



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

ANA CLAUDIA LORENZI DA SILVA

**DA CASA PARA A RUA: A PRODUÇÃO MERCANTIL CASEIRA DE
ALIMENTOS EM FLORIANÓPOLIS**

FLORIANÓPOLIS
2022

Ana Claudia Lorenzi da Silva

**DA CASA PARA A RUA: A PRODUÇÃO MERCANTIL CASEIRA DE
ALIMENTOS EM FLORIANÓPOLIS**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina para obtenção do título de Mestre em Geografia.

Área de concentração: Desenvolvimento Rural e Urbano

Orientador: Prof. Dr. Clécio Azevedo da Silva

Florianópolis

2022

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Silva, Ana Cláudia Lorenzi da Silva

Da casa para a rua : a produção mercantil caseira de alimentos em Florianópolis / Ana Cláudia Lorenzi da Silva Silva ; orientador, Clécio Azevedo da Silva Silva, 2022.
123 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Florianópolis, 2022.

Inclui referências.

1. Geografia. 2. Pequena Produção Mercantil. Alimentos Caseiros. Inclusão Produtiva.. I. Silva, Clécio Azevedo da Silva. II. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Geografia. III. Título.

Ana Claudia Lorenzi da Silva

**DA CASA PARA A RUA: A PRODUÇÃO MERCANTIL CASEIRA DE
ALIMENTOS EM FLORIANÓPOLIS**

O presente trabalho em nível de mestrado foi avaliado e aprovado por banca
examinadora composta pelos seguintes membros:

Profa. Mariana Oliveira Ramos, Dra.
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Prof. Paulo Soares, Dr.
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Prof. Elson Manoel Pereira, Dr.
Universidade Federal do Santa Catarina

Certificamos que esta é a **versão original e final** do trabalho de conclusão
que foi julgado adequado para obtenção do título de mestre em geografia.

Coordenação do Programa de Pós-Graduação

Prof. Clécio Azevedo da Silva, Dr.
Orientador
Universidade Federal do Santa Catarina

Florianópolis, 2022.

Este trabalho é dedicado aos produtores de alimentos que realizam sua atividade em casa, ou assim iniciaram sua trajetória profissional.

AGRADECIMENTOS

A escolha por ingressar no mestrado e se dedicar à pesquisa, demandou muito trabalho, concentração e isolamento para mergulhar nas reflexões necessárias ao desenvolvimento do estudo. Essa caminhada contou com o apoio e contribuições de muitos, a quem gostaria de agradecer.

Ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFSC e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), que viabilizaram esta pesquisa através dos auxílios financeiros e estruturais.

Agradeço aos meus pais, Sandra e Mário, que sempre nos incentivaram a estudar e a perseguir nossos sonhos, e nos deram as condições para essa busca. Às minhas irmãs, Alexandra e Maria Isabel, que vieram antes de mim e me inspiraram nas minhas escolhas. Agradeço aos meus avós Irinéa e Ely (*in Memoriam*), que me apresentaram e me encantaram com o mundo da produção de alimentos de uma padaria.

Ao professor orientador Clécio Azevedo da Silva, primeiro obrigada por me aceitar no programa, e por essa caminhada de muitos aprendizados, sempre nos orientando com sabedoria e sensibilidade.

Aos colegas do Laboratório de Estudos do Espaço Rural (LabRural), Ana Livia de Almeida Silva, Erika Sagae, Paula Caroline Favaretto Santos, Thais Caroline Nunes Barreto Hoffmann, Lorrane de Lima Primo (*in Memoriam*), em especial ao Lincon Broering Bruno, que nos descobrimos primos distantes, e ao professor Nazareno José dos Campos, pelas trocas e aprendizados ao longo dos nossos encontros no LabRural e na organização do IV ELAUP/ 2019, obrigada a todos.

A todos os entrevistados, especialmente aos produtores de alimentos que se disponibilizaram a participar da pesquisa e compartilharam informações que foram fundamentais para esse trabalho.

Aos amigos e amigas, em especial Patrícia, Ana, Berenice, Isabela, Leka, Mariana, Bia, Leticia, Paulinha, Josi, Paulina, Gabriela, Suzana, pelos conselhos, apoio, leituras, e por entender o distanciamento temporário para a dedicação ao mestrado, obrigada por me acolherem. Ao Alexandre, que me acompanhou nesse desafio, obrigada.

"A primeira condição para modificar a realidade consiste em conhecê-la." (Eduardo Galeano, 1940-2015).

RESUMO:

A pesquisa trata da produção mercantil caseira de alimentos em Florianópolis, um modo de produção que se configura como uma atividade econômica presente na cidade, possibilitando a geração de renda através do trabalho realizado em casa com a infra-estrutura doméstica disponível. A substituição das práticas caseiras de produção pelas práticas industriais, se deu com o incentivo ao desenvolvimento de modelos de produção em grande escala, com a preocupação em ampliar a produção alimentar para uma crescente população que se aglomerava nas cidades. No Brasil, a produção e comercialização de alimentos feitos em casa foi historicamente uma alternativa de renda para muitas famílias desde o século XIX, além de proporcionar o abastecimento das cidades em crescimento do período. A partir dos processos de industrialização e urbanização que atingiram o Brasil no século XX, novos hábitos alimentares foram influenciados pelas mudanças no modo de preparo dos alimentos. A cozinha do espaço doméstico e seus produtos se transformaram para atender às demandas modernizadoras do período, trazendo atualizações para a dimensão mercantil da produção caseira no novo contexto normativo e técnico da produção alimentar. O objetivo da pesquisa foi analisar a permanência da produção caseira em Florianópolis na atualidade e sua inserção na economia urbana. Apresentar os elementos de ruptura da passagem de uma alimentação baseada na produção caseira para uma industrial no abastecimento das cidades, e identificar fatores de inclusão e exclusão dessa atividade. A pesquisa tem uma abordagem qualitativa, o trabalho de campo foi realizado com a coleta de dados de forma virtual, aplicando um questionário *on-line*, e se adaptando ao momento de distanciamento social provocado pela pandemia de Covid-19. As entrevistas foram feitas com quem produz alimentos em casa para vender em Florianópolis utilizando o método *bola de neve* para alcançar os produtores a serem entrevistados, totalizando 26 respondentes. Os resultados obtidos ratificaram que as práticas de produções mercantis caseiras de alimentos não desapareceram, mesmo perdendo espaço para as modernizações ocorridas no âmbito da produção alimentar. A atividade ainda busca oportunidades de se inserir na economia urbana pela atualização do sistema de normas. Fatores de exclusão e inclusão dos produtores foram identificados, tendo na regulamentação atual um importante fator de exclusão, assim como também tem acontecido importantes avanços na discussão desse tema, que visam a inclusão produtiva das pequenas produções. A internet se mostrou uma importante ferramenta de inclusão para essa atividade, tanto para aprendizados, compra de insumos, quanto para a comercialização, possibilitando a oferta da produção caseira do grupo estudado na economia da cidade de Florianópolis.

Palavras-chave: Pequena Produção Mercantil. Alimentos Caseiros. Inclusão Produtiva.

ABSTRACT:

The research aims on the homemade commodity production of food in the city of Florianópolis and its familiar structure as income generator: a very specific type of economic activity that involves homeworking with available domestic infra-structure. Since population growth in the cities led to a major concern in expanding food production, replacement of homemade production practices by industrial ones within incentives in large scale production models has taken place. Nevertheless, the production and commercialization of homemade food had since the 19th century been an alternative source of income for many people in Brazil, in addition to supplying the growing cities. From the industrialization and urbanization processes that reached Brazil in the 20th century on, new eating habits were influenced by changes in the way food was prepared. The domestic space of the kitchen and its products were transformed to meet the modernizing demands of the period, updating the mercantile dimension of home production into the new normative and technical context of food production. Therefore, the research analyses the remanences of homemade production in Florianópolis nowadays and the ways it fits into currently urban economy. It presents the elements of rupture in the transition from a diet based on homemade production to an industrial one in the supply of cities and concentrates on identifying the main factors of inclusion and exclusion of homemade activity. Intending to present a qualitative approach, the fieldwork was carried out by the collection of data, applying online questionnaires as it tried to adapt to health security protocols in face of the Covid-19 pandemic. The interviews were directed to those who produce food at home to sell in Florianópolis using the snowball sampling method. The results obtained confirmed that the practices of homemade commodity food production did not disappear, though it has lost space within the modernization of food production practices. The homemade activity still seeks opportunities to enter the urban economy by updating legislation. Factors of exclusion and inclusion were identified, with current regulation being an important factor of exclusion, although important advances in the discussion of productive inclusion of small productions have taken place. The internet proved to be an important inclusion tool for this activity, both for learning, purchasing inputs, and for marketing, enabling the offer of homemade production in the economy of the city of Florianópolis.

Keywords: Small-scale Commodity Production. Homemade Food. Productive Inclusion.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 - Mapa de localização da Grande Florianópolis	17
Figura 02 - Vendedores ambulantes com tabuleiros, Desterro, séc. XIX.....	36
Figura 03 - "Vendedoras de Manoé, pudim quente, sonhos", Debret, RJ, 1826.....	38
Figura 04 - "Negras cozinheiras vendedoras de angu", Debret, RJ, 1826.....	39
Figura 05 - "Aluás, limões doces e canas-de-açúcar, os refrescos usuais nas tardes de verão", Debret, RJ, 1826	40
Figura 06 - Comércio na região central de Desterro, próximo ao primeiro Mercado.	41
Figura 07 - Cozinha caipira (1895), pintura a óleo sobre tela de José Ferraz de Almeida Junior	50
Figura 08 - Novos equipamentos e eletrodomésticos modernos para as cozinhas ...	52

LISTA DE TABELAS

Tabela I - Gênero e faixa etária dos respondentes	85
Tabela II - Tipos de produtos	87
Tabela III - Identificação dos produtos.....	88
Tabela IV - Equipamentos utilizados na produção	89
Tabela V - Equipamentos profissionais que investiu	90
Tabela VI - Busca de ajuda para iniciar a atividade de produção	90
Tabela VII - Barreiras para comercializar os produtos.....	94
Tabela VIII - No período da pandemia.....	95
Tabela IX - Finalidade dos ganhos	96
Tabela X - Como vende seus produtos	98
Tabela XI - Quais tarefas da produção executa	98
Tabela XII - Como realiza seu trabalho:	98
Tabela XIII- Como o produto chega até o cliente	99

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico I - Identificação dos produtos.....	88
Gráfico II - Local da produção	89
Gráfico III - Registro da atividade.....	92
Gráfico IV - Início da produção para venda.....	94
Gráfico V - Exerce outra atividade profissional	96
Gráfico VI - Responsável pela renda familiar.....	97

LISTA DE QUADROS

Quadro I - Resumo dos fatores de inclusão e exclusão da produção mercantil caseira	101
Quadro II - Lista de atividades do MEI relacionadas à produção de alimentos	121

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BU - Biblioteca Universitária
BVS - Biblioteca virtual em saúde
CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada
ELAUP - Encontro Latino Americano de Agricultura Urbana e Periurbana
ENANPEGE - Encontros Nacionais de Pós-graduação e Pesquisa em Geografia
EPP - Empresa de Pequeno Porte
FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura
FDA - *Food and Drug Administration*
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IFS - Sistema Informal de Alimentos
MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
ME - Micro Empreendedor
MEI - Microempreendedor Individual
OIT - Organização Internacional do Trabalho
ONU - Nações Unidas
POF - Pesquisa de Orçamentos Familiares (IBGE)
RDC - Resolução de Diretoria Colegiada (Anvisa)
SAN - Segurança Alimentar e Nutricional
SCIELO - *Scientific Electronic Library Online*
SNVS - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
1.1. MOTIVAÇÕES E JUSTIFICATIVAS DA PESQUISA	14
1.2. OBJETIVOS	18
1.2.1. Objetivo Geral:	18
1.2.2. Objetivos Específicos:	18
1.3. METODOLOGIA.....	18
2. ALIMENTAÇÃO MODERNA: DO CASEIRO AO INDUSTRIAL.....	22
2.1. O SUBSTITUCIONISMO	22
2.2. A INDÚSTRIA VEIO PARA FICAR	26
2.3. TRANSFORMAÇÕES DOS HÁBITOS ALIMENTARES	31
3. A PERMANÊNCIA DA PRODUÇÃO CASEIRA DE ALIMENTOS NO BRASIL....	36
3.1. A INFLUÊNCIA DA URBANIZAÇÃO NA PRODUÇÃO CASEIRA.....	36
3.1.1. Um panorama do século XIX.....	36
3.1.2. A implantação de uma nova infraestrutura	44
3.1.3. A modernização das cozinhas domésticas	49
3.2. A EVOLUÇÃO DA VENDA DE ALIMENTOS CASEIROS	54
3.2.1. A produção caseira sai da casa para a rua.....	54
3.2.2. O sistema de normas e os circuitos informais	62
3.2.3. A produção caseira no debate da segurança alimentar e nutricional ..	68
3.2.4. Novas demandas, novas ofertas: a inclusão e a exclusão produtiva ..	73
4. A PRODUÇÃO MERCANTIL CASEIRA DE ALIMENTOS EM FLORIANÓPOLIS ...	80
4.1. COLETA DE DADOS.....	80
4.2. RESULTADOS DAS ENTREVISTAS	85
4.3. ANÁLISE dos resultados das entrevistas.....	100
5. CONCLUSÕES	105
REFERÊNCIAS	110
APENDICE A - QUESTIONÁRIO.....	116
APENDICE B - ENTREVISTA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.....	119
APENDICE C - OCUPAÇÕES PERMITIDAS PELO MEI.....	121
ANEXO A - ATIVIDADES ECONÔMICAS DE BAIXO RISCO	122

1. INTRODUÇÃO

1.1. MOTIVAÇÕES E JUSTIFICATIVAS DA PESQUISA

A escolha inicial do tema para o projeto de pesquisa do mestrado: normas que incidem sobre a produção artesanal de alimentos, teve como motivação um interesse pelos espaços de produção artesanal de alimentos, a partir da observação de que muitos deles estavam em desacordo com a legislação vigente, ao estudar sobre os engenhos de farinha de mandioca na Grande Florianópolis. O olhar atento para questões da produção alimentar conversam com a formação acadêmica e atuação profissional da autora na área de produção alimentar em Florianópolis. A chegada da pandemia de Covid-19 e o desafio de escrever a dissertação durante esse período de mudanças repentinas, representou uma busca atenciosa para os novos paradigmas relacionados à produção alimentar no contexto local.

