam duas vezes ao trocar o meio rural pelo meio urbano. Diante disso, no distrito em questão, São Bartolomeu, a evasão tem sido grande, as pessoas que ali mantêm moradia se dividem em três grupos: aqueles nativos que já se aposentaram; os que residem ali, mas trabalham nas zonas urbanas próximas, tendo que se deslocarem todo dia para o trabalho; e aqueles que trabalham nas cidades e só mantêm as casas para lazer, para descanso nos fins de semana e/ou férias. Grande parte da evasão ocorreu pelos jovens, que se mudam para as cidades próximas, num primeiro momento, em busca de melhores condições de estudo. Conseqüentemente, vão encontrando emprego, construindo uma vida na cidade e por lá se fixam. Outro fato a ser considerado é que o trabalho no campo é mais pesado e menos gratificado quando comparado ao trabalho na cidade.

- **Matéria-Prima:**

Sendo o segundo aspecto apontado, a matéria-prima referida é a lenha, componente essencial para a fabricação dos doces, pois é ela que alimenta o fogo para o cozimento das frutas, posteriormente transformadas em doce. Conforme declaram:

“Uma das dificuldades é lenha, a gente usa a lenha como combustível. Lenha aqui é até uma ironia né? Vivemos numa área rural, cercada de matas, mas a lenha aqui hoje é um pouco difícil” (Doceiro 4).

“Oh, em primeiro lugar, a maior dificuldade que a gente tá tendo aqui é com a lenha. A gente consome muita lenha e é uma burocracia medonha pra gente conseguir lenha, porque como a mata aqui é preservada pelo IBAMA a gente não pode cortar. Então, às vezes, a gente acaba tendo que comprar de alto preço pra poder produzir alguma coisa” (Doceira 6).

“A lenha aqui pra mim eu tenho dificuldade porque eu não posso ir lá na roça e pegar lenha, porque se a gente vim pelo caminho a fora ai e os “zomi” pegar barra a gente. E pra gente comprar usa mais a lenha de eucalipto. E a lenha de eucalipto é uma lenha assim que pode transportar a qualquer hora, qualquer momento, porque

geralmente, assim, já é uma lenha que eles cortam lá, mas já tem licença, tem tudo” (Doceiro 7).

O distrito de São Bartolomeu se localiza na Área de Proteção Ambiental (APA) das Andorinhas, região protegida pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF). Tudo isso para manter a preservação do meio ambiente, evitando assim desmatamentos, queimadas, qualquer tipo de degradação que possa vir a prejudicar a fauna e flora. Assim sendo, eles são proibidos de utilizar a lenha local, cabendo multa caso desobedeçam.

Uma saída para este problema é a utilização da lenha do eucalipto, que é fornecida por empresas legalizadas. Porém, segundo relatos dos entrevistados, essa lenha não é tão boa quanto a lenha local, pois o fogo dela produzido é mais fraco, o que faz com que o tempo de preparação dos doces aumente, como declara o Doceiro 7: “Mas a lenha de eucalipto eu não gosto muito de trabalhar com ela não, a lenha nativa é muito melhor, mas não tem como trabalhar, tem que ser a de eucalipto mesmo. Então eu compro lenha”.

- Capital Financeiro

Este aspecto pode ser analisado de duas formas:

1. Compra de matéria-prima:

Para a fabricação dos doces alguns custos devem ser considerados, como: custos de embalagens, custos de manutenção do espaço e custos de matéria-prima (açúcar, frutas, lenha) e é com base neste último quesito que o dinheiro foi citado como uma das dificuldades encontradas. Embora estejam em uma Associação, às condições financeiras dos membros são distintas.

“[...] ai no caso tem época que a gente tá, assim, com condições de comprar um açúcar, às vezes, comprar uma laranja, um mamão, mas tem época que o negócio aperta. Então a gente faz assim na medida das condições da gente. Tem época que dá pra fazer um pouquinho mais, época que faz um pouquinho menos, é desse jeito que funciona” (Doceiro 7).

2. Venda dos produtos;

Embora estejam unidos em uma Associação, a venda dos doces é feita de forma particular, então alguns doceiros vendem mais que os outros.

- Ofício de Doceiro

Último, mas não menos importante, o próprio trabalho foi elencado como uma dificuldade, pois se manter neste ofício não é fácil, os doceiros superam muitas dificuldades para se manterem e não é dado o devido apreço e consideração. Além disso, não é remunerado conforme deveria (dado o empenho e dedicação), sobre isso a Doceira 9 exclama:

“Então, a dificuldade que eu vejo é o próprio trabalho, porque o doce ele dá um trabalho. Agora você imagina fazer um doce numa fornalha, com aquele calor, né? Você tem que ter espaço, você tem que ter rapidez, agilidade e mão-de-obra pra ti ajudar é muito complicado, né? Se você não pegar mesmo ali, você mesmo fazer, o seu doce não sai do jeito que você quer, mesmo que você tenha pessoas pra ti ajudar. Então, assim, demanda uma mão-de-obra, mas que você não pode também colocar a mão-de-obra senão ela interfere no processo final. Então, eu vejo dificuldade nisso, é você que tem que pegar firme no batente, né?”.

Quando perguntados sobre o tempo em que estão associados à ADAF/SB, sete (7) doceiros disseram que estão desde o início, eles se juntaram e fundaram a Associação. Uma (1) doceira respondeu que entrou no terceiro ano de existência, um fato interessante é que ela não sabia fazer doce na época, foi convidada para assumir um cargo administrativo, dada a sua boa comunicação e interesse nos acontecimentos do distrito, como descreve:

“Quando eu entrei na ADAF eu não fazia doce, eu fui convidada por gostar de falar, gostar de saber das coisas de São Bartolomeu e tudo e não fazia doce [...] eu entrando como secretária, comecei a conhecer, fazer cursos, sabe? Já fiz até um curso do SENAR² e tudo, mas não fazia” (Doceira 8).