A pesquisa se volta para a produção caseira de alimentos em Florianópolis ao perceber uma vasta oferta de alimentos produzidos em casa para venda, principalmente pelas redes sociais. Esta seria uma interessante oportunidade para investigar o modelo de produção caseiro, que se configura como uma atividade econômica, oportunizando geração de renda mesmo quando se enquadra numa condição de informalidade. Optou-se por investigar a oferta de alimentos feitos em casa para a comercialização e a sua inserção na economia alimentar na atualidade.

Os estudos da alimentação têm sido, cada vez mais, objeto de interesse da academia: a maneira como uma determinada população provém o seu alimento, a capacidade de um país abastecer a sua população, respeitando o seu modo de vida e sua cultura, sem depender de mercados internacionais, garantindo a sua soberania alimentar. O tema da alimentação também trata da qualidade do alimento, das tradições alimentares, da produção e comercialização, das escolhas alimentares diante de tantas opções disponíveis ao comensal hoje, são muitas as possibilidades para se abordar a discussão sobre os estudos da alimentação. É importante salientar que os dois últimos Encontros Nacionais de Pós-graduação e Pesquisa em Geografia (ENANPEGE), foram as primeiras edições que incluíram um grupo de trabalho sobre a temática da alimentação e obtiveram uma larga participação dos estudantes. Em 2019 (XVIII ENANPEGE) foram 27 trabalhos inscritos no GT 21 -

Geografia dos alimentos: memória, tradição, ressignificação, saberes e fazeres no campo e na cidade. E em 2021 (XIX ENANPEGE), que aconteceu de forma virtual, contou com a participação de aproximadamente 47 trabalhos de pós-graduandos da geografia.

A mudança de olhar da pesquisa para um ambiente urbano teve a influência da participação no grupo de pesquisa do LabRural/ UFSC e os estudos em torno da Agricultura Urbana e Periurbana. Os aprendizados sobre o tema puderam ser aprofundados com a participação no IV ELAUP (Encontro Latino Americano de Agricultura Urbana e Periurbana), que aconteceu em 2019 na UFSC, organizado pela equipe do LabRural, e contou com a presença de pesquisadores sobre o tema de toda a América Latina.

O acesso à alimentação se mostra uma constante preocupação mundial com o rápido crescimento das cidades sem uma infra-estrutura adequada, gerando uma demanda por alimentos para uma população que não produz mais nas áreas urbanas (FAO, 2011). A industrialização alimentícia foi uma alternativa de modelo de produção amplamente incentivada para aumentar a oferta de alimentos, tendo em vista a maior demanda, principalmente em áreas urbanas. O processo de industrialização dos alimentos vai progressivamente substituindo muitas práticas caseiras, que até então aconteciam no ambiente doméstico e garantiam uma diversidade alimentar para o abastecimento da população local.

Juntamente com o estímulo para uma produção industrial em grande escala, chegaram as normas orientadas para essas grandes estruturas. As mudanças nas regras a partir das modernizações e a falta de regras específicas para as pequenas produções de alimentos, acarretou no enquadramento dessa atividade na informalidade. Elas não encontraram um regramento que atendesse às suas características, apesar do seu papel no provimento de alimento e renda para uma parte da população. Foi a produção caseira que garantiu a oferta de alimentos para uma população que precisava se alimentar nas cidades brasileiras em expansão.

A produção e comercialização de alimentos feitos em casa foram alternativas de renda para muitas famílias que buscavam o sustento ou melhores condições de vida no Brasil desde o século XIX. Essa prática proporcionou benefícios às diferentes demandas de produtores e consumidores: de um lado quem fazia desse ofício o seu 'ganha pão' e do outro aqueles com a necessidade de se alimentar fora

de casa. Essa tendência é percebida nos dias atuais, na circunstância da pandemia de Covid-19 no Brasil, ao observar a oferta de alimentos produzidos em casa para serem comercializados, podendo representar uma necessidade de fonte de renda para esse período de incertezas.

No histórico da provisão de alimentos no Brasil, a produção e comercialização caseira participou das suas diversas fases, e ela continua presente na atualidade. Podemos destacar a partir do século XIX os tabuleiros das quitandeiras, iguarias produzidas nas casas e comercializadas nas ruas pelas negras de ganho, figuras centrais das cidades em expansão nesse período do Brasil. A comida de pensão, ao longo do processo de urbanização e crescimento das cidades, com a chegada de estrangeiros, trabalhadores, estudantes e famílias que faziam suas refeições nas pensões - casas de famílias que ofereciam serviços de alimentação e alojamento -, assim como nas comidas "em caixas", precursoras das marmitas, produzidas nessas pensões que eram entregues tanto nas casas quanto no local de trabalho dos clientes. As cantinas do início do século XX com as *mamas* e *nonas* das famílias de imigrantes italianos que vendiam para o público a comida que preparavam em casa; posteriormente a oferta de refeições nos centros urbanos com a proliferação de restaurantes e marmitas de comida caseira.

Chegamos num período mais recente, numa sociedade altamente conectada, na qual a comercialização de alimentos tem ganhado espaço nas redes sociais e vem ocorrendo cada vez mais através de aplicativos digitais, que funcionam como vitrines virtuais e possibilitam que parte dessa produção continue acontecendo em casa, trazendo novas perspectivas para a produção alimentar.

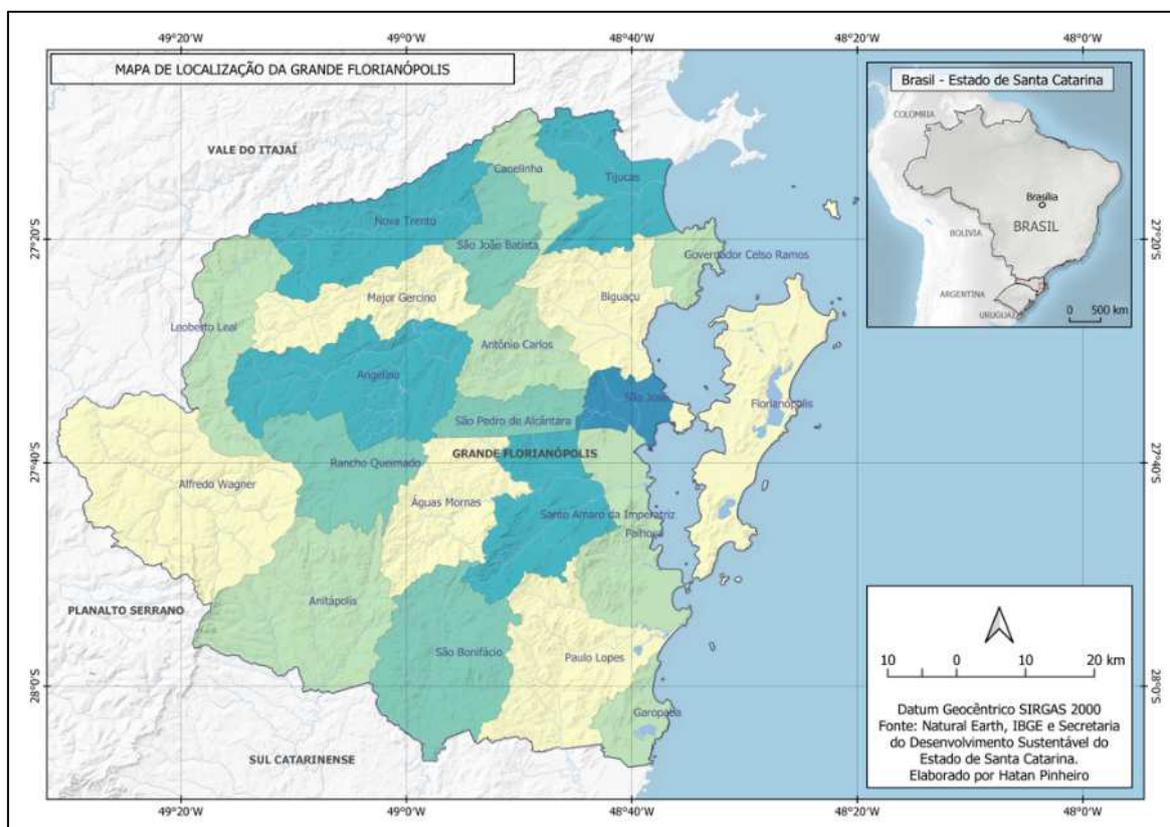
A presente pesquisa buscou, então, identificar como a produção caseira de alimentos, que não desapareceu ao longo desses processos de transformações do abastecimento urbano, permanece no atual contexto econômico e social da cidade de Florianópolis.

Existe a discussão em torno de regramentos que visam incluir as pequenas produções que se encontram à margem da normativa atual, abordada pelo tema da inclusão produtiva. O contexto da industrialização alimentar que considerou as mesmas regras para estruturas de produção muito diversas, acarretou na exclusão das pequenas produções do mercado formal da economia alimentar. Outro fator que contribuiu para que a indústria alimentícia ganhasse espaço na mesa do comensal,

foi o fator 'tempo' para realizar as refeições, estimulando a aquisição de alimentos prontos para o consumo, tanto dentro quanto fora de casa. Observa-se que são muitas as facilidades oferecidas pela indústria alimentícia para atender à demanda de consumidores urbanos 'famintos'. Sendo assim, busca-se analisar os aspectos que levaram a produção de alimentos se deslocar do ambiente doméstico para o industrial, e como a oferta da produção caseira de alimentos se manteve na economia urbana.

Florianópolis, capital do estado de Santa Catarina, está inserida na região da Grande Florianópolis e compreende 22 municípios, que se caracterizam pela produção e comercialização de alimentos (Figura 01). Quando a cidade ainda era conhecida como Desterro, a produção e o comércio de alimentos de rua representava uma importante fonte de abastecimento para a população que circulava e trabalhava na região. A produção e comercialização de alimentos feitos em casa esteve presente em Florianópolis desde o século XIX e se mantém nos dias atuais com outras características. Esta pesquisa se propõe a dar visibilidade para a produção mercantil caseira de alimentos em Florianópolis na atualidade.

Figura 01 - Mapa de localização da Grande Florianópolis



Fonte: SILVA (2018), apud GIEHL (2018)

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. Objetivo Geral:

- Analisar a permanência da produção mercantil caseira de alimentos em Florianópolis;

1.2.2. Objetivos Específicos:

- Apresentar as rupturas de abastecimento da cidade entre os alimentos de produção caseira e os de produção industrial;
- Analisar a participação da produção caseira na oferta de alimentos para a economia urbana;
- Identificar fatores relacionados à inclusão e à exclusão dos produtores caseiros de alimentos.

1.3. METODOLOGIA

Este estudo foi elaborado a partir de uma abordagem qualitativa e de caráter exploratório. Um estudo de natureza exploratória se caracteriza por investigar e conhecer um fenômeno ainda pouco estudado, para proporcionar maior familiaridade com o problema (LANDO, 2020). A abordagem qualitativa pressupõe que o significado dado ao fenômeno é mais importante que sua quantificação (ibid.). Para tanto, além do levantamento bibliográfico foi realizada a etapa de trabalho de campo com a coleta de dados por meio de entrevistas com produtores caseiros de alimentos para serem comercializados em Florianópolis.

A escolha pela abordagem qualitativa se deu por esta explorar o universo dos significados, dos valores, das atitudes e das crenças, uma realidade que não é passível de quantificação. Minayo (1994) divide a pesquisa qualitativa em três etapas ou ciclos: a fase exploratória, na qual o objeto de pesquisa é investigado e delimitado; o trabalho de campo, no qual a construção teórica da etapa anterior é levada para a prática e busca o (re)conhecimento da realidade, através de

entrevistas e observações; e a última etapa, a análise e tratamento do material empírico e documental.

O levantamento bibliográfico de teses, dissertações, livros, artigos e publicações, foi realizado principalmente pela internet - através da consulta no portal de periódicos da CAPES, SciELO Brazil, acervo de teses e dissertações da BU/UFSC, revistas eletrônicas: Revista Caderno Espaço Feminino (NEGUEM/UFU), Visa em Debate (Fiocruz/ Anvisa), entre muitos outros - buscando as alternativas possíveis num momento que não podíamos acessar a biblioteca em função das restrições impostas pela pandemia de Covid-19. As principais palavras-chaves utilizadas no processo de pesquisa foram: produção caseira de alimentos, alimento caseiro, economia doméstica, industrialização dos alimentos, economia alimentar, economia urbana, circuitos produtivos, normatização, inclusão produtiva.

O trabalho de campo foi realizado de forma virtual com os produtores caseiros, através da aplicação de um questionário *online*, utilizando a técnica *bola de neve* ou *snowball sampling*. A *bola de neve* é uma técnica de amostragem não probabilística muito utilizada em pesquisas sociais, na qual o pesquisador identifica alguns informantes-chaves - as *sementes* - dentro de um perfil de grupo a ser estudado (VINUTO, 2014). Esses entrevistados *sementes* indicam outras pessoas com as características desejadas, criando-se uma cadeia de referências, até alcançar o objetivo proposto ou o ponto de saturação, quando os novos indicados não trazem mais novas informações para a pesquisa. Essa técnica se mostra relevante quando se trata de uma população difícil de ser acessada ou sem precisão sobre a sua quantidade (VINUTO, 2014), nesse caso, dos produtores de alimentos caseiros mercantil. Além do questionário com os produtores, foram realizadas entrevistas com outros atores, como a Vigilância Sanitária e o Sebrae. As entrevistas efetuadas contaram com um roteiro sobre o tema, de forma semi-estruturadas, onde os entrevistados puderam falar livremente, e as respostas foram registradas num caderno de anotações.

Primeiramente, para a identificação do que seria uma produção mercantil caseira de alimentos, foram levantadas as principais referências que definiram os rumos da industrialização do alimento e a ruptura com o alimento feito em casa, podendo-se considerar o caseiro como um modelo de produção, que acaba se contrapondo ao modelo de produção industrial, principalmente pela escala e

infraestrutura utilizada. Foi realizado um levantamento dos principais autores para uma aproximação do tema, para que se pudesse analisar a permanência da produção caseira de alimentos para comercialização. Os seguintes temas serviram de base teórica para o trabalho:

O processo de industrialização dos alimentos que culminou com os modelos de produção em grande escala, amplamente estimulados na justificativa de garantir alimentos para uma população crescente, e que ao mesmo tempo desestimulou a pequena escala de produção, estudados pelos autores Cruz e Schneider (2010), Cintrão (2017), Pauli (2017), Giehl (2018).

A tendência de pequenas produções locais transferirem suas atividades para grandes corporações que atuam no mercado alimentar, influenciadas pelo processo de globalização, mas que ainda permanecem na economia alimentar apesar das adversidades, trabalhado pelos autores Contreras e Garcia (2011), Poulain (2013). E também o fenômeno do substitucionismo, que vai caracterizar alguns processos da industrialização alimentar, proposto pelos autores Goodmann *et al.*(2008).

A produção em pequena escala, como a produção caseira, que se fez presente nas diferentes fases de desenvolvimento do Brasil e seguiu um caminho de informalidade ao não encontrar meios de se adequar às novas normativas. Nessa trajetória acabou estabelecendo sistemas distintos e opostos de produção e comercialização de alimentos, um tema amplamente trabalhado por Milton Santos (2018) que vislumbrou dois subsistemas - o inferior e o superior - ao analisar a economia urbana e a organização dos espaços a partir dos processos de urbanização nos países periféricos.

A percepção de diferentes modos de produção de alimentos, que precisariam de diferentes regras, adaptadas às diversas realidades, com um importante marco em 2013 ao se abordar o tema da Inclusão Produtiva, com a RDC 49/2013, neste contexto, também foram tratados os temas: Soberania Alimentar, Segurança Alimentar e Nutricional, Qualidade Alimentar, com os autores Maluf (2000), Truninger (2013), Cintrão (2017), Ramos (2019).

A análise da trajetória histórica dos alimentos caseiros no Brasil e em Florianópolis, e os primeiros indícios da produção mercantil de alimentos feitos em casa, como as quitandeiras do século XIX retratadas por Debret (BANDEIRA e LAGO, 2009), as mudanças decorrentes da modernização das cidades, tratadas

pelos autores Freyre (2007), Kareh (2008), Sevcenko (2008), Popiginis (2012), Maximo da Silva (2014), Bonomo (2020). A abordagem de Contreras e Garcia (2011), Poulain (2013) e Pollan (2014) sobre os novos hábitos de consumo alimentar influenciados pelo processo de urbanização e industrialização, e a trajetória dos espaços de alimentação fora de casa a partir do crescimento das cidades brasileiras pelos autores: Abdala (2005), Collaço (2004, 2008), Silva (2022), entre outros autores que serão trabalhados ao longo do trabalho.

2. ALIMENTAÇÃO MODERNA: DO CASEIRO AO INDUSTRIAL

2.1. O SUBSTITUCIONISMO

Com o crescimento populacional mundial e a conseqüente necessidade de abastecimento de um maior contingente de pessoas, novos modelos de grande escala de produção passaram a ser incentivados, principalmente no século XX. Num primeiro momento, a industrialização significou um aumento da quantidade de alimentos produzidos, com o incremento de maquinários, se comparado com os métodos caseiros. Num segundo momento, o fenômeno do substitucionismo (GOODMAN *et al*, 2008) caracterizou a produção industrial de alimentos, ou seja, o produto rural foi reduzido a um insumo industrial, homogêneo e padronizado, buscando a longevidade dos alimentos que precisam viajar longas distâncias, na nova lógica globalizada de produção e comercialização alimentar mundial.

As inovações tecnológicas advindas da Revolução Industrial possibilitaram o processamento de alimentos como atividades de grande escala, assim como a revolução das comunicações e dos meios de transporte viabilizaram conectar áreas de produção de mercados locais ao mercado mundial. Os autores Goodmann *et al*. (2008) enfatizam que uma das características da industrialização é a expansão dos mercados, tanto de consumo como de áreas de produção, proporcionado pelas tecnologias de transporte e comunicações, aliadas a um livre comércio, além das inovações nos métodos de processamento e preservação de alimentos.

Nos séculos XVIII e XIX, a Europa vivenciava problemas de abastecimento alimentar em virtude do grande deslocamento de populações rurais para as cidades. O autor Pedrocco (1998) ressalta que os alimentos eram insuficientes e caros para atender ao acelerado aumento de consumo dos trabalhadores das cidades da Europa Ocidental, que se industrializavam rapidamente.

Em 1844, Engels elucida a situação de escassez de alimentos vivenciada pela classe trabalhadora nas cidades industriais inglesas, ele descreve os problemas enfrentados por essa população de operários, como a adulteração dos gêneros alimentícios por parte dos varejistas e fabricantes: chá misturado com folhas de ameixeira e outros vegetais, farinha com gesso ou argila, açúcar com farinha de arroz ou outros gêneros baratos, cacau à terra escura, por não poderem pagar por

um alimento de qualidade (ENGELS, 2010). Essas adulterações decorriam de um novo fato: “um número crescente de pessoas distanciadas das atividades rurais e, portanto, cada vez mais dependentes de outras para se suprirem de alimentos” (FRANCO, 2010).

A reação do sistema de produção europeu para diminuir custos e aumentar a eficiência na comercialização e distribuição foi industrializar o setor da alimentação, mas se mostrou insuficiente para atender as necessidades alimentares das populações urbanas no período. As terras longínquas das antigas colônias e dos países colonizados tornaram-se estratégicas para “o cultivo de imensas superfícies que permitissem abastecer, a preços bastante vantajosos, o mercado europeu de gêneros alimentícios como, por exemplo, carne e cereais” (PEDROCCO, 1998). Essa rota comercial foi viabilizada pela construção de canais ferroviários e marítimos que conectaram as regiões produtoras à Europa e fomentaram o mercado alimentar mundial.

A humanidade aprendeu a conservar e preservar os alimentos a partir da sua capacidade de acumular alimentos pelas práticas da agricultura, utilizando alguns métodos como: secagem ao sol, defumação, salgadura, conservas com vinagre ou açúcar. O aprimoramento de técnicas de conservação dos alimentos foi estimulada no início do século XIX por Napoleão com o intuito de garantir uma melhor alimentação das suas tropas, a *Grande Armée*, oferecendo prêmio a quem desenvolvesse novas técnicas, que coube a Nicolas Appert, “após demonstrar que alimentos fervidos em recipientes de vidro e, em seguida, fechados hermeticamente se conservavam por meses” (FRANCO, 2010, p. 218). Segundo o mesmo autor, a substituição de vidros por latas pelo inglês Peter Durand, facilitou o transporte e incentivou o desenvolvimento da indústria de alimentação.

Para aumentar sua produtividade, a indústria - particularmente a europeia - procura novos sistemas de acondicionamento para os produtos alimentares mais correntes, tais como o pão e o vinho; além disso, empenha-se para que as antigas técnicas artesanais de conservação dos alimentos - na sua maioria, perecíveis - se adaptem às suas exigências sem prejudicar a higiene. Portanto, a indústria alimentar conhece um forte crescimento no século XIX, com o rápido desenvolvimento das fábricas de conserva (conservação a longo prazo de produtos de origem animal e vegetal) e da indústria do frio (conservação a curto e médio prazo dos produtos mais procurados de origem animal, tais como o peixe e as carnes de boi e porco). (PEDROCCO, 1998).

As modificações que ocorrem na economia influenciam os processos de produção e distribuição dos alimentos, assim como trazem fortes impactos nos hábitos alimentares, na culinária e na vida doméstica (FRANCO, 2010). Nesse cenário, as guerras representaram marcos influenciadores das mudanças nos padrões de alimentação das populações, “não só por provocar carências e fomes, como por promover mudanças de hábitos e a adoção de novos tipos de alimentos, muito ligados diretamente à ração dos soldados” (CARNEIRO, 2003).

Inicialmente, a indústria de enlatados teve pouco impacto no consumo doméstico, pois esses produtos eram caros. Por outro lado, a maior parte das conservas em lata, bem como dos produtos da indústria de biscoitos, era consumida pelas Forças Armadas. A expansão do colonialismo, das viagens e da Marinha mercante incrementaria a produção desses alimentos. (FRANCO, 2010, p. 218)

O desenvolvimento da indústria alimentícia teve um importante papel no novo contexto de crescimento dos centros urbanos e a urgência de abastecimento para a população crescente. Uma nova dinâmica foi suplantando as atividades domésticas e artesanais que resultaram no que os autores chamaram de substitucionismo, o qual o produto rural foi reduzido a um simples insumo industrial, homogêneo e padronizado (GOODMAN *et al.*, 2008). Esse fenômeno se deu quando a indústria separou e se interpôs entre a fonte de produção rural e o consumidor final, ela desconectou a característica rural do produto e o apresentou como um novo produto industrial, um exemplo dado pelos autores: "um produto cujas propriedades, tais como o sabor ou o prazo de consumo, e cuja “identidade”, iriam associar-se com um processo industrial específico (leite condensado) e com uma marca registrada (Nestlé, Borden)”.

A ação tendencial do substitucionismo, entretanto, é reduzir o produto rural a um simples insumo industrial, abrindo caminho para a eliminação do processo rural de produção, seja pela utilização de matérias-primas não-agrícolas, seja pela criação de substitutos industriais dos alimentos e fibras. Seu paradigma é dado pela indústria química e pelo desenvolvimento dos sintéticos. A natureza, seja enquanto terra, espaço ou reprodução biológica, já não mais representa uma limitação intransponível à transformação capitalista do processo de produção e da divisão social do trabalho. Biotecnologias avançadas constituem a vanguarda desta ação tendencial no rumo da dissolução da diferença entre "agricultura" e "indústria". (Ibid.)

A indústria alimentícia num determinado momento, supera a questão de escala se comparada às produções artesanais ou caseiras e passa a se inserir num contexto de capital industrial, flertando com as indústrias farmacêutica e química, adicionando aditivos e conservantes nos alimentos, modificando a composição dos alimentos, para aumentar seu tempo de prateleira, como destacam os autores Goodman *et al.* (2008):

A interposição do capital industrial entre o campo e a mesa fornecem, portanto, uma nova fonte para produzir valor agregado que, no início, foi alcançada simplesmente pelo aumento da escala dos métodos herdados de processamento artesanal ou doméstico. O que é mais significativo aqui é que o capital industrial conquistou uma posição a partir da qual as práticas mecânicas e a investigação científica podiam ser rotineiramente aplicadas à produção de alimentos. O "alimento" podia, então, tornar-se uma mercadoria (*commodity*) heterogênea dotada de propriedades características que lhe foram conferidas pelas técnicas de processamento, diferenciação de produtos e comercialização. Com esta base estabelecida, em seus aspectos essenciais, entre 1870 e 1914, a indústria de processamento alimentício pôde, subseqüentemente, voltar sua atenção para a obtenção de mudanças qualitativas na composição orgânica do alimento e na percepção geral do que é alimento. No período que antecedeu 1914, o capital industrial, portanto, tomou o caminho que iria conduzir a uma transformação dos padrões de consumo, dos sistemas de distribuição e das rotinas domésticas da vida quotidiana.

No início do processo de industrialização dos alimentos, a ausência de meios legais para coibir adulterações e fazer o controle de qualidade dos alimentos, se tornou um grande entrave para a aceitação desses produtos na alimentação, e para superar essa desconfiança, os rótulos e os testes de integridade dos alimentos se tornaram importantes mecanismos de convencimento (FRANCO, 2010).

Afirma-se que os primeiros alimentos industrializados eram insípidos, fato que dificultava sua aceitação. Entretanto, era necessário persuadir os consumidores a adotar novos padrões alimentares. A fim de criar um mercado para toda uma nova gama de produtos, desenvolveram-se a publicidade e suas técnicas. **A publicidade surgia também para compensar a distância entre o produtor e o consumidor**, decorrente da produção em massa e do sistema de venda por atacado da sociedade industrial. (Ibid., p. 223, grifo nosso)

Desde os anos 1960 é desenvolvido pela FAO (ONU) um conjunto de normas técnicas, procedimentos e práticas com a definição de padrões para a produção e comercialização internacional de alimentos, o *Codex Alimentarius*, que em 1995 se

tornou uma referência nas arbitragens do comércio mundial de alimentos com a criação da OMC - Organização Mundial do Comércio (CINTRÃO, 2017). O objetivo do *Codex Alimentarius* era garantir a segurança do alimento (*food safety*) comercializado em escala internacional, um padrão a ser seguido pelos países, o qual acabou criando "pressões para a implementação de programas de controle dos alimentos em escala nacional, regional e local, considerados essenciais para assegurar a segurança sanitária e a qualidade dos alimentos disponibilizados no comércio internacional", conforme destaca Cintrão (2017).

Uma vez que algumas crises sanitárias alimentares afloraram e trouxeram preocupações em garantir a segurança sanitária dos alimentos, os autores Grassi Neto (2019) e Gonçalves (2002) relatam que regulamentações mais estritas surgiram no início da mercantilização de produtos alimentícios, com o objetivo de garantir 'qualidade' dos alimentos - portos e pontos de escoamento e recebimento de mercadorias passaram a ser melhor controlados. Acordos internos dos países já existiam para assegurar que não fossem comercializados produtos estragados ou em más condições, quando se percebeu que a ingestão em tais condições estavam associados a problemas de saúde do consumidor, ou seja, representavam riscos à saúde daqueles que ingeriam esses alimentos. No Brasil, o surgimento oficial da vigilância sanitária se deu com a abertura dos portos brasileiros às nações amigas, para um controle sanitário mais efetivo dos portos, dos navios e dos passageiros, com a chegada de D. João VI ao país (CASSIANO, 2010, p. 292). Muitos textos enfatizam a importância de regras internacionais para facilitar o comércio de alimentos, mas elas acabam gerando conflitos quando se 'infiltram' no comércio local, principalmente quando o produto não tem como destino a comercialização internacional.

2.2. A INDÚSTRIA VEIO PARA FICAR

Vivemos um momento da história no qual grande parte dos alimentos que consumimos foram transformados pela indústria alimentar (GIEHL, 2018). Temos acesso a uma diversidade alimentar proporcionada pelos avanços tecnológicos da conservação e do transporte adaptado, feito pelas empresas agroalimentares que

distribuem por todo o planeta seus produtos industrializados (POULAIN, 2013). O alimento moderno não está mais conectado ao seu local de origem, “de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas”, enfatiza o autor Poulain (2013).

Então, aprendemos a salgar e a secar, a defumar e a manter em conserva na primeira era dos alimentos processados. E aprendemos a enlatar e a embalar a vácuo. Essas tecnologias representaram bênçãos, ao libertar as pessoas dos ciclos da natureza de abundância e escassez, assim como da tirania do calendário ou das peculiaridades locais [...] (POLLAN, 2007)

Entende-se por um alimento industrializado, a matéria-prima alimentar *in natura* processada com a adição de: sal, açúcar, conservantes, entre outras substâncias 'permitidas' para obter maior durabilidade. De acordo com a Biblioteca Virtual em Saúde (2021) o conceito de alimentos industrializados consiste em "produtos alimentícios obtidos do processamento tecnológico de matéria-prima alimentar ou de alimento *in natura*, adicionado ou não de outras substâncias permitidas”.