A nona doceira disse que entrou em 2013, logo após ter aprendido essa arte e dada à fama dos doces do distrito, por serem de boa qualidade.

Quando questionados do motivo de terem se associado, as respostas foram bem distintas, mas prevaleceu a fala de que em grupo se tem mais força, se têm benefícios, oportunidades, o que seria difícil de conseguir sozinhos, como relatam:

“A visão de conjunto de facilitar as compras de alimentos, a compra de açúcar, de pote, uma quantidade maior sai há um preço melhor e a gente buscar esse projeto que a gente tinha do certificado do Patrimônio. Enxergar a nossa cultura, o jeito de fazer no tacho de cobre, então tivemos que reunir as forças pra buscar o recurso” (Doceiro 3).

“Então, me torcei associado porque quando você está em grupo, ou seja, quando você está fazendo alguma coisa em equipe, você tem mais estímulo pra realizar, né? E quando você tá também dentro desse grupo as oportunidades de você apresentar o seu doce ao público ele é mais fácil, tem mais opção. Você tem feira, congresso, você tem uma série de coisas que “facilita” a entrada de seu doce no mercado artesanal” (Doceira 9).

Além disso, o Doceiro 1 explicou que essa união dos doceiros em Associação foi incentivada pelos órgãos públicos da cidade, conforme explica: “inclusive a Secretaria de

² Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

Agricultura de Ouro Preto com a EMATER, nessa época já tinha, aconselharam a gente pra ter a oportunidade de receber algum benefício, né?”.

As falas dos doceiros corroboram com o que a Presidente já havia mencionado sobre a união das forças em busca de um bem comum, que são as vantagens adquiridas como Pessoa Jurídica.

Assim, quando perguntados sobre as vantagens de ser um associado, seis (6) doceiros falaram sobre a compra de matéria-prima em conjunto que sai mais barato, se comprado individualmente. Duas (2) doceiras ressaltaram a oportunidade de participar de eventos, onde, além de promover e divulgar os doces, e o distrito, é possível fazer contatos com possíveis parceiros, fornecedores, compradores, além de trocar experiências e aprendizados. Um (1) doceiro, destacou sobre a venda com nota fiscal.

Ao serem questionados sobre as desvantagens de se associar, oito (8) doceiros responderam que não há desvantagem, porém uma (1) doceira disse que a desvantagem é a concorrência interna, segundo ela:

“Eu acho que a desvantagem é, vamos falar assim, a concorrência, né? Porque, por um lado é ruim, mas por um lado é bom. É ruim porque eu falo assim todos fazemos o mesmo tipo, eu acho que não há uma criatividade, né? Todo mundo, um vê o outro fazendo, quer fazer também, né? Não tem assim, cada um não tem um foco. Sou boa vou fazer doce de leite, todos querem fazer tudo, porque é uma forma também de você agregar valor no seu doce, porque se você também ficar só em um tipo, você perde, né? Já que você sabe fazer, porque que você não vai fazer outros, né? Então, existe, eu acho que a desvantagem é a concorrência, mas por um lado ela ti estimula a você, a fazer produtos cada vez “melhor”, porque é concorrente ai você quer fazer melhor que o outro e você tem argumentos pra falar que o seu é melhor do que o outro, sem desmerecer o outro, né? Através de que? Através de você oferecer pro seu cliente a degustação do produto, de falar dele, porque tudo que você vende, você tem que ter informação pra passar pro seu cliente. Então, quando ele vai comprar ele sabe o que tá comprando, ele não tá comprando um produto enganoso, né?”(Doceira 9).

Percebeu-se que nesta fala há uma contradição, pois, a desvantagem, segundo a doceira, vira um fator preponderante para a produção diversificada, buscando um mercado mais diverso e uma diferenciação em relação aos demais doceiros, terminando como uma vantagem.

Questionados se recebem algum auxílio da Associação, quanto à produção dos doces, quatro (4) doceiros disseram que não recebem nenhum tipo de auxílio. Dois (2) doceiros falaram que a qualificação, que por meio da Associação eles conseguem participar de cursos para aprimorarem suas técnicas. Um (1) doceiro, falou sobre o selo de Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Uma doceira (1) reiterou sobre a compra conjunta da matéria-prima,

ressaltou que a Associação dá a orientação sobre como deve ser o local de produção, além de propiciar o contato com outras Associações, onde ocorrem as trocas de informações e experiências. E a nona doceira frisou sobre o prestígio que é participar deste grupo. Constatou-se que ambos se reforçam trabalhando juntos, embora sejam concorrentes, todos têm o mesmo objetivo, expandir o nome e fama dos doces de São Bartolomeu.

Indagados se recebem algum auxílio da Associação sobre às normas sanitárias, seis (6) doceiros declararam saber o básico sobre este assunto, mas ressaltaram que a ADAF/SB não auxilia. Três (3) falaram sobre as oportunidades de participarem de cursos de instrução, orientação quanto a este assunto. Ressaltaram ainda que graças a Associação recebem atenção de órgãos do governo municipal, como a EMATER-MG, Vigilância Sanitária, que se dispõe a orientá-los. Ficou demonstrado que a Associação tem força de se juntar à outros órgãos, mas falta um maior interesse em sair da “zona de conforto”.

Ao serem perguntados se já sofreram algum processo em detrimento às normas da Vigilância Sanitária, a resposta foi unânime, nunca ninguém sofreu algum processo. Mesmo pelo qual, nunca foram, de fato, fiscalizados.