O valor da indústria de alimentos consiste em sua finalidade de, através de processos físicos, químicos e biológicos, transformar matérias-primas alimentares, em produtos adequados ao consumo humano e de longa vida de prateleira. Dentre os principais avanços da indústria alimentícia, destacamos: o maior tempo de vida útil e melhor rendimento no aproveitamento, consumo e armazenamento dos produtos alimentícios; as melhorias e modificações das qualidades organolépticas; a instituição de produtos especializados; o acesso a produtos fora da época de safra ou de regiões distantes; as inovações capazes de reduzir o tempo de preparo dos alimentos, assim como a redução de custos. (GIEHL, 2018, p. 48-49)

A indústria alimentar está constantemente nos seduzindo com novos produtos que se destacam pela praticidade, uniformidade e diferenciais de qualidade (GIEHL, 2018). A partir da industrialização alimentar, o abastecimento de alimentos passou de uma produção local e em pequena escala, para uma "produção concentrada e de distribuição em grande escala”, de acordo com a nova lógica produtivista (CRUZ e SCHENEIDER, 2018).

Ao longo do tempo, muitas das tarefas tidas como “da cozinha doméstica” e que envolvem o saber-fazer, incluindo o processamento e a produção artesanal e tradicional de alimentos, vêm sendo, em grande medida, transferidas para a indústria e, como consequência, o consumo de alimentos processados industrialmente tem aumentado, sendo que a alimentação básica de grande parte dos países desenvolvidos é proveniente de um sistema de produção e distribuição global, onde os produtos que consumimos estão cada vez mais transformados e sobre os quais, sabemos cada vez menos (FISCHLER, 1990; POULAIN, 2004; *apud* GIEHL, 2018)

“A transformação culinária se industrializa” (POULAIN, 2013), e como resultado desse processo, tem-se a padronização e a homogeneização dos alimentos (*ibid.*). Atualmente, a abundância de produtos alimentares no mercado pode gerar dúvidas no consumidor para entender as diferenças entre os alimentos produzidos pela indústria e os alimentos produzidos artesanalmente ou feitos em casa (GIEHL, 2018).

A definição de um alimento que não é industrializado é ampla e compreende uma diversidade de modos de produção e processamentos do alimento que não se encaixam no modelo industrial. Podemos nos referir às terminologias como: caseiro, artesanal, tradicional, colonial, regional, entre outros, para denominar um alimento não-industrializado. A autora Giehl (2018) se debruça sobre os produtos artesanais tradicionais e faz um levantamento sobre outras terminologias encontradas para se referir a alimentos produzidos de forma não-industrializada:

Também destacamos o fato dos autores que desenvolvem pesquisas relacionadas à valorização de certos produtos frente à produção industrializada costumarem utilizar diferentes termos para designá-los, entre estes: produtos artesanais, típicos, coloniais, sertanejos, do sertão, produtos da terra, típicos regionais, dos colonos (Maluf, 1999); produtos da terra, localizados (Bérard e Marchenay, 2004); produtos típicos locais (Albert e Munoz, 1996); produtos da terra, tradicionais, típicos (Bernat, 1996); produtos agroalimentares tradicionais, produtos diferenciados, locais, tradicionais, artesanais, regionais, do campo (Ribeiro e Martins, 1996); produtos de qualidades específicas, “fermiers”, tradicionais (Sylvander e Melet 1994); produtos tradicionais (Tibério e Cristóvão, 2011).

A autora Müller (2016), que trata da nomenclatura dos alimentos caseiros, tradicionais e originais, destaca que “alimentos ligados à tradição, história e modo de preparo específicos são designados com termos como: alimentos locais, alimentos com história, caseiros, artesanais, coloniais, entre outros”.

De modo geral, esses conceitos podem se relacionar à produção, à distribuição e ao consumo de alimentos em determinada área ou região geográfica, aos significados associados a produção artesanal, ao patrimônio histórico cultural, aos costumes, origens e tradições, à alimentação saudável, ao modo de preparo, à importância entre relações sociais e familiares, às receitas e ingredientes passados de geração a geração, às celebrações ou estações, ao pouco ou nenhum processamento, ao sabor, à qualidade e à aparência (JORDANA, 2000; ZEPEDA; LEVITEN-REID, 2004; ZUIN; ZUIN, 2008; GUERRERO et al., 2009; VANHONACKER, et al., 2010; ALMLI et al., 2011; FELDMANN; HAMM, 2015, *apud* MÜLLER, 2016, p. 27-28)

Algumas similaridades podem ser observadas entre as diferentes terminologias para alimentos não-industrializados: proximidade do produtor, relação com o local onde é produzido, associação ao saber-fazer ou à especialidade de uma região, geração de renda, produção em pequena escala, mão-de-obra familiar, assim como cada uma delas apresenta as suas peculiaridades.

Zuin e Zuin (2008) discutem a definição de produtos com história como alimentos saudáveis, com qualidade simbólica, com tradição, origens e raízes e por estarem presentes na história de uma comunidade/ território, de um grupo ou de uma região que o fizeram como únicos. Destacam também a importância das relações sociais e familiares, **o modo de preparo e o fato de contraporem produções em escalas industriais.** (MÜLLER, 2016, p. 39, grifo nosso)

Um ponto a ser considerado nos modelos de produção de alimentos industrializados e não-industrializados são as diferenças de escalas e de comercialização. Os alimentos industrializados estão geralmente associados a grandes escalas de produção e a circuitos longos de comercialização, enquanto os não-industrializados estão associados a pequenas escalas, e a circuitos locais e regionais (CINTRÃO, 2017). Antes do processo de industrialização dos alimentos, "a produção e o processamento de alimentos estavam associados à pequena escala" (CRUZ E SCHNEIDER, 2010). Outra consideração no modelo de produção industrial é a forma de organizar a produção, esta passa a ser em série e em quantidade, com a divisão das etapas de trabalho, enquanto no artesanal há o domínio pelo artesão de todas as etapas de produção, elaborando uma peça por vez (MONTEIRO, 2017).

Buscou-se referências que auxiliassem na definição das diferentes terminologias para alimentos não-industrializados. Algumas delas começam a ser incluídas em legislações, como é o caso de Santa Catarina, onde há uma lei que

define o que seria um produto artesanal, a Lei n. 10.610, de 01 de dezembro de 1997: “entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento”.

A autora Müller (2016), que pesquisa os termos caseiro, tradicional e original nos rótulos de alimentos, encontrou na FSA (*Food Standards Agency*², Reino Unido) algumas orientações sobre o uso destes termos:

Quanto ao termo *home-made* (caseiro, tradução livre), a FSA coloca que os consumidores compreendem o termo caseiro para designar alimentos preparados em uma cozinha doméstica e não em uma cozinha industrial (MÜLLER, 2016, p. 53).

[...]

O termo *hand-made* (feito à mão ou artesanal, tradução livre) e semelhantes devem ser significativamente feitos à mão e não produzido dentro de um padrão industrial (FSA, 2008). (MÜLLER, 2016, p. 54).

No Brasil, essas expressões não são permitidas nos rótulos por não estarem previstas na legislação vigente, o que poderia confundir o consumidor quanto à natureza do produto. A autora Müller (2016) identificou que a indústria alimentícia tem utilizado algumas destas terminologias (caseiro, tradicional, original) para 'qualificar' seus produtos, o que poderia gerar dúvidas no consumidor quanto aos diferentes modos de produção:

Ainda, mais especificadamente, terminologias como caseiros, tradicionais, artesanais, originais, puros, naturais, coloniais, da fazenda ou outros similares não podem ser usadas em rótulos de alimentos. Segundo a ANVISA esse tipo de informação pode induzir o consumidor a engano quanto à verdadeira natureza do produto e pode ser utilizada somente quando previstas em regulamentos técnicos específicos (BRASIL, 2015b *apud* MÜLLER, 2016, p. 29).

¹ SANTA CATARINA. Lei n. 10.610, de 01 de dezembro de 1997: "Dispõe sobre as normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Santa Catarina". Disponível em: <http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/lei-106101.pdf>, Acessado em 17 nov. 2020.

² FSA (*Food Standarts Agency*) é a Agência de Qualidade Alimentar no Reino Unido, tradução da autora (2021).

No Paraná, no município de Maringá, há o Decreto n. 702/1999³, que regulamenta sobre o cadastro municipal de alimentos caseiros e o registro municipal de alimentos (MÜLLER, 2016). O Decreto traz critérios quanto ao local de produção, "permite a manipulação dos produtos dentro da cozinha da residência do produtor, desde que esta apresente condições higiênico-sanitárias adequadas" (ibid.). Assim como outras ressalvas: a mão de obra exclusivamente familiar, permite a expressão "Tipo Caseiro" para produtos alimentícios que não contenham **aditivos intencionais** na sua formulação, além de abranger produtores da zona rural e urbana do Município de Maringá (MARINGÁ, 1999, grifo nosso).

Importa salientar que diferentes modelos de produção, demandam diferentes regulamentações para garantir a qualidade do alimento. O conceito de 'qualidade' do alimento tem se modificado ao longo do tempo nos sistemas alimentares. Ainda prevalece no atual sistema a qualidade sanitária (*food safety*), a fim de evitar possíveis riscos à saúde, tendo em vista a grande escala de produção e o alcance do produto no mercado alimentar mundial, com foco nos aspectos higiênico-sanitários dos alimentos. Para além das dimensões normativas e sanitárias, o autor Prezotto (2005) destaca outras dimensões da qualidade de um alimento como: sociais, culturais, ambientais, nutricionais e organolépticas, compondo o conceito de qualidade ampla do alimento.

2.3. TRANSFORMAÇÕES DOS HÁBITOS ALIMENTARES

A produção em grande escala foi a alternativa encontrada para alimentar um contingente de pessoas que se aglomeravam cada vez mais nas cidades, e passariam a depender de outras para se alimentarem, uma vez que não mais produziram seu próprio alimento. Foi no crescente fenômeno da urbanização que a indústria alimentícia ganhou destaque no provimento de alimentos para as cidades.

Consome-se cada vez mais alimentos processados industrialmente, pois muitas das tarefas da cozinha doméstica foram transferidas para a indústria, destacam os autores Contreras e Gracia (2011). Essa transição para um modelo industrial de produção de alimentos resultou em novos hábitos de consumo da

³ MARINGÁ, Prefeitura Municipal de Maringá, Decreto 702/ de 7 de dezembro de 1999. Disponível em: <http://www2.maringa.pr.gov.br/sistema/arquivos/a196b04e3db0.pdf>. Acessado em: 6 mar. 2021.

sociedade, cada vez mais urbanizada e caracterizada pela falta de tempo para cozinhar seu próprio alimento (GARCIA, 2003).

A fim de atender as demandas do comensal moderno, a indústria de alimentos vem se adaptando a essa nova configuração, na qual se verifica uma redução do tempo alimentar. Fischler é enfático ao afirmar que *a alimentação se converteu em uma indústria e que os alimentos que comemos estão cada vez mais transformados por ela*. A preparação culinária ou pré-culinária se desloca cada vez mais da cozinha para a fábrica: os novos *alimentos-serviço* incorporam trabalho e tempo, liberando o consumidor desta tarefa (FONSECA *et al.*, 2011).

“O tempo é o ingrediente que falta em nossas receitas - e em nossas vidas”, destaca o autor Pollan, em seu livro *Cozinhar* (2014, p. 173), quando traça um panorama de como se deu a substituição do alimento feito em casa para o alimento industrializado nos Estados Unidos. A aquisição de produtos alimentícios prontos para servir, economizando tempo nas preparações culinárias - e evitando o trabalho ‘sujo’ de descascar, cortar, triturar - estão entre as inovações oferecidas pela indústria no âmbito doméstico, influenciando em novos comportamentos alimentares (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

Houve uma drástica redução do tempo dedicado à preparação de comida nos Estados Unidos, atualmente se gasta em média 27 minutos para preparar uma refeição, *versus* 60 minutos em 1965, ressalta Pollan (2014). A discussão em torno do tema de quem iria cozinhar em casa, com a saída da mulher para o mercado de trabalho, foi a chance da indústria alimentícia se inserir nesse nicho e fazer uma oferta irresistível para todos, “tanto para homens como mulheres, ricos ou pobres: por que não deixar que nós cozinemos para vocês?” (POLLAN, 2014, p. 177).

As causas desse fenômeno não podem ser atribuídas somente à entrada das mulheres no mercado de trabalho, mas à oferta cada vez maior de comida processada, que se mostrou um negócio bastante lucrativo para as corporações, “muito mais do que cultivar e criar alimentos *in natura*”, de acordo com Pollan (2014). Segundo o mesmo autor, a estratégia da indústria alimentícia foi ingressar nas cozinhas antes que as mulheres começassem a sair delas:

No pós-guerra, a indústria de alimentos trabalhou de modo incansável para vender aos americanos - e sobretudo às mulheres americanas - os maravilhosos alimentos processados inventados para abastecer as tropas: carnes enlatadas, alimentos congelados, batatas desidratadas, suco de laranja em pó, café solúvel, tudo instantâneo e conveniente. Como conta Laura Shapiro em sua obra de história social *Something from the Oven: Reinventing Dinner in 1950s* [Alguma coisa do forno: reinventando o jantar nos Estados Unidos dos anos 1950], a indústria alimentícia batalhou para “convencer milhões de americanos a desenvolver um gosto duradouro por refeições que se pareciam muito com rações da época da guerra”. O mesmo processo de adaptação aos tempos de paz que industrializou nossa agricultura, oferecendo fertilizantes feitos de explosivos e novos pesticidas criados a partir de gases neurotóxicos, também acabou por industrializar nossos hábitos alimentares. (p. 177-178)

Contreras e Gracia (2011) ressaltam que em paralelo às facilidades oferecidas pelo ‘alimento-serviço’⁴, havia um forte repúdio pela comida ‘industrial’ por parte das mulheres - principais responsáveis pelas tarefas domésticas - gerando uma enorme desconfiança quanto à origem e aos ingredientes que eram utilizados no seu preparo. Foi necessário muito empenho e investimentos em marketing para convencer as mulheres a transferirem para outros a tarefa de cozinhar para suas famílias. O aperfeiçoamento dos cientistas da alimentação em tornar a comida processada mais atraente, assim como “a rápida difusão do forno de microondas - que em 1978 existia em 8% dos lares americanos e hoje está em 90% - abriu um vasto e novo campo para o negócio das refeições prontas, ao diminuir drasticamente o tempo necessário para, digamos, cozinhá-las” (POLLAN, 2014). E dessa forma, novos hábitos alimentares vão se inserindo nas rotinas das famílias.

No Brasil, confirmando essa tendência, a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2008/2009 realizada pelo IBGE, identificou o aumento do consumo de produtos industrializados, se comparada a relação de produtos *in natura* e industrializados entre os anos de 1980 e 2008. Em 1980 o consumo estava pareado, produtos *in natura* representavam 44% *versus* 56% de industrializados; dez anos depois, a proporção passou de 30% e 70% respectivamente; em 2008 essa relação modificou para 15% de alimentos *in natura* e 85% os industrializados (GOMES JUNIOR *et al.*, 2016, p. 68).

⁴ O conceito de ‘alimento-serviço’ é utilizado pelo autor Fischler para referir-se a produtos alimentícios de fácil preparo, geralmente prontos para servir, que pouparam tempo e trabalho de quem prepara a refeição, associado ao momento que as mulheres estão ocupadas com tarefas extradomésticas, e recebem uma ajuda da indústria para os trabalhos domésticos. (CONTRERAS e GRACIA, 2011)

A alimentação fora de casa é outro ponto a ser comentado na diminuição do tempo dedicado à cozinhar em casa. De acordo com a autora Garcia (2003), a escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos no modo de vida urbano, deslocou as refeições feitas em casa para os estabelecimentos que fazem o comércio de alimentos - lanchonetes, padarias, restaurantes - além da crescente oferta de comida pronta, como os *fast-foods*.

A oferta de alimentos prontos e baratos, tanto de estabelecimentos que preparam refeições, como de comida congelada dos supermercados, nos proporciona a escolha de cozinhar em casa ou não (POLLAN, 2014). Comprar os ingredientes frescos, prepará-los, apenas abrir uma embalagem, ou mesmo clicar num aplicativo para nos alimentarmos, seria o atual dilema do comensal urbano?

O sociólogo Poulain (2013) apresenta contribuições sobre a nova lógica de produzir alimentos. O autor ressalta que a produção industrial de alimentos ocupa cada vez mais um espaço que antes era doméstico e familiar, oferece alimentos com os quais o consumidor não se identifica, ocasionando angústias provenientes da 'dessocialização' alimentar do consumidor com o seu alimento:

Paralelamente, a transformação culinária se industrializa. A mudança da valorização social das atividades domésticas leva as indústrias agroalimentícias a se desenvolver no espaço de autoprodução que representava a cozinha familiar. Propondo produtos cada vez mais perto do estado de consumo, a indústria ataca a função socializadora da cozinha, sem, no entanto, chegar a assumi-la. Assim, o alimento é visto pelo consumidor como "sem identidade", "sem qualidade simbólica", como anônimo, "sem alma", "saído de um local industrial não identificado", numa palavra, ressocializado (p. 47).

O autor Poulain (2013) ressalta como a urbanização dos espaços modifica a forma como se consome os alimentos. Ao se distanciar da cadeia de produção de alimentos, o consumidor se desconecta do seu enraizamento natural e das suas funções sociais, ele passa a considerar o alimento como uma simples mercadoria, torna-se um comedor-consumidor à mercê de 'especialistas em marketing' e 'chefes de produtos' (ibid.). A consequência desse cenário de desconexão entre a produção e o consumidor é a perda do controle sobre a alimentação.

A 'industrialização' da alimentação deu lugar a uma ideia cada vez mais persistente e, também, mais correta, de que 'sabemos cada vez menos sobre o que comemos'. Essa ideia ou percepção torna-se facilmente aceitável quando se considera que os alimentos são cada vez mais "processados", mais transformados, de maneira que a 'cadeia alimentar' é cada vez mais complexa e, também, mais distante ou afastada do cidadão. Mas também, e em um sentido muito diferente, a sucessão e a relativa frequência de "crises alimentares" contribuem para "revelar" aspectos não conhecidos, não imaginados e "não aceitáveis" da manipulação dos alimentos, pois pode se tratar de aplicações tecnológicas cuja existência e alcance eram previamente desconhecidos: por exemplo, as vacas comendo farinhas de carne elaboradas com os resíduos dos próprios animais ou com o resto de ovelhas doentes (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

A terceirização das práticas de produção dos alimentos, à medida que o consumidor se distancia da origem do alimento que consome, traz à tona um importante tema: a desconfiança alimentar. Os casos de contaminação em alimentos produzidos pela indústria, como: a gripe aviária, a carne louca, são alguns dos que tiveram grande repercussão mundial (TRUNINGER, 2013). A desconfiança alimentar por parte dos cidadãos tornou-se o verdadeiro dilema no atual sistema alimentar, a partir de falhas que foram deixadas transparecer, como exemplo, a utilização de carne de cavalo na Europa sem o conhecimento do consumidor, que trouxe um alerta quanto à qualidade da comida que chega à mesa do consumidor final. O afastamento ocorrido na cadeia produtiva entre produtor e consumidor, relegando a terceiros o controle dos produtos alimentares, é o que a autora Truninger (2013) caracteriza como confiança desenraizada. Esse modelo, que caracteriza o sistema alimentar vigente, resultou em algumas crises alimentares, evidenciando as lacunas existentes no caminho percorrido pelo alimento da produção até a mesa do comensal. A busca por uma aproximação de onde vem e quem produz o alimento pelo cidadão é definida por Truninger (2013) como confiança enraizada, quando o próprio cidadão vai verificar o modo como o alimento é produzido e apoia o produtor adquirindo seus produtos, sem precisar do aval de terceiros. Essa alternativa possibilita que ele se aproxime do caminho que o alimento percorre e possa fazer suas escolhas.

3. A PERMANÊNCIA DA PRODUÇÃO CASEIRA DE ALIMENTOS NO BRASIL

3.1. A INFLUÊNCIA DA URBANIZAÇÃO NA PRODUÇÃO CASEIRA

3.1.1. Um panorama do século XIX

A produção caseira de alimentos teve um importante papel no abastecimento das vilas e cidades do Brasil no século XIX. A fabricação de alimentos era realizada em casa e a venda era desempenhada por mulheres negras, que carregavam seus tabuleiros de comida pelas ruas dos centros de locais como: Bahia, Rio de Janeiro, Minas Gerais, São Paulo e Santa Catarina (MAXIMO SILVA, 2008). A presença do "comércio ambulante de alimentos firmou-se como uma atividade tipicamente urbana, exercida, principalmente, por mulheres negras, fossem elas escravas, forras ou livres" (BONOMO, 2020), conhecidas como quitandeiras ou 'escravas de ganho'.

Assim como em outras cidades brasileiras, Florianópolis - antiga Desterro - se caracterizou pelo comércio de alimentos de rua, realizado principalmente por mulheres escravas, que "quando libertas comumente exerciam as atividades de doceiras, vendendo quitutes feitos em casa" (LIMA, 2012). Além das quitandeiras, barraquinhas e tendas das feiras também comercializavam comida pronta, que garantiam o alimento dos escravos, canoeiros, pescadores, trabalhadores do porto, entre outros que trabalhavam e circulavam pela região (ibid.).

Figura 02 - Vendedores ambulantes com tabuleiros, Desterro, séc. XIX.



Fonte: Santa Afro Catarina (2021). Litografia sobre papel de Joseph Brüggemann, 1867.

“Detentoras do ofício doméstico, eram as mulheres que dominavam de ponta à ponta a produção e venda de comida” (BONINO, 2015), as comidas comercializadas por essas ambulantes eram produzidas tanto pelas senhoras brancas com o auxílio de suas escravas, quanto pelas escravas libertas, que tinham na venda das comidas a sua subsistência (KAREH, 2008). Gilberto Freyre (2007) descreveu em detalhes como eram os tabuleiros dessas mulheres que vendiam alimentos na rua, revelando que a produção dos doces era realizada tanto pelas ‘negras forras’, quanto pelas senhoras ou freiras, e principalmente mulheres.

Em um panorama de intenso comércio alimentício nos principais centros urbanos brasileiros, as quitadeiras tinham um papel preponderante desde meados do século XVIII. A expressão “quitadeiras” que aparece frequentemente nas descrições de viajantes e documentos oficiais é de difícil definição. Segundo Maria Odila Dias (1995: 77), a expressão era imprecisa quanto à conotação social, aparecendo senhoras, escravas e negras forras. Essas mulheres tinham um papel de destaque no pequeno comércio de abastecimento alimentício e também nas atividades de venda de bebidas e comida pronta, aproveitando-se do crescimento da cidade, principalmente no século XIX. (MÁXIMO SILVA, 2008, p. 121)

O comércio de alimentos de rua no Brasil também aparece nos relatos de viajantes como Debret. O artista francês Jean Baptiste Debret⁵ (1768-1848) pintou cenas do cotidiano do Brasil colonial, no período de 1816 a 1831, com destaque para os retratos dos negros e negras que comercializavam alimentos de rua com seus tabuleiros e caldeirões, principalmente nas ruas do Rio de Janeiro, local onde Debret era o pintor oficial da família real (BANDEIRA e LAGO, 2009).

O número de vendedoras ambulantes de bebidas e alimentos preparados que circulava pelas ruas e praças do centro do Rio de Janeiro chamava a atenção dos viajantes estrangeiros que visitavam a cidade ou que aí viviam, e podia dar uma idéia da importância deste ramo do comércio. Entre elas, as que mais atraíam a curiosidade eram as vendedoras de pão-de-ló, de angu e as baianas vendedoras de pamonha, açaçá e aluá. (KAREH, 2008, p. 94)

Entre os doces oferecidos nos tabuleiros do Rio de Janeiro, apareciam: pamonha, açaçá, manuês, pão-de-ló, sonhos; e salgados: feijão ralo, angu, acarajés;

⁵ Jean-Baptiste Debret foi um importante pintor-cronista do período joanino e do Primeiro Reinado do Brasil. Ele retratou cenas do cotidiano e figuras populares principalmente do Rio de Janeiro, e de outros locais que visitou como: São Paulo e Sul do Brasil, fornecendo importantes dados sobre esse período, além de retratar os nobres e suas solenidades no Brasil. (BANDEIRA e LAGO, 2009)

além de bebidas para refrescar o calor dos transeuntes: aluás, cana de açúcar; e as frutas frescas: cajus, limas, limões doces; as opções variavam de acordo com os alimentos disponíveis de cada local (BONINO, 2015).

Figura 03 - "Vendedoras de Manoé, pudim quente, sonhos", Debret, RJ, 1826



Fonte: Bandeira e Lago, 2009. "Ao emprego das substâncias frescatas sucede o gosto, sempre renascente, das guloseimas, que mantem sucessivamente em circulação os vendedores de manuês, pastéis quentes, sonhos, doces, etc., guloseimas muito diferentes daquelas da Bahia" (BANDEIRA e LAGO, 2009).

A autora Priore (2016), pesquisadora da vida cotidiana no Brasil colonial, destaca a presença dos tabuleiros: "a tradição da doçaria passou da cozinha à rua, graças aos tabuleiros das negras forras":

Estudos revelam que foi no correr do século XVIII que começou a aumentar o número das chamadas "escravas de ganho". Eram negras e mulatas que inundavam as cidades com comércio ambulante de doces, pães e bolos ou rendas e bordados, "por uma tutameia", como se dizia então, além de tecidos baratos e miudezas de todo o tipo, entregando aos seus donos – muitos deles, mulheres também –, o ganho do dia e recebendo em troca um percentual. Pelo desembaraço com que se movimentavam pelas ruas, essa atividade ameaçava as donas de tendas e pequenos negócios em pontos fixos, de resto sujeitas às posturas municipais. (PRIORE, 2016)

Figura 04 - "Negras cozinheiras vendedoras de angu", Debret, RJ, 1826



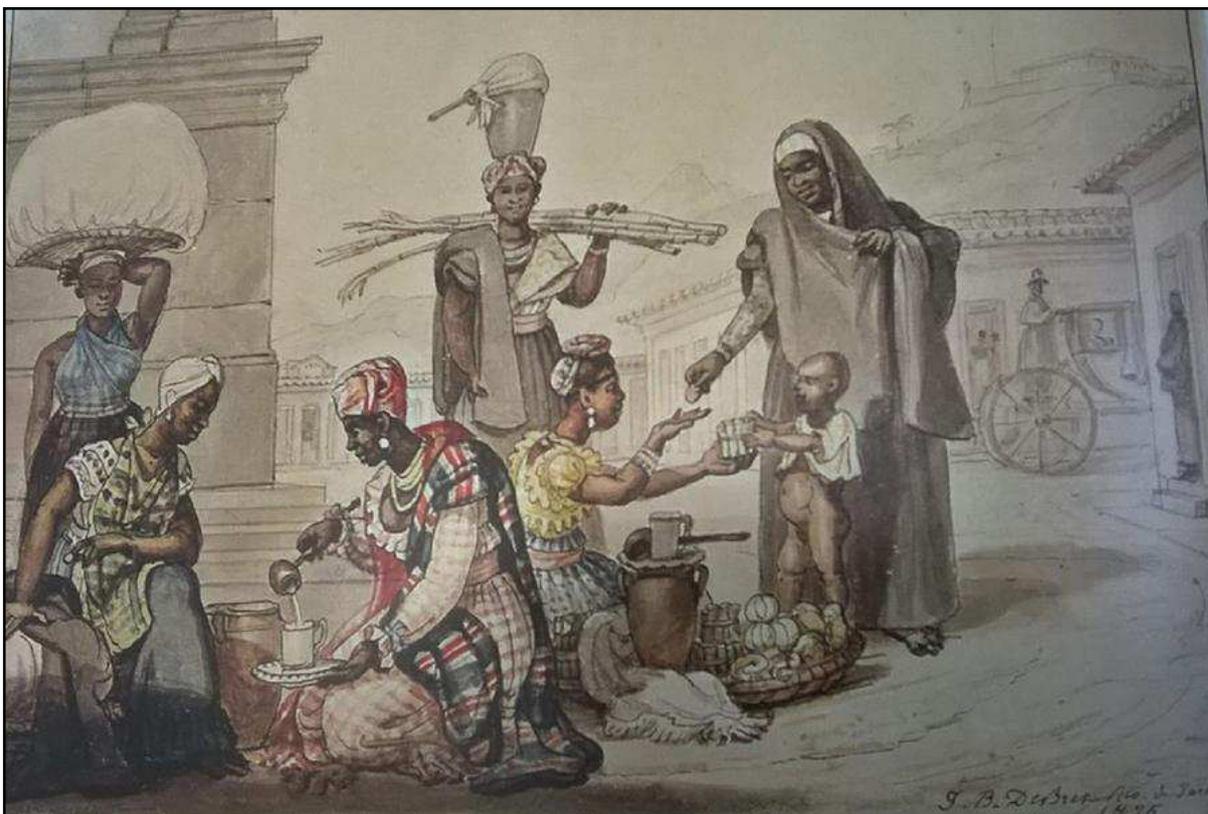
Fonte: Bandeira e Lago, 2009. "As vendedoras de angu são encontradas nas praças, perto dos mercados, ou nas suas quitandas, então guarnecidas de legumes e frutas (BANDEIRA e LAGO, 2009, p.196).