Por fim, foi pedido para que os entrevistados analisassem a dualidade entre a preservação da produção artesanal dos doces na ADAF/SB e o cumprimento das normas sanitárias, as respostas foram bem distintas, destacam-se as seguintes:

“Eu acho que isso é muito importante pra nós, para os doceiros, porque o freguês às vezes não fala, ele não compra. Não é? E se nós “tiver” de acordo com as nossas leis “municipal”, pelo menos, todo mundo compra sem medo nenhum, porque infelizmente as maiorias das “doença” que vem da má conservação dos produtos, não é? Então, isso foi muito bom pra nós, porque foi uma pesquisa aqui que eles fizeram, 5 anos de pesquisa, ficou em toda casa, o pai já tinha morrido “ah eu não tô fazendo, mas como é que seu pai fazia? [...] Porque eles falaram que era prejudicial a saúde. Agora, mais de 200 anos fazendo doce e ninguém nunca foi nem pro hospital. Por que que iria fazer isso? Porque, pra sobrar mais e felizmente o povo tá procurando o produto artesanal, cada vez mais. Porque lá (o doce industrializado) é muita mistura e não vende né? [...]” (Doceiro 1).

“Com a associação, com um grupo maior, a visão da Vigilância é de cobrar as normas e não de multar, que chegar multando não é assim que se resolve. Eu acho que tem que primeiro notificar a gente pra gente adequar as normas que vai avançando. A gente coo mora no interior tem essa dificuldade, tem gente ai no interior que não tem nem televisão, entendeu? Então a gente tem que tá... Eu como viajo muito, vejo muito jornal, então, eu sou pouco estudado, as minhas irmãs que são graduadas, uma é advogada, doutora, mas não mexe com doce. Eu como não tenho estudo fui buscando recursos pra gente não ser multado e fazer coisas de qualidade. Então isso é uma visão que eu vejo hoje preocupante. Hoje eu sou vice-presidente da associação e eu fico buscando recurso pra adequar todas as pessoas, porque, às vezes, uma ou duas pessoas faz errado e o grupo todo pode sair prejudicado. Então isso é muito cobrado nas reuniões. Tem reunia tosa segunda, segunda-feira do mês” (Doceiro 3).

“A única coisa que a gente fica batendo muito pé é em relação ao tacho de cobre, né? que foram feitas várias análises até o momento, assim que a gente saiba, e que não tá, a mudança não é tão significativa em relação a ser prejudicial a saúde humana. E a gente sabe que se fizer o doce no inox ou em outra panela o doce não fica do mesmo jeito, né? Então, assim, é um consenso que a gente tem que chegar de alguma forma pra que equilibre, sabe? Não sei até quando, quem que vai se interessar em fazer esse tipo de coisa. Eu acho que já tem, mas não chegou aqui, até a nós, como que a gente vai poder equilibrar essas coisas, entende? Porque é muito legal você ver o doceiro ti explicando, falando sobre o doce, abrindo a porta da sua casa, da casa dele, né? Pra poder ti explicar, pra poder ti falar, o brilho dos olhos é diferente, entendeu? A tradição que vem do meu avô, é aquela coisa toda né? ... Um orgulho que tem, sabe? Igual, quando eu falo da bisavó do meu filho, o orgulho que eu vejo aquela Doquinha, daquele tamanhosinho com um tachão de cobre, 3 vezes maior do que ela. E meu filho ela é arretada” (Doceira 7).

Observou-se que os doceiros têm ciência da importância de se cumprir as normas sanitárias, deixando os seus produtos mais seguros e atraentes aos olhos dos consumidores, porém, carecem de recursos financeiros e maior apoio da ADAF/SB, visando à busca de fato de orientação da Vigilância Sanitária, para estarem de acordo com todas as normas. Como percebido nas respostas anteriores, a maioria não se sustenta apenas dos doces, visto que essa é uma renda complementar.

4.3 VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Para a elaboração da terceira e última parte da pesquisa, foram realizadas duas entrevistas, onde a primeira ocorreu com o Coordenador da Vigilância Sanitária de Ouro Preto (VISA-OP) e a segunda com o Coordenador da Vigilância Sanitária de Minas Gerais (VISA-MG).

4.3.1. Vigilância Sanitária de Ouro Preto

Após breve explanação sobre a pesquisa, o Coordenador da Vigilância Sanitária de Ouro Preto esclareceu que “a parte de produção e fabricação hoje quem fiscaliza é a Vigilância Sanitária estadual. A Vigilância Sanitária municipal ela tem o dever de fiscalizar esses produtos no varejo, no comércio local”, respondendo sobre quais são as normas sanitárias orientadas para a produção de doces, na ADAF/SB.

Ao ser questionado sobre como é a atuação da Vigilância Sanitária nesta Associação, o coordenador da VISA-OP responde:

“Hoje a parte de alimentos falo produção, a Vigilância do Estado vem fazendo esse trabalho e a tendência é que no futuro o município assuma essa responsabilidade,

com a descentralização de todas as ações, mas no momento o município não tem condições de assumir por falta de recursos humanos, de capacitação dos técnicos que hoje é o Estado também que nos capacita, nós somos subordinados a eles. No momento não temos condições ainda de assumir a parte de produção de alimentos aqui na nossa cidade”.

Ficou claro que a VISA-OP não tem atuação junto à ADAF/SB, talvez por isso haja um distanciamento entre a Vigilância Sanitária e a Associação em estudo, porque a mesma não tem autoridade para cumprir com todas as tarefas necessárias referentes a esse tipo de trabalho. Assim, a VISA-MG fica sobrecarregada, deixando de dar a devida assistência e orientação à este grupo de trabalho.

Ao ser indagado sobre a existência de normas sanitárias específicas para o sistema de produção artesanal da ADAF/SB, o entrevistado disse:

“Sim, existe hoje normas recentes que vêm incentivando a produção, o comércio deste tipo de alimento e com isso a gente vem fazendo esse trabalho. Foram publicadas recentemente, no final de 2018, legislações que incentivam a prática, o comércio de produtos artesanais e eu acho que isso tem uma importância de movimentar a economia da cidade e do país como um todo”.

Continuando com a mesma linha de raciocínio, perguntado se todas as normas sanitárias foram implementadas na ADAF/SB, ele respondeu “essa pergunta também eu não saberia responder, pelo fato da Vigilância local não fazer fiscalização, em o que a gente chama de Indústria de alimentos de pequeno porte”.

Com isso, percebeu-se que não existe legislação destinada às produções em diferentes escalas ou portes, sendo necessária uma adequação por parte dos produtores em respeito às normas. Porém, aos poucos, no estado de Minas Gerais, estão sendo criadas regulamentações que buscam simplificar e fomentar pequenas produções, como as Resoluções SES/MG nº 6.362, de 08 de agosto de 2018, e a nº 6.460, de 06 de novembro de 2018, citadas pelo entrevistado.

Sobre as dificuldades encontradas na aplicação das normas sanitárias na ADAF/SB, reiterando o que já havia dito sobre o papel da VISA-OP, o coordenador da disse que:

“Eu não saberia ti falar também assim com precisão né? Eu não tive acesso a relatórios, a termos de inspeções que foram lavrados lá na vistoria, mas a gente tem relatos ai de moradores, de pessoas que visitam o local... Essa situação mesmo que os produtos são produzidos de forma bastante artesanal, dentro das próprias residências e ai, por exemplo, utiliza-se o tacho de cobre, utensílios de madeira, as fôrmas, a forma de embalar é feita também dessa fora, assim são relatos que a gente não tem como comprovar, mas seria possível verificar isso mesmo só fazendo mesmo uma fiscalização no local, in loco, e avaliando esses pontos e aplicando a

legislação pra ver se atende as Boas Práticas de Produção e Manipulação dos alimentos”.

Quando perguntado se já ocorreu alguma medida de caráter judicial aplicada a ADAF/SB, ele responde “Não, que eu saiba não”. Estando de acordo com as respostas dos doceiros, quando os mesmos relatam o mesmo fato, de nunca terem sido autuados.

Por fim, ao ser questionado sobre como a Vigilância Sanitária analisa essa dualidade entre a preservação da produção artesanal dos doces na ADAF/SB e o cumprimento das normas sanitárias, o entrevistado responde:

“É uma pergunta complicada porque a gente sabe da dificuldade do produtor rural, da dificuldade em vender o produto, em escoar a sua produção, de fazer o comércio dentro da cidade, mas hoje com essas novas legislações que incentivam a produção e a comercialização de tais produtos eu creio que não demora muito pra esses pequenos produtores de regularizar mesmo perante o município e poder vender o produto tranquilamente, sem receio de serem apreendidos, de serem inutilizados. A tendência desses produtos aí é serem comercializados dentro do município, nos municípios vizinhos, porque as legislações são as mesmas e o que vale aqui vale nos municípios vizinhos. Às vezes eles até nos ligam, nos questionam querendo saber porque que tal produto ainda não foi regularizado.”

Constatou-se que a visão do Coordenador da VISA-OP se assemelha ao pensamento dos doceiros, onde a busca pela regularização é responsável por proporcionar um produto de qualidade e seguro para consumo, posteriormente influenciando na divulgação e comercialização de um produto artesanal de grande representatividade para a comunidade.

Ao fim da conversa, o Coordenador municipal deixou como orientação fazer uma entrevista com a Vigilância Sanitária Estadual, pela mesma ser responsável e ter maior domínio sobre a parte de produção dos alimentos.

4.3.2. Vigilância Sanitária de Minas Gerais

No estado de Minas Gerais, a Lei nº 13.317, de 24 de setembro de 1999 (MINAS GERAIS, 1999), decreta o funcionamento da Vigilância Sanitária estadual e a define como o “conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos e agravos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde” (VISA-MG).

Na entrevista realizada com o Coordenador da VISA-MG, quando perguntado sobre quais são as normas sanitárias orientadas para a produção de doces, na ADAF/SB, ele logo

esclarece que “na verdade aqui não muda nada, se é ADAF/SB ou se não é, as normas são as mesmas”, em seguida responde:

“Indústria alimentícia tem duas legislações básicas que é a 326, a Portaria do Ministério da Saúde, e a Resolução 275 que são os procedimentos operacionais, a gente cobra isso deles. Agora com essa aqui ó, essa aqui ó ... simplificou um pouco [...] A 6362, fala “Estabelece procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário”.

Constatou-se que independente da entidade, se for do ramo alimentício, a legislação a ser seguida é a mesma. A Portaria 326 e a Resolução 275 são mais antigas, sendo mais restritas em alguns aspectos a determinados tipos de produção. A Resolução 6362, como já citada pelo coordenador da VISA-OP e lembrado pelo entrevistado, simplificou as normas, comparadas às duas legislações anteriormente mencionadas. Ela estabelece os procedimentos de licenciamento sanitário para três tipos de organizações, a primeira ação seria identificar onde a ADAF/SB se enquadraria dentro desta legislação. Dando uma breve lida na legislação, constatou-se que a ADAF/SB se enquadra como empreendimento econômico solidário, pois a sua descrição se refere às características de uma associação, mas, para se ter a resposta exata seria necessária uma avaliação mais profunda, através da análise das informações internas de desempenho da Associação em questão.