O trabalho representava o sustento para muitas mulheres livres, viúvas, mães solteiras ou complementando a renda familiar, muitas produziam os quitutes em casa, mas eram as 'negras de ganho' que vendiam nas ruas (KAREH, 2008):

E esta invisibilidade do trabalho doméstico estimulava muitas mulheres remediadas a que trabalhassem em suas casas, às vezes com a ajuda de algumas poucas escravas, quando não de apenas uma. E, como eram estas últimas que se tornavam visíveis no momento da venda de sua produção no espaço público, eram elas também que arcavam com todos os preconceitos contra o trabalho, e em especial o feminino. Enquanto isso, suas senhoras podiam manter as aparências de uma dignidade honrada pelo ócio.

Foram as quitandeiras e seus tabuleiros de comida caseira que propiciaram a oferta de alimentos prontos para o consumo no cotidiano das cidades brasileiras. Elas ofereciam em pontos fixos ou batendo de porta em porta, e tinham horário para estarem nas ruas, garantindo a primeira refeição de muitos operários e os pontos nos quais se fixaram, alguns levam até hoje a referência da atividade como a Rua da Quitanda em São Paulo (BONINO, 2015).

Figura 05 - “Aluás, limões doces e canas-de-açúcar, os refrescos usuais nas tardes de verão”, Debret, RJ, 1826



Fonte: Bandeira e Lago, 2009. “Há, como se pensa, sem dúvida, no Rio de Janeiro, durante o excessivo calor do verão, um grande consumo de bebidas refrescantes [...] Essas vendedoras de aluá se destacavam por sua elegância ou, ao menos, pela adequação de seus trajes, necessariamente proporcionais às fortunas de seus senhores [...] (BANDEIRA e LAGO, 2009).

As quitadeiras estiveram presentes em diversas cidades brasileiras e apresentaram muitas similaridades na maneira de atuar nesses centros urbanos, onde o trabalho escravo teve um papel fundamental nas atividades urbanas, como a venda de alimentos (MÁXIMO SILVA, 2008).

O primeiro espaço urbano de Desterro (Florianópolis) onde os vendedores de gêneros alimentícios se concentraram, foi na praia em frente à praça, atual Praça XV de Novembro (TEIXEIRA, 2002). Desde o século XVIII, era nesse local que aconteciam as feiras, onde eram comercializados: pescado, frutas e verduras, que vinham de outras localidades e ali aportavam. Foi nesse espaço de beira de praia que o comércio de rua ambulante - as quitandas - predominaram até meados do século XIX (LIMA, 2012), quando em 1851, foi instalado o primeiro Mercado Público de Desterro, local de muitas disputas:

O abastecimento da cidade era uma preocupação e uma responsabilidade da administração pública gerida principalmente pelas esferas municipais. Cabia à câmara municipal e, posteriormente, ao conselho de intendência municipal e à superintendência municipal regular o comércio de gêneros, zelar pela qualidade dos produtos comercializados e pela comodidade daqueles que participavam desse comércio. Nesse contexto, a criação de espaços para abrigar o “mercado volante”, essencial para o abastecimento da cidade e valorizado pelas autoridades, emerge nos relatórios dos presidentes de província e na pauta das reuniões das instâncias administrativas municipais com a justificativa da necessidade de espaço para acomodar os trabalhadores e garantir a qualidade dos gêneros alimentícios que não poderiam continuar expostos ao sol e “às intempéries” (MELLO, 2014, p. 67-68).

Figura 06 - Comércio na região central de Desterro, próximo ao primeiro Mercado.



Fonte: Acervo Casa da Memória *apud* Mello (2014)

A cidade de Desterro não oferecia nenhum destaque em termos de produção e comercialização, como aconteceu em outras regiões com o açúcar, o algodão, e mais tarde o café (CORRÊA, 1999), era uma produção de subsistência dos novos habitantes do litoral de Santa Catarina. Após a chegada de colonos açorianos no século XVIII para demarcar e proteger o território catarinense, a Ilha passou a apresentar uma pequena produção mercantil, e o seu antigo porto se destacou como um local de parada estratégica para as embarcações que passavam pela região,

sendo o principal ponto de escoamento da produção agrícola excedente que abasteceria outros centros da época . A chegada de mais imigrantes - principalmente alemães e italianos - a partir da independência do Brasil em 1822, teve como objetivo povoar e desenvolver a região dos caminhos que ligavam o interior ao litoral, para que a produção dessas novas colônias abastecesse a demanda alimentar da então capital da província, Desterro (CRUZ, 2008 *apud* GIEHL, 2018).

O autor Teixeira (2002) destaca que a preocupação com a salubridade das feiras que aconteciam no espaço “mais central da Vila” surge ao mesmo tempo que a presença da aglomeração das barraquinhas passa a ‘incomodar’ a população da capital. De acordo com Cabral (1979 *apud* TEIXEIRA, 2002), eram “inestéticas barraquinhas que não faziam juz ao status da Vila do Desterro, capital da província”. É nesse contexto que surge a demanda pela demolição das barracas em 1834, o "discurso higienista escondia uma luta importante sobre o controle do espaço urbano e do uso da mão-de-obra de reserva” (OLIVEIRA,1990 *apud* TEIXEIRA, 2002).

Segundo o memorialista Oswaldo Cabral, a praia chegava à altura das atuais Ruas Conselheiro Mafra e João Pinto. Canoas de diversos pontos da Ilha e do Continente abicavam na praia em frente à praça para vender produtos como farinha, legumes, frutas, as caças e os peixes. Este era o ponto de convergência dos produtores e se tornou um ponto importante para o comércio da cidade. As quitandeiras também vendiam seus quitutes nesse espaço. Os produtos comercializados foram vendidos de diferentes formas ao longo do tempo: nas canoas que ali abicavam; em esteiras estendidas sobre a areia; em quiosques; em toldos; em bancas de peixes e em barraquinhas permanentes pelas quais o governo cobrava aluguel. A demolição das barraquinhas e construção do primeiro Mercado Público de Desterro inaugurado em 1851 foi cercada por disputas e polêmicas que foram objeto de estudo de outros autores. (MELLO, 2014, p.18)

A determinação pelo governo para destruir as barraquinhas do comércio da área central de Desterro em 1834, tinha como principal implicância a salubridade dos locais de venda de alimentos (LIMA, 2012). A autora reforça que apesar da ordem não ter sido cumprida naquele momento, a preocupação com a organização da cidade e a higiene do local das feiras continuaram pairando sobre o comercio praticado na praça e, somente em 1845, com a visita do imperador D. Pedro II à Desterro, algumas medidas foram tomadas.

De acordo com Popinigis (2012), percebe-se, através desses conflitos entre as quitadeiras e as autoridades locais que, embora elas tenham desempenhado um papel fundamental no abastecimento de gêneros alimentícios, elas eram vistas frequentemente como um “estorvo”, “baderneiras” e seu trabalho associado à “vagabundagem.” A associação entre “vagabundos”, “mendigos” e “pretos vadios” a ajuntamentos compostos de trabalhadores escravos, carregadores, vendeiros, pombeiros, marinheiros e soldados foi uma tendência em todo o Brasil até a segunda metade do século XIX, atingindo o seu auge na Primeira República. (BONOMO, 2020, p. 59).

Silveira (2010) também destaca que “paralelamente à necessidade de um espaço físico destinado ao abastecimento e comercialização de produtos alimentícios na Ilha, na primeira metade do século XIX, aparece a adoção de uma política pública preocupada em 'higienizar' os espaços urbanos dominados por 'marginais' no período”. Uma percepção que será abordada por outros autores como Silva (1996, *apud* SILVEIRA, 2010): "o discurso médico-higienista, que travava intensas batalhas contra os principais focos de 'imundícies' da cidade, encontrava-se no centro dos debates que conduziram à construção e inauguração, em 6 de janeiro de 1851, do primeiro Mercado Público de Nossa Senhora do Desterro”.

A preocupação com a higiene era um fator que ganhava imensas proporções nas décadas iniciais do século XX em Florianópolis. Neste sentido, as vendedoras, as quitadeiras, os pombeiros, os vendedores ambulantes, entre outros trabalhadores e trabalhadoras que lutavam pela sua sobrevivência, passaram por intensas intervenções do poder público. No que se refere às vendedoras, a notícia é bem clara em seus propósitos, pois desqualifica a forma como vende os doces, bem como os apetrechos que utiliza. Quando afirma ser as “lanterninhas das doceiras” uma instituição útil, pode-se dizer que satiriza as lanterninhas, isso porque, em meio à cidade modernizada, elas ainda subsistem. O que não é mencionado nessa notícia é que essas mulheres buscavam formas de garantir a sua sobrevivência, ou mesmo, ao realizar pequenos trabalhos ocasionais e procurar ganhar algum dinheiro extra, elas contribuíram para a sobrevivência de suas famílias. (SCHMITT, 2001, p. 106-107)

O período do final do século XIX foi marcado por modificações urbanas nos centros urbanos brasileiros e com elas as preocupações com a higiene, atingindo diretamente o comércio de rua (MAXIMO SILVA, 2008). Do mesmo modo que as quitadeiras realizavam um importante papel de abastecimento nas cidades, a sua presença também incomodava as elites locais conforme as cidades foram crescendo e modificando a dinâmica das atividades urbanas. Elas passavam por constantes

fiscalizações, delimitação de áreas de atuação e mesmo a proibição para circularem por alguns locais nas cidades, eram as autoridades que procuravam regular a atividade dessas quitandeiras nos centros urbanos (MAXIMO SILVA, 2008). A virada para o século XX marcou o início da criação dos espaços públicos destinados à comercialização de gêneros alimentícios nos centros urbanos do Brasil: em Salvador, o espaço Grande Quitanda; no Rio, o prédio em frente ao Senado; e em Florianópolis, o primeiro Mercado Público (POPIGINIS, 2012).

3.1.2. A implantação de uma nova infraestrutura

A passagem do século XIX para o século XX no Brasil foi marcada por profundas transformações nas cidades, influenciadas por novas tecnologias e por uma crescente urbanização. O Brasil Republicano desejava se distanciar de qualquer ranço do período anterior e acompanhar as mudanças que estavam acontecendo no mundo. As influências vinham da Europa e dos Estados Unidos e suas revoluções industriais em curso que ditavam um novo ritmo de vida da sociedade, tanto nas novas formas de produção como no cotidiano das pessoas (LIMA, 2014).

A cidade do Rio de Janeiro do início do século XX, então a capital da República, era assolada por epidemias permanentes de varíola, febre amarela, entre outras que lhe rendiam uma péssima reputação (SEVCENKO, 1998, p. 23). A forma encontrada para se livrar dessa imagem (e realidade) se deu com as reformas urbanas e as políticas sanitárias. Foram colocados abaixo imóveis indesejáveis da área central, onde se localizavam muitos cortiços - a moradia da população mais pobre, vista como espaço de proliferação de doenças - para abrir no seu local grandes avenidas, seguindo os passos das reformas haussmanianas⁶ em Paris, que no Rio de Janeiro foram realizadas pelo prefeito Pereira Passos nos anos de 1902.

⁶ "A reforma haussmaniana da capital francesa se norteou pelos princípios da cidade aberta, apregoados desde o século XVIII, presentes no pensamento e discussões dos higienistas, engenheiros e técnicos da cidade com seu horror às aglomerações. 'A teoria dos miasmas - que indicava que o ar estava contaminado pelas emanações mefíticas oriundas da cidade era responsável pelas epidemias [...]' (PECHMAN, 1994, p. 5). Em contraponto a essa perspectiva, o corpus básico sustentou-se 'no princípio de que tudo que era movimento e circulação era são e tudo o que estagna é malsão' (PESAVENTO, 2002, p. 93). Assim, a visão médica da cidade-corpo como doença daria o fundamento para as reformas urbanas ocorridas em Paris no século XIX, mas também, se alastraria por outros países, inclusive o Brasil" (SENRA, 2011).

Aos despejados não foi prevista nenhuma realocação ou mesmo indenização, foram apenas expulsos das suas moradias. A partir dessas intervenções urbanas, parte dos despejados passaram a ocupar as encostas dos morros cariocas, aproveitando os restos das demolições para erguer seus novos barracos, dando início às primeiras favelas cariocas (SEVCENKO, 1998, p. 23).

O autor Máximo da Silva (2014) trata em seu artigo sobre as transformações ocorridas em São Paulo no final do século XIX, os impactos nos hábitos do consumo alimentar em casa e na rua a partir da modernização das cidades. A principal forma de abastecimento de alimentos em São Paulo se dava pelo comércio de rua no século XIX, os vendedores se espalhavam pelos pontos mais movimentados da área central, alguns se fixavam na rua das Casinhas, e outros, como as quitandeiras, circulavam pelas ruas com suas iguarias (MÁXIMO DA SILVA, 2014). Predominava nesse período a cultura escravagista e uma produção voltada para a exportação, por isso a importância do comércio de alimentos de rua para o abastecimento tanto dos moradores, quanto dos viajantes que circulavam pela cidade; era um intenso e desorganizado comércio nas ruas, de acordo com os relatos de viajantes como August de Saint-Hilaire, "que descreve a rua das Casinhas [...], como um local com pequenas casas sujas, enfumaçadas e sem limpeza e ordem", destaca o autor. Com o crescimento da cidade, iniciou-se um processo de ordenamento da área central dentro do discurso higienista, para que esse local se transformasse num espaço elegante a ser frequentado pela elite local, "qualquer hábito identificado com o passado colonial era estigmatizado e combatido pelas autoridades" (Ibid.). Para alcançar esse objetivo, a nova legislação urbana - o Código de Posturas e o Código Sanitário - foi um importante instrumento de ordenação do espaço de acordo com o novo ideal de uma cidade moderna, "a produção e o comércio de alimentos era um dos principais alvos das autoridades, no sentido de disciplinamento e da reorganização do espaço urbano", destaca o autor Máximo da Silva (2014).

O discurso oficial passa a ser escudado pela suposta neutralidade técnica que deveria intervir nos espaços urbanos e também doméstico. Assim, as atividades ligadas à alimentação também seriam modificadas. As quitandeiras e as áreas de abastecimento como as Casinhas começam a ser substituídas pelos mercados e o surgimento dos cafés e restaurantes. Um processo similar ao que ocorre em relação a alimentação nas casas. Qualquer conotação de atraso ou parentesco com a antiga cidade colonial passa a ser combatida. Mudavam os espaços de sociabilidade (em especial

aqueles ligados à alimentação) e também o cardápio, tudo em prol de uma cidade ordenada e limpa (MÁXIMO DA SILVA, 2014).

O surgimento dos primeiros mercados, que eram os locais onde deveriam acontecer as vendas de alimentos de acordo com o Código de Posturas de 1886, marcou o início do declínio do comércio de rua nas Casinhas e também das quitadeiras (Ibid.). A modernização desejada só era possível 'eliminando', ou pelo menos retirando das vistas os personagens que frequentavam os locais centrais das cidades e representavam um passado que queria ser esquecido. As péssimas condições sanitárias das cidades precisavam ser restauradas, e foi o álibi perfeito para expulsar essa população local indesejada pela elite.

Segundo Maria Odila Dias, o que expulsou as quitadeiras negras das ruas do centro foi a urbanização e a consequente valorização dessa área, sendo elas alijadas de suas residências e de seu ganha-pão. O comércio de rua ainda persistia, mas verificava-se uma mudança nos vendedores e no cardápio. Em 1876 as quitadeiras reclamaram às autoridades da expulsão das ruas onde sempre tinham vendido. Para a limpeza dessa área da cidade, era necessária a expulsão das populações pobres, majoritariamente negras, desmontando seu território, encravado na região central (MÁXIMO DA SILVA, 2014).

Em Florianópolis, a década de 1920 foi marcada pelo aumento populacional e pelas intervenções urbanísticas que seguiram o modelo sanitarista do período, sob o governo de Hercílio Luz. Em 1922 foi inaugurada a Avenida do Saneamento sobre o rio da Bulha - atual Avenida Hercílio Luz - para essa obra foram demolidos os cortiços que existiam às margens do rio, antigos bairros da Toca e da Pedreira, e estas áreas foram incorporadas ao centro da cidade, que tinha como principal função o comércio, além do embelezamento urbano da região (POZZO, 2016). O preço da terra foi valorizando e "um grande contingente de população de baixa renda que habitava o perímetro desta primeira expansão do Centro foi expulso para os morros centrais e para o continente" (ibid.). A Ponte Hercílio Luz foi inaugurada em 1926, fazendo a ligação terrestre entre a Ilha e o Continente, permitindo o deslocamento da população para essa região, onde o preço da terra era mais baixo (POZZO, 2016).

O disciplinamento do espaço urbano nas cidades brasileiras se baseou no saber da medicina, a busca pela higiene foi o norte nas reformas realizadas no Brasil, enquanto nos Estados Unidos, predominou o saber da engenharia, e na Europa, o da arquitetura, de acordo com o autor Máximo da Silva (2014):

A higiene teve um papel decisivo nas transformações da cozinha, e de resto nas formas urbanas de alimentação nas grandes cidades brasileiras. Ao contrário dos Estados Unidos, onde a engenharia estava no primeiro plano, e da Europa, onde a arquitetura centralizava as discussões, no nosso caso, as autoridades médicas tiveram um papel de destaque, apoiadas pelas autoridades públicas. Num contexto de epidemias e necessidade de limpeza e organização da cidade, as antigas moradias e o espaço urbano despertaram a atenção das autoridades. Apesar de estarem na mira das autoridades, casa e rua representavam desafios diferentes no tocante ao controle e regulamentação da alimentação.

O desejo de uma “cidade moderna civilizada” (LIMA, 2014) pela nova elite do Brasil Republicano, foi sendo conquistado através das reformas urbanas realizadas nas cidades brasileiras do período. Houve a expulsão das populações mais pobres das áreas centrais - moradores, comerciantes, quitadeiras - que foram se deslocando para outros pontos mais afastados das cidades, assim como houve a substituição por novos espaços, com novos hábitos nas áreas remodeladas (MÁXIMO SILVA, 2014). Esse movimento pode ser observado em algumas cidades do Brasil, como: as intervenções higienistas, a abertura de grandes avenidas, a rapidez dos novos meios de transporte (como os bondes elétricos), a implantação de uma nova infra-estrutura urbana (gás, eletricidade, água encanada), os novos meios de comunicação; foram transformações que marcaram a Revolução Científico-Tecnológica do período (SEVCENKO, 1998).

Assim, as últimas décadas do século XIX e as primeiras do século XX são, ao mesmo tempo, fruto e substrato de transformações ocorridas no âmbito da vida privada. Fruto, na medida em que estão inseridas no contexto da dinâmica da expansão da economia ocidental. Segundo Nicolau Sevcenko (2006), esse é o momento da Segunda Revolução Industrial ou Revolução Científico-Tecnológica, ocorrida em meados do século XIX e que se configura plenamente em 1870. Desenvolveram-se novos potenciais energéticos, como a eletricidade e os alto-fornos. A microbiologia, a bacteriologia e a bioquímica têm forte impacto na medicina, no controle das moléstias e também na conservação dos alimentos. E também substrato porque criam o tecido social para transformações na percepção do mundo e, conseqüentemente, no modo de ser e agir das pessoas. (OLIVEIRA, 2013).

São novas cidades, com novos costumes, motivadas pelo desenvolvimento urbano e industrial do período (LIMA, 2014). Os desdobramentos dessas intervenções apontaram um novo período conhecido como '*belle époque* brasileira', marcada pela introdução de novos padrões de consumo, influenciados por uma "nascente mas agressiva onda publicitária" (SEVCENKO, 1998, p. 37).

A preocupação com a higiene na ordenação da cidade se estende para o espaço doméstico, ditando a ordem e a limpeza da casa, interferindo no espaço da cozinha, principalmente no que se refere ao preparo dos alimentos (MÁXIMO SILVA, 2014):

Para um espaço até então esquecido e desprezado, a importância da cozinha aumentou muito, ao menos nas prescrições ancoradas na higiene. Além da comparação com os consultórios médicos, destaca-se o tratamento da cozinha como "laboratório", tanto nas propagandas de equipamentos quanto em manuais domésticos: "É absolutamente indispensável que volvamos toda a nossa atenção para o canto mais desprezado da casa, que vigiemos de perto o laboratório doméstico do qual sai o bem estar físico e moral de nossa família (...)."

Houveram mudanças significativas na forma de se preparar os alimentos nas cozinhas urbanas, as casas já não tem mais o quintal para criar a galinha ou plantar a horta, os ingredientes utilizados para preparar as refeições passam a ser adquiridos e comercializados nas mercearias e nos empórios 'secos e molhados' (MARTINS, 2013). Tem-se início um processo de novos hábitos de consumo de alimentos, as compotas feitas em casa são substituídas por alimentos enlatados, a chegada de eletrodomésticos como o freezer e a geladeira, trouxeram mudanças na conservação dos alimentos, a carne que precisava ser salgada, defumada ou imersa em banha para uma maior durabilidade, encontram outras formas de conservação proporcionadas por novas tecnologias do período (ibid.).

O surgimento dos supermercados na década de 1970 inauguram uma nova forma de compras, na qual os produtos estão expostos em prateleiras para a escolha do freguês e "novas habilidades são necessárias para comprar, como por exemplo, ler e interpretar os rótulos das embalagens" (MARTINS, 2013). A autora Vinha (2015) destaca que com os supermercados, as mercadorias devem possuir as facilidades de estocagem, transporte, conservação e exibição nas prateleiras. Ela

destaca que alimentação se transforma num "produto para o mercado de consumo de massa", a publicidade e o marketing se fazem presentes para coagir o consumo de determinados produtos de marca (VINHA, 2015, p. 307).

3.1.3. A modernização das cozinhas domésticas

O processo de urbanização vivenciado pelo Brasil no início do século XX foi marcado pela a inserção de novas práticas cotidianas ditas modernas nas grandes capitais brasileiras, com características que se diferenciariam de um mundo até então predominantemente rural (RIBEIRO, 2012), influenciando o espaço doméstico:

A tradição colonial é desprezada como barbárie, e a higiene vira ponto forte de preocupação dentro dos lares. Seguindo toda a onda higienista, que tenta resolver os problemas de saúde dos grandes aglomerados urbanos, [...] também a cozinha começa a ganhar alguma atenção, em comparação com consultórios médicos. Seu piso de terra batida é substituído por azulejos, assim como todas as superfícies que devem ser de fácil desinfecção; os panos agora são pendurados em ganchos; os alimentos são acondicionados segundo rígidas regras de higiene etc. A cozinha passa a ser entendida como o "laboratório da família", e cuidados nesse ambiente são então indispensáveis para que a saúde e a felicidade possam estar presentes nos lares. Claro que as mudanças não ocorrem simultaneamente em todas as casas, que eram também diferentes entre si. Como todos os padrões de conduta, essas mudanças fazem parte de um padrão. Porém, é interessante observar como em revistas femininas encontram-se recomendações inclusive para as classes ditas remediadas e desfavorecidas, lembrando que o conforto de quem não tem luxo seriam a ordem e a limpeza. (MELLO, 2009)

As cozinhas brasileiras passaram por muitas transformações, assim como os processos de preparação dos alimentos, que eram bem diferentes do que se conhece atualmente, muito mais trabalhosos e difíceis se compararmos com os séculos XIX e início do XX (MARTINS, 2013).

Muitas cozinhas permaneceram, até meados do século XX, como apêndices da casa, um puxado coberto por telhas, voltadas mais para o quintal do que para o interior propriamente dito. Era um lugar quente, enfumaçado, engordurado pela carne seca, pela linguiça e pelos toucinhos pendurados no fumeiro, com tijolos de chão desgastados pelas pancadas do machado na lenha, onde a dona de casa permanecia de cócoras, debruçada sobre gamelas e peneiras, ou em pé, socando o pilão. Além do esforço repetitivo, era,

frequentemente, obrigada a parar o serviço para matar baratas, espantar moscas ou lutar contra o exército de formigas. Ali era realizado um trabalho cansativo, demorado e sujo, seja pela preparação dos pratos, seja pela limpeza das panelas engorduradas e enegrecidas pela fuligem (LIMA, 1999 *apud* MONTEIRO, 2017).

O trabalho na cozinha era acalorado, sujo e cansativo, mesmo quando dentro de casa. Até os pratos mais comuns requeriam preparações laboriosas e sanguinolentas. Com um corte pequeno e preciso na veia do pescoço do frango, a cozinheira o matava e sangrava rapidamente, chamuscava-o, depenava-o, então, aprontava-o para cozinhar. Ou, em uma tábua de cozinha, cortava e retirava dos ossos fatias de carne para assar. Durante horas cozinhava lentamente o açúcar mascavo em largos tachos de cobre, mexendo e experimentando até chegar ao ponto em que aquela massa escura de melaço se convertia em açúcar branco e seco. Cuidadosamente escolhia o arroz, jogando fora os grãos de sujeira e lavando-o várias vezes. Com uma garrafa esmigalhava os torrões duros de sal, tornando-o fino. Ou ainda, batia o feijão para separar os grãos de sua fina vagem seca. (MARTINS, 2013)

Figura 07 - Cozinha caipira (1895), pintura a óleo sobre tela de José Ferraz de Almeida Junior



Fonte: LEMOS, 1999, p. 13. (*apud* MARTINS, 2013)

O processo de expansão da industrialização no Brasil ocorrido no século XX, com as primeiras indústrias de bens de consumo e os investimentos do governo brasileiro em serviços de infraestrutura a partir dos anos 1950, estimulou a indústria nacional principalmente em bens de consumo duráveis, como os eletrodomésticos e os veículos, promovendo o consumo dos novos padrões de modernidade, mesmo que de forma desigual nas diferentes regiões e camadas da população brasileira (MONTEIRO, 2017).

[...] a indústria promove um movimento de racionalização e mecanização das atividades humanas, não só dentro da fábrica, mas na vida social, doméstica, cotidiana. O âmbito doméstico, encarado pela indústria como um importante mercado de expansão, vai incorporar a mudança tecnológica e os ideais trazidos por ela de maneira gradual, mas muito contundente, uma vez que dentro da sociedade burguesa brasileira, "A 'casa moderna' faz parte ativa das novas práticas de consumo, que transformaram a simplicidade dos interiores coloniais, adaptando-se a um novo modo de vida. Esse modo de vida, que chamamos genericamente de 'burguês', baseava-se na importância do consumo privado e conspícuo para a construção de identidades sociais e sexuais. Em outras palavras, a mercantilização dos objetos domésticos e a sua exibição privada e ostensiva marcaram um rompimento com as práticas coloniais [...]" (LIMA, 2014, p. 32)

O início do fornecimento de gás, água encanada e eletricidade nas residências, alteraram profundamente o modo de preparar os alimentos nas cozinhas domésticas. Realizaram uma verdadeira revolução industrial nos lares, "as casas e os espaços domésticos foram então o mais possível submetidos a uma ordem estável, necessárias às novas funções urbanas promovidas pelo capitalismo industrial" (MARTINS, 2013, p. 135-136). A energia elétrica, que para algumas capitais do Brasil só chegaria no final do século XIX, trouxe mudanças significativas nas casas, influenciando um estilo de vida moderno, como a iluminação elétrica e a utilização de eletrodomésticos, que pretendiam facilitar as tarefas domésticas (MARTINS, 2013).

Esses artefatos elétricos - denominados de eletrodomésticos - promoveram mudanças expressivas no espaço da casa, notavelmente na cozinha, pois, de um trabalho braçal, migrou-se para tarefas auxiliadas por esses equipamentos.

[...]

Dessa maneira, o ingresso dos eletrodomésticos, sobretudo nas casas da classe média, deu-se, no Brasil, marcadamente a partir da década de 1950, período de incentivo e ampliação da produção e

consumo de energia elétrica e de internacionalização da economia do país, com a conseqüente ampliação do parque industrial. Anteriormente, esses produtos já estavam disponíveis por meio das importações, promovido pelas empresas de energia elétrica que tinham o interesse no aumento do consumo, mas não eram acessíveis à maioria da população, devido aos altos custos (MARTINS, 2013)

Figura 08 - Novos equipamentos e eletrodomésticos modernos para as cozinhas



Fonte: Pinterest (2022)

Houve uma transição das formas tradicionais de produção dentro das cozinhas, e embora muitas casas já possuíssem o fogão à gás, ainda utilizavam o fogão a lenha ou carvão no cotidiano, considerado mais econômico para o preparo de alimentos, de acordo com a autora Monteiro (2017). O uso dos fogões e fornos a lenha envolvia um saber-fazer para o seu manuseio. O domínio para o ajuste do calor da chama de acordo com o tipo de alimento a ser preparado eram qualidades de uma boa cozinheira, tratava-se de um conhecimento passado ao longo de gerações e que exigia experiência na função (MAXIMO SILVA, 2008; MARTINS,

2013). Conforme o fogão a gás e a geladeira passaram a fazer parte das cozinhas, substituindo aqueles à lenha, a maneira de cozinhar também foi se modificando, interferindo diretamente no sabor dos alimentos, destaca a autora BONOMO (2020):

O fogão a gás, além de modificar significativamente o ambiente da cozinha, reduziu o tempo gasto no ato de cozinhar. Reduziu-se o tempo para obter a chama, dispensando a compra, o armazenamento e a queima da lenha. A geladeira elétrica substituiu os armários de madeira, alterando profundamente a conservação dos alimentos, dispensando a necessidade de conservar as carnes na gordura e as frutas nas conservas de açúcar.