Ao ser questionado se a Vigilância Sanitária Estadual atua nessa Associação, o mesmo respondeu que “Não, eu estive lá uma primeira vez, só fui nesses dois lugares, e depois disso eu não fiquei, eu não sei como que ela tá”.

O fato é que ainda não houve uma fiscalização oficial da Vigilância Sanitária estadual na ADAF/SB. A fala do entrevistado converge com a realização do Relatório de Revalidação do Registro da Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu (OURO PRETO, 2018). Em meio a isso, a Secretaria de Cultura e Patrimônio da cidade convidou o mesmo para se juntar a esse processo, onde ele inspecionou os locais de produção de dois doceiros (que são os dois lugares mencionados na resposta) com o intuito de avaliar as condições, onde foi realizada algumas orientações de readequação, para que estas produções recebessem o alvará sanitário.

Sobre a existência de normas sanitárias específicas para o sistema de produção artesanal da ADAF/SB, o entrevistado discorreu que, “independente se é ADAF ou não, as normas específicas elas existem, são específicas pra produção de alimento”.

Indagado se tem conhecimento de que todas as normas sanitárias foram implementadas na ADAF/SB, ele diz:

“Não, eu não conheço, conheço dois. Dos dois lá tinha um que foi bem melhor e o outro que tinha alguns defeitos de procedimento, mas o restante todo eu não conheço, eu não posso ti garantir nada [...] Então o que eu tive foi um contato muito restrito com dois produtores e o resto eu não sei. Dali pra frente nada aconteceu”.

Como já explicado, ainda não foi realizada a fiscalização nas produções do distrito, somente dois doceiros isolados receberam a visita, e posterior análise da situação de seus locais de fabricação, restringindo a sua avaliação acerca da Associação em questão.

Questionado se o entrevistado tem conhecimento sobre a implementação das normas sanitárias na ADAF/SB e quais foram às dificuldades encontradas na aplicação das normas sanitárias nesta Associação, ele respondeu que:

“É aquilo que eu falo, foi feito uma inspeção com orientação e dali pra frente nada aconteceu. Eu acho que, o que que acontece, a dificuldade talvez seja a própria Associação ter nos procurado já com a relação dos associados e dos produtos, aí eu teria condições e isso não aconteceu”.

Através desta fala e associando com a entrevista da Presidente, observou-se que realmente a ADAF/SB é falha, no sentido de buscar maiores orientações e parcerias com órgãos e instituições federais e estaduais, para obter um melhor resultado e qualidade nos produtos.

Quando perguntado, caso não tenham conhecimento se as normas foram implementadas ou não, o que consideraria ser importante ressaltar, em relação às normas sanitárias, para os produtores de doces artesanais, o entrevistado respondeu que:

“De novo, vai depender do levantamento que a gente tiver de cada um e cada produto vai ser analisado sob o aspecto do produto e o risco sanitário envolvido na produção dele”.

Constatou-se então, que cada caso é único, depende do que é produzido e o quanto essa produção pode afetar a vida das pessoas. Para fazer uma pesquisa de todos os doceiros e suas particularidades, seria necessário um levantamento detalhado, exigindo interesse e comprometimento dos doceiros e apoio das instituições regionais, buscando fortalecer os produtores sem perder o valor da identidade cultural e local dos doces de frutas e de leite.

Quando questionado se ocorreu alguma medida de caráter judicial aplicada a ADAF/SB, ao que se refere às normas sanitárias, o entrevistado responde:

“Não, isso aí também não. A gente sabe que eles estão vendendo, a gente sabe que eles não têm a documentação como é exigido, tá faltando regularização, eles procurarem realmente. Eu acho que tá faltando informação ou não sei ... contato, eu

acho que é isso. Teve um primeiro, mas depois não fui chamado também pra mais nada. A gente não foi chamado. A gente pode fazer um trabalho em conjunto com o município, se deve fazer isso, pra valorizar esse trabalho que eles fazem, aí seria interessante”

Demonstrou-se que, ao contrário do que os doceiros temem, a Vigilância Sanitária antes de cobrar, primeiro analisa a situação, orienta, para posteriormente, estar notificando e tomando as devidas providências. Além de que, a mesma faz “vista grossa” para a produção da Associação em questão, esperando uma pró-atividade por parte da ADAF/SB, buscando ser uma parceira.

Finalizando a entrevista, foi perguntado para o entrevistado como a Vigilância Sanitária analisa essa dualidade entre a preservação da produção artesanal dos doces na ADAF/SB e o cumprimento das normas sanitárias, o mesmo respondeu que:

“[...] Na verdade não tem dualidade, parece assim, parece que fazer doce artesanal, produto artesanal, existiria mais flexibilidade em relação as normas sanitárias. Na verdade já tá simplificando essas novas normas aqui, essa 6362, né?! [...] Não, não vai permitir, a fiscalização não permite, entendeu? Não é pelo fato de ser artesanal que pode ter falta de higiene [...] Na verdade a intenção é sempre orientar, nós temos o papel de orientação, até fala aqui “inicialmente orientação”. Pra eu orientar eu tenho que saber como que você faz.”

É compreensível que não deva haver distinção entre o atendimento das normas em qualquer tamanho e modo de produção. As normalizações são feitas pensando na saúde do ser humano e no acesso a um alimento seguro e de qualidade constatada, independente da origem produtiva do mesmo. Porém, olhando pelo lado dos pequenos produtores, nesta pesquisa em particular os produtores da ADAF/SB, fica bem claro que, praticamente todos não se sustentam somente da produção dos doces, ou seja, a venda dos doces é um complemento de renda, dificultando o atendimento e adequação às todas as normas sanitárias, por serem muitas e algumas exigirem um custo elevado de adaptação, investimento este que praticamente todos não possuem.

A pesquisa realizada auxilia na gestão da ADAF/SB, através da mesma foi notada algumas lacunas administrativas, que estão, de certa forma, afetando a atuação da Associação junto aos associados e demais agentes envolvidos. A pesquisa evidencia, ainda, a deficiência da Vigilância Sanitária por não atender a todos os tipos de sistemas produtivos, onde não há normas específicas, somente uma norma geral, voltada estritamente para a indústria.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa teve como objetivo realizar um estudo sobre a aplicação de normas sanitárias por intermédio da ADAF/SB, contribuindo com um panorama da situação atual vivida pelos dozeiros associados à mesma. A formação da Associação resultou em benefícios diversos à comunidade local e associados, porém, a ausência de um aval dos órgãos normalizadores deste tipo de produção, enfraquece o crescimento da mesma. A pesquisa realizada demonstrou como uma maior relação entre todos os órgãos competentes auxiliaria a comunidade local, para que ficassem “assegurados” quanto ao uso das normas referentes aos alimentos seguros e comercializáveis.

O método de pesquisa utilizado atendeu aos objetivos propostos, porém necessitaria de um aprofundamento maior para entender todas as variáveis que um trabalho dessa dimensão gera. Através desta pesquisa, identificou-se que há uma falha nas normalizações referentes à alimentação e tipos produtivos, por não haver legislações específicas, mas sim uma legislação geral. Os produtores artesanais da Associação em estudo não cumprem as normas sanitárias referentes, assegurados na “vista grossa” praticada pela VISA-MG, tentando diminuir o impacto que seria a realização de uma real fiscalização na comunidade local.

Visualizando os objetivos propostos no início da pesquisa, constatou-se que a ADAF/SB se encaixa no sistema de produção artesanal, devido às características principais que são: produção em pequena escala, customização de acordo com as peculiaridades de cada produtor e o conhecimento prático de todo o processo. De acordo com a pesquisa, foi possível observar e levantar todas as normas sanitárias que se encaixam neste tipo de produção, sendo elas: nacional e estadual. Algumas são mais propícias para esta produção, pois buscam diferenciar alguns tamanhos e variedades de produção, fomentando o crescimento do trabalho artesanal. Destas normas levantadas, todas deveriam ser seguidas, destacando no nível nacional a Portaria 326/1997 e as RDC's 23/2000 e 275/2002; e em âmbito estadual as resoluções SES/MG nº 6.362/2018 e 6.460/2018. Propõe-se então, que, inicialmente seja realizada uma reunião com o coordenador da VISA-MG, visto que a mesma é responsável por orientar e fiscalizar este tipo de produção. Posteriormente, auxiliado pelo mesmo, propor através de um documento (Apêndice A), a implementação de todas as normas levantadas e adequadas à Associação.

Conclui-se então, que todos os objetivos foram atendidos. Informando que não existe diferenciação quanto às produções artesanais e industriais, quando os aspectos analisados são as normas sanitárias para a alimentação.

A partir dessa pesquisa ficou claro que há uma série de estudos futuros para se realizar, dada a tamanha proporção da relação ADAF/SB, doceiros, VISA e Patrimônio. Esta pesquisa extrapola vários campos da ciência, podendo ser analisados de diversos pontos de vista, demonstrando o nível de importância de toda compreensão aqui descrita.

Assim, esta pesquisa se mostra de suma importância como material literário para futuras pesquisas sobre temas similares. A conclusão do mesmo e a percepção gerada estabelece um novo material científico aberto à comunidade acadêmica e geral, para usufruto posterior.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2007. 203 p.

ANTUNES, J. **Sistemas de produção: conceitos e práticas para projeto e gestão da produção enxuta**. Porto Alegre: Ed. Bookman, 2008. 326 p.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada. **RDC nº 23**, de 15 de março de 2000. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_23_2000_COMP.pdf/6c73b487-c1e7-4fcc-b753-0ad4382ab417> Acesso em: 29 ago. 2019.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada. **RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254> Acesso em: 28 mar. 2019.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada. **RDC nº 272**, de 22 de setembro de 2005. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_272_2005_.pdf/40ddb30-4939-403e-a9d1-fbab47ffc5bb> Acesso em: 29 ago. 2019.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada. **RDC nº 20**, de 22 de março de 2007. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/390501/ALIMENTOS%2BRESOLU%25C3%2587%25C3%2583O%2B-%2BRDC%2BN%25C2%25BA.%2B20%252C%2BDE%2B22%2BDE%2BMAR%25C3%2587O%2BDE%2B2007..pdf/d04ac5a7-f1c9-4eb5-98c1-989cede53650>> Acesso em: 28 mar. 2019.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada. **RDC nº 49**, de 31 de outubro de 2013. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3745721/RDC_49_2013_.pdf/143d12a8-0a38-4596-93e9-48f7376b91ad> Acesso em: 27 ago. 2019.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BONDARIK, R.; PILATTI, L. A. **Implantação da Fábrica em Uddevalla**: o modelo Volvo de produção industrial. 2008. 8 f. Trabalho Científico– Nome da Faculdade, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2008. Disponível em:

<http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/artigos_teses/historia/artigo_bondarik_amp_pilatti_iImplantacao_da_fabrica_em_uddevalla.pdf> Acesso em: 23 mar. 2019.

BRASIL. Artigo 216. Constituição da República Federativa do Brasil. **Constituição Federal de 1988**. Normaliza o Patrimônio Cultural Brasileiro. Disponível em:

<https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/CON1988_05.10.1988/art_216_.asp> Acesso em: 30 ago. 2019.

BRASIL. Decreto nº 3551, de 4 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 05 de agosto de 2000. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm> Acesso em: 30 ago. 2019.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 de dezembro de 1950. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L1283.htm> Acesso em: 28 mar. 2019.

BRASIL. Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002. Institui o Código Civil. **Diário Oficial da União**, Brasília, 11 de janeiro de 2002. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/2002/L10406.htm>. Acesso em: 14 mar. 2019.

BRASIL. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 27 de janeiro de 1999. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9782.htm> Acesso em: 27 ago. 2019.

BRASIL. Ministério da Fazenda. **Emissão de comprovante de inscrição e de situação cadastral**. Disponível em:

https://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNPJ/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao2.asp. Acesso em: 25 nov. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997**.

Aprova o Regulamento Técnico Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria%2BSVS-MS%2BN.%2B326%2Bde%2B30%2Bde%2BJulho%2Bde%2B1997.pdf/87a1ab03-0650-4e67-9f31-59d8be3de167>> Acesso em: 29 ago. 2019.

CARDOSO, U. C.; CARNEIRO, V. L. N.; RODRIGUES, E. R. Q. **Associação**. Brasília: Editora Sebrae, 2014. 46 p. Disponível em:

<[https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/5a3f332ba54f0cef713f1575676d4133/\\$File/5192.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/5a3f332ba54f0cef713f1575676d4133/$File/5192.pdf)>. Acesso em: 14 de março de 2019.

CARDOZA, E.; CARPINETTI, L. C. R. Indicadores de desempenho para o sistema de produção enxuto. **Revista Produção On Line**, Florianópolis, v. 5, n. 2, 13 p, junho 2005. Disponível em: <<https://producaoonline.org.br/rpo/article/viewFile/338/433>> Acesso em: 23 mar. 2019.

CHITI, Jorge Fernández. **Artesania, Folklore y Arte Popular**. Buenos Aires: Ediciones Condorhuasi, 2003. 321 p.

CLETO, M. G. A Gestão da Produção nos Últimos 45 Anos. **FAE Business**, n. 4, pp. 38-41, dez 2002. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/286084352_A_GESTAO_DA_PRODUCAO_NO_S_ULTIMOS_45_ANOS> Acesso em: 23 mar. 2019.

ELIAS, S. J. B; MAGALHÃES, L. C. Contribuição da Produção Enxuta para Obtenção da Produção mais Limpa. **Revista Científica Eletrônica de Engenharia de Produção**, Santa Catarina, v. 3, n. 4, 2003. Disponível em: <<https://producaoonline.org.br/rpo/article/view/577>>. Acesso em: 23 mar. 2019.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos De Pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. 120 p. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf>> Acesso em: 25 nov. 2019.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4ª Edição. Barueri: Ed. Manole Ltda, 2011. 1034 p.

IPHAN. **Patrimônio Material**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/276>> Acesso em: 30 ago. 2019.

MACHADO, A. G. C.; MORAES, W. F. A. Da produção em massa à customização em massa: sustentando a liderança na fabricação de motores elétricos. **Cadernos EBAPE.BR**, Rio de Janeiro, v. 7, n. 4, p. 575-590, dez. 2009. Disponível em: <home.ufam.edu.br/hiramaral/04_SIAPE_FINAL_2016/SIAPE_Biblioteca%20Geral/0000_MeDSE_ESTADO%20DA%20ARTE_Metodologia/MAS_antes%20e%20depois/2009_MACHADO%20E%20MORAES_Da%20produ%C3%A7%C3%A3o%20em%20massa%20%C3%A0%20customiza%C3%A7%C3%A3o%20em%20massa.pdf> Acesso em: 22 mar. 2019.

MAIA, A. M. **A era Ford: Filosofia, ciência, técnica**. Salvador: Ed. Casa da Qualidade, 2002. 144 p.

MINAS GERAIS. **Lei nº 13.317, de 24 de setembro de 1999**. Sanciona o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais. Disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/images/documentos/LEI_13317.pdf> Acesso em: 27 de novembro de 2019. Acesso em: 27 ago. 2019.

MINAS GERAIS. **Resolução SES/MG nº 6.362, de 08 de agosto de 2018**. Estabelece procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos. Disponível em:

<http://www.saude.mg.gov.br/images/documentos/RESOLU%C3%87%C3%83O_%206362.pdf> Acesso em: 27 ago. 2019.

MINAS GERAIS. **Resolução SES/MG nº 6460**, de 06 de novembro de 2018. Adota a Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE – para as atividades econômicas sujeitas ao controle sanitário, estabelece sua classificação de risco para fins de licenciamento sanitário e dispõe sobre a responsabilidade de licenciamento sanitário do Estado e dos Municípios no âmbito do estado de Minas Gerais. Disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/images/documentos/RESOLU%C3%87%C3%83O_6460.pdf> Acesso em: 29 ago. 2019.

MORAES NETO, B. R. Fordismo e Ohnoísmo: Trabalho e Tecnologia na Produção em Massa. **Estudos Econômicos**, São Paulo, v. 28, n. 2, p. 317-349, abril-junho/1998. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/ee/article/view/117062>> Acesso em: 23 mar. 2019.

NERI, M. C. L.; SANTOS, A. M. **Sistema Volvo de Produção: inovação disruptiva frente ao toyotismo ou um case de sucesso relacionado às questões humanas?** Programa de Apoio à Iniciação Científica – PAIC, Curitiba, p. 62 – 75, 2016/2017. Disponível em: <<https://cadernopaic.fae.edu/cadernopaic/article/viewFile/240/202>>. Acesso em: 17 mar. 2019.

NUNES, R. S. et al. A experiência sócio-técnica no ambiente de produção: uma discussão acerca do Volvismo. **Revista de Administração da UFSM**, Santa Maria, v. 2, n. 2, p. 235-249, maio/ago. 2009.

OHNO, T. **O sistema Toyota de produção além da produção em larga escala**. Trad. Cristina Schumacher, Artes Médicas, Porto Alegre: Ed. Bookman, 1997, 145 p.

OURO PRETO. **Decreto nº 1.096, de 15 de abril de 2008**. Estabelece o Registro da produção tradicional de doces artesanais de São Bartolomeu como patrimônio cultural imaterial do município de Ouro Preto. Disponível em: <<https://drive.google.com/file/d/0Bx2R4pZULip6OTM00ThmYTYtOTM3Ni00MDFkLTgxNDYtMjEwMGNiYTE1NDJj/view>> Acesso em: 27 ago. 2019.

OURO PRETO. **Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu**. Prefeitura de Ouro Preto. 2010. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/document/355772086/Dossie-Doces-Sao-Bartolomeu-Final>> Acesso em: 27 ago. 2019.

OURO PRETO. **Relatório de Revalidação do Registro da Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu**. Ouro Preto. Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio. 2018. Volume único.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. Disponível em: <<http://www.feevale.br/institucional/editora-feevale/metodologia-do-trabalho-cientifico--2-edicao>>. Acesso em: 28 abr. 2019.

REZENDE, E. G. **Consumidores e Concorrentes: caso de uma associação de doceiros em São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto – MG.** 2015. 47 f. Monografia (Bacharel em Administração) – Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal de Ouro Preto, 2015.

ROZENFELD, S. **Fundamentos da Vigilância Sanitária.** Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2000. 301 p.

SEBRAE. **Conheça os tipos de associações existentes no Brasil.** Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/conheca-os-tipos-de-associacoes-existent-no-brasil,1dee438af1c92410VgnVCM100000b272010aRCRD>>. Acesso em: 14 mar. 2019.

SILVA, E. L.; MENEZES, E. M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação.** 4. ed. rev. atual. Florianópolis: UFSC, 2005. Disponível em: <<https://drive.google.com/file/d/1A8MOJiPIAWCn7pwcZ2MW6mI4iMIS2y31/view>>. Acesso em: 28 abr. 2019.

SILVA, H. M. **Por uma teorização das organizações de produção artesanal: habilidades produtivas nos caminhos singulares do Rio de Janeiro.** 2006. 178f. Tese (Doutorado em Administração) - Escola Brasileira de Administração Pública e de Empresas, Fundação Getúlio Vargas, 2006. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/handle/10438/3274>>. Acesso em: 13 mar. 2019.

SILVA, I. A. **Patrimonialização, Tradição e Transmissão: O Saber-Fazer Doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais).** 2016. 148 f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural) – Viçosa, Universidade Federal de Viçosa, 2016. Disponível em: <<http://www.locus.ufv.br/handle/123456789/9767>> Acesso em: 24 mar. 2019.

SILVA, V. J. **Avaliação da Qualidade dos Doces Tradicionais de Pelotas com selo de Indicação Geográfica:** composição centesimal, qualidade sanitária e interferência do Programa Alimento Seguro (PAS). 2015. 96f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos) – Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2015. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/ppgna/files/2015/04/Virginia-de-Jesus-da-Silva.pdf>> Acesso em: 26 mar. 2019.

TELLES, M. F. P. O registro como forma de proteção do patrimônio cultural imaterial. **Revista CPC**, São Paulo, n. 4, p. 40-71, maio/out. 2007.

UNESCO. **Patrimônio Imaterial Cultural.** Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage/>> Acesso em: 30 ago. 2019.

VEIGA, G. L.; LIMA, E. P.; COSTA, S. E. G. Uma discussão sobre o papel estratégico do Modelo de Produção Enxuta. **Revista Eletrônica Sistemas & Gestão**, Curitiba, v. 3, n. 2, p. 92-113, maio-agosto/2008. Disponível em: <<http://www.revistasg.uff.br/index.php/sg/article/view/SGV3N2A2>> Acesso em: 25 mar. 2019.

WOMACK, J. P.; JONES, D. T.; ROOS, D. **A máquina que mudou o mundo**: baseado no estudo do Massachusetts Institute of Technology sobre o futuro do automóvel. Rio de Janeiro: Ed. Elsevier, 2004. 4ª Reimpressão.

WOOD JR, T. Fordismo, Toyotismo e Volvismo: Os caminhos da indústria em busca Do Tempo Perdido. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 42, n. 4, 6-18, Set./Out. 1992. Disponível em: <<http://www.fgv.br/rae/artigos/revista-rae-vol-32-num-4-ano-1992-nid-44275/>> Acesso em: 25 mar. 2019.

YIN, R. K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

APÊNDICE A – Protocolo de Verificação de Adequação Sanitária

À Associação de Doceiros e Agricultores de São Bartolomeu (ADAF/SB)

Ouro Preto - MG

Foi constatado durante a pesquisa “Análise de Normas Sanitárias Aplicadas à Sistemas De Produção: Estudo de Caso da Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF/SB)”, que a ADAF/SB não segue às normas da Vigilância Sanitária. Como forma de auxiliá-los sobre este assunto, foi listado abaixo as normas que se adequam à este tipo de produção:

- Portaria 326/1997

Aprova o regulamento técnico sobre “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”.

- RDC 23/2000

Dispõe sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos.

- RDC 275/2002

Estabelece 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.

- SES/MG 6.362/2018

Estabelece procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de alimentos.

- 6.460/2018

Adota a Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE – para as atividades econômicas sujeitas ao controle sanitário, estabelece sua classificação de risco para fins de

licenciamento sanitário e dispõe sobre a responsabilidade de licenciamento sanitário do Estado e dos Municípios no âmbito do estado de Minas Gerais.