A cozinha ganhou status e deixou de ser o local dos fundos da casa, passando a ocupar partes mais privilegiadas da casa (MARTINS, 2013). Ela deixa de ser o local onde, além de cozinhar e lavar louça, era onde se banhavam as crianças, passava-se roupa, e ainda onde alguns empregados dormiam sobre esteiras (MONTEIRO, 2017). A cozinha moderna também passou a seguir as orientações a partir das intervenções da medicina, pelos higienistas, assim como nas cidades modernas:

[...] ladrilhos e azulejos brancos; duas pias com água corrente fria e quente (uma para os pratos e outra para copos e xícaras); ganchos para os panos de serviço; fogão a gás; prateleiras de mármore branco para os potes de louça; na área ventilada, duas bacias de mármore suspensas e fechadas com tampas de arame fino, próprias das carnes, peixe e hortaliças [...]. (CARVALHO, 2008, p. 252 *apud* MARTINS, 2013)

O processo de urbanização vivenciado pelo Brasil trouxe mudanças significativas no cotidiano das pessoas, e pode-se destacar os novos hábitos alimentares impulsionados pelo acesso às inovações tecnológicas que alcançaram os lares no século XX, quando geladeiras, fogões a gás, entre outros equipamentos e eletrodomésticos 'modernos' tornaram-se acessíveis à grande parte da população dos países industrializados (CARNEIRO, 2003).

3.2. A EVOLUÇÃO DA VENDA DE ALIMENTOS CASEIROS

3.2.1. A produção caseira sai da casa para a rua

A comercialização de alimentos no Brasil para atender quem precisava fazer uma refeição fora de casa teve seu início ainda no século XVIII, no período colonial, com a venda dos quitutes de tabuleiros. Foi no século XIX que a prática do comércio de alimentos se consolidou e se fez uma importante fonte de renda no período, gerada principalmente pelo trabalho feminino (RIBEIRO, 2012).

A partir do século XX no Brasil, além dos tabuleiros e dos vendedores ambulantes (abordados no item 3.1.1), outro fenômeno vai marcar a alimentação nas cidades em crescimento: a comida de pensão. Com a chegada em massa de milhares de imigrantes no Brasil a partir de meados do século XX, as pensões se tornaram uma alternativa de alojamento e alimentação a um preço acessível aos recém-chegados, assim como uma alternativa de renda para quem os oferecia, essa prática teve destaque na cidade do Rio de Janeiro (KAREH, 2008). As pensões de família ofereciam o serviço de aluguel de quartos da própria residência, com ou sem refeições incluídas, ou ainda só para aqueles que precisavam de uma refeição, tornando-se uma atividade econômica que atendia a uma demanda crescente no novo cenário urbano carioca, destacado pelo autor Kareh (2008):

Em nossa amostragem dos anúncios de jornais*, que vai de 1849 a 1888, podemos perceber a evolução da oferta e procura por cômodos, mobiliados ou não, com ou sem serviço de quarto, com ou sem refeições, e a do perfil do hóspede mais que o do hospedeiro.⁷

A comida de pensão ganhou evidência na comercialização de alimentos caseiros no Brasil. Além de atender aos hóspedes, as pensões ofereciam “refeições avulsas para o público e para as residências onde não se cozinhasse” (LOPES, 2014). Entregavam "comida em casa" ou forneciam “jantares para fora”, servindo ao comércio e utilizando os serviços de meninos negros ou estrangeiros para entregar as “caixas de comida”, o que se mostrou um negócio muito lucrativo (KAREH, 2008). Poderiam as 'caixas de comida' ser as precursoras das marmitas.

⁷ A pesquisa pelo autor Kareh (2008) foi feita nos jornais: do Commercio (1849-1888) e no Correio Mercantil (1854-1858), ambos periódicos do Rio de Janeiro.

O preparo de alimentos “para fora”, inicialmente de doces e posteriormente de pratos salgados, para o pessoal do comércio e para os profissionais liberais e todos aqueles que preferiam não cozinhar em casa, sobretudo os homens solteiros, era uma atividade que florescia. No entanto, apesar de muito corrente, não se criou, como na França, um vocábulo específico para designar esse profissional, o *traiteur*. Aqui, essa atividade ficou conhecida pelas expressões “tomar comida de uma casa particular”, “dar jantar para fora”, e, e especialmente, “comer de pensão”, e o fornecedor, “que dava de pensão”, como “dono ou a dona de pensão”. Sem embargo, continuava-se a anunciar a oferta de refeições para o meio-dia (jantar), sem referência ao seu autor, provavelmente, porque se tratava de uma dona de casa (daí se tratar sempre de sobrados, enquanto as casas de pasto e restaurantes ficavam no térreo) que via naquela atividade não uma forma de produção, mas apenas uma extensão das tarefas domésticas (KAREH e BRUIT, 2004)

A pensão de comida prosperou nesse período com o aumento de uma clientela - comerciantes, profissionais liberais, estudantes universitários - que precisava fazer suas refeições nas áreas centrais, como no caso do Rio de Janeiro, e possibilitou às mulheres obterem uma renda, participando "desta fatia do mercado de alimentos preparados" (KAREH, 2008).

O hábito de cozinhar para fora dentro das cozinhas domésticas estava presente no Rio de Janeiro desde o século XIX, como enfatizam Karih e Bruit (2004) na sua pesquisa sobre os espaços privados e públicos na produção e consumo de alimentos.

À medida em que a escravidão se aproximava de seu fim, homens e mulheres, livres e libertos, que detinham o saber-fazer culinário, podiam, com maior ou menor facilidade, montar um negócio de venda de alimentos preparados, fosse uma pensão de comida, fosse uma quitanda de angu. E o espaço da produção doméstica de moradia e de alimentação tendia a se feminizar. À tradicional produção doméstica de alimentos comercializada por vendedores ambulantes, veio acrescentar-se a pensão de comida e a de família (KAREH, 2008).

Anúncios dos principais jornais do Rio de Janeiro revelam a procura e demanda por trabalho nas cozinhas dos hotéis, casas de pastos, pensões, confeitarias e restaurantes, que ofereciam refeições para quem precisava se alimentar na rua nos anos de 1850, de acordo com os autores Karih e Bruit (2004):

Enfim, o que se pode depreender dos anúncios de jornais, ainda que provisoriamente, é que não havia uma especialização do comércio de alimentos preparados, podendo uma confeitaria vender o mesmo que um café, uma casa de pasto ou uma padaria, e que a oferta generalizada de refrescos, doces e, principalmente petiscos, refletia a grande demanda da população que comia na rua, mas que também comprava para levar para casa.

Levando-se em conta a comercialização do alimento caseiro, outro tipo de estabelecimento que merece destaque são as cantinas italianas, concebidas pelos imigrantes italianos que chegaram na cidade de São Paulo no início do século XX. A autora Collaço (2008) relata como o surgimento destas cantinas estava atrelado às habilidades culinárias das mulheres:

De qualquer maneira, é importante apontar que os primeiros estabelecimentos a servir refeições nos novos bairros étnicos eram eminentemente espaços difusos entre o doméstico e o público, de modo que o trabalho feminino transitava entre dois universos não necessariamente separados. O modelo de restaurante que se pode inferir à época era de um espaço profundamente marcado pelo viés étnico, uma extensão da casa e onde a comida servida para os familiares era a mesma para os clientes. Na verdade, não seria nem mesmo necessário dizer que as mulheres saíam para trabalhar, pois elas conduziam seus afazeres nos próprios limites da casa, engordando os proventos com refeições servidas aos *paisani*, membros da comunidade, muitas vezes vizinhos ou colegas de trabalho dos maridos ou parentes que mantinham uma conta mensal quitada religiosamente quando recebiam seus salários. A indefinição de limites era uma característica da época, conforme apontado por Rago e as primeiras cantinas traduziram parte de uma experiência que se alinhava às relações constituídas entre casa e rua.

Eram colocadas mesas e cadeiras nos espaços em frente às moradias para servir vinhos e queijos importados, que logo passaram a ser acompanhados de pães e alguns pratos como macarrão com molho de tomate e *minestrone* produzidos pela casa (COLLAÇO, 2008). O preparo de refeições foi a atividade comercial encontrada, inspirada no conhecimento doméstico e a um custo mínimo, que representou um meio de sustento para muitas famílias, além da venda das pequenas produções artesanais de pães e massas por ambulantes (ibid.). Toda a família - marido, filhos, crianças - se envolvia no negócio para garantir a sua sobrevivência, conforme é relatado pela autora:

Esse aspecto é relatado pela filha de uma italiana moradora do Brás que descreveu o trabalho de sua mãe em casa produzindo massas destinadas às cantinas do bairro. Ela lembra que essa atividade era necessária porque não “tinham máquinas como hoje (...) era tudo manual” e “nós (filhos) ajudávamos um pouco, mas não muito, pois estudávamos”, mostrando a preocupação recorrente desse grupo, a busca pela ascensão social, em especial, por meio dos filhos.

O saber dessas mulheres - *nonnas* e *mammas* - possibilitou criar algo a ser comercializado pelo conhecimento que possuíam da cozinha doméstica, e dessa forma “abrir um espaço para que a família pudesse *melhorar de vida*” (COLLAÇO, 2008). A chegada de uma nova leva de imigrantes italianos após a 2ª Guerra, trouxe novas referências de uma cozinha italiana que se sobrepunha à dos seus antecessores (ibid.). Eles faziam a distinção de uma cozinha caseira para uma profissional, e a partir dessa percepção, passaram a depreciar as cantinas em função da sua estreita ligação com o universo doméstico, destaca Collaço (2008):

Nesse sentido, a categoria de “comida caseira” é bastante paradoxal, mas elucidativa desse aspecto. Pode ser percebida de maneira positiva quando possui uma conotação de proximidade e conforto, especialmente aos olhos dos comensais, mas adquire uma percepção negativa quando se demarca a divisão do trabalho e a comida servida.

Tanto os tabuleiros como as pensões e as primeiras cantinas ofereciam alimentos que eram produzidos no ambiente doméstico, de forma caseira, utilizando principalmente o saber-fazer das mulheres, como forma de obtenção de renda e atendendo aqueles que precisavam se alimentar fora de casa.

O Brasil do final do século XX será marcado por novas dinâmicas no abastecimento alimentar dos centros urbanos. O ritmo de vida nas grandes cidades trouxe mudanças nas rotinas, nas atitudes das pessoas e nos serviços ofertados; a alimentação que até então acontecia predominantemente no ambiente doméstico, passa a acontecer cada vez mais fora dos limites da casa (RIBEIRO, 2012). As grandes distâncias entre a casa e o trabalho, as longas jornadas de trabalho, o tráfego intenso das cidades, obrigaram as pessoas a realizar suas refeições fora de casa, ressalta Ribeiro (2012). A partir dessa perspectiva, espaços que ofereciam algum tipo de refeição proliferaram pela cidade, refeitórios, lanchonetes, quiosques, cantinas, restaurantes, entre outros e um novo modelo que servia refeições rápidas com preços acessíveis, o *fast-food* (COLLAÇO, 2004).

A partir de meados do século XX, esse crescimento tem sido característico das maiores cidades brasileiras, em que as grandes distâncias, combinadas a precários sistemas de transporte, impuseram a necessidade da restauração fora de casa, pelo menos para boa parte da população, que dependia dos transportes públicos para deslocar-se (ABDALA, 2005).

Houve um amplo crescimento da população urbana no Brasil, principalmente a partir dos anos 1970, que fez com que uma grande massa de trabalhadores precisasse se alimentar na rua. Apesar do surgimento de novos estabelecimentos para atender o aumento dessa demanda de alimentação fora de casa, muitos trabalhadores ainda traziam suas marmitas de comida caseira, frequentemente em condições precárias e outros sequer se alimentavam ao longo da jornada de trabalho, o que acarretou em problemas de saúde e acidentes de trabalho (LOPES, 2014). Diante de um cenário de subnutrição da população trabalhadora urbana, em 1976 foi criado o Programa de Refeição do Trabalhador (PAT) pelo governo brasileiro (LOPES, 2014) e o serviço de refeição-convênio, o *Ticket-Restaurante*, no mesmo ano (ABDALA, 2005).

Muitos estabelecimentos se voltaram para o público dos convênios, tais como bares e pequenos restaurantes de baixo custo que ofereciam um prato feito; os lanches rápidos das lanchonetes e padarias: sanduíches (misto quente, queijo quente, bauru), cachorro quente, posteriormente hambúrguer e batatas fritas; as casas de pensão, que se mantiveram ativas, oferecendo refeições e marmitas; os almoços executivos, servindo uma refeição com custo um pouco mais elevado, que incluía entrada, prato principal (prato do dia) e sobremesa (LOPES, 2014).

Foi nos anos 1980 que surgiram os restaurantes por quilo ou *self-service*, e os restaurantes com preço fixo onde cada um se servia à vontade, o *buffet*, como ficaram conhecidos no Brasil (ABDALA, 2005). A autora trata em seu artigo sobre a alimentação fora de casa e como se deu o início dos restaurantes por quilo em Belo Horizonte:

De acordo com os precursores mineiros no gênero, os primeiros restaurantes por quilo de Belo Horizonte eram dirigidos às donas de casa e buscavam combinar três princípios já conhecidos, configurando uma nova proposta: o auto-serviço, a comida vendida por quilo em *rotisseries* e supermercados, e a “velha marmita”. As novidades estariam, especialmente, na presença da chamada comida caseira no sistema de peso, na possibilidade de escolha do

que comer, no pagamento relativo apenas àquilo que interessasse ao consumidor, evitando-se as sobras. No início, as famílias vinham buscar marmitas e marmitex, levando-os para casa. O sucesso entre as donas de casa das camadas médias foi tanto que, aos poucos, o hábito de levar para casa foi dando lugar ao de comer no próprio local. Evitava-se, assim, qualquer serviço em casa, reunindo as famílias na nova modalidade de restaurante, que, aos poucos, se tornava uma extensão das cozinhas domiciliares (ABDALA, 2005).

O novo contexto trouxe novas formas de se alimentar nas cidades, uma vez que as demoradas refeições tornaram-se inviáveis ao acelerado ritmo de vida urbano (SILVA, 2022). O tempo dedicado à alimentação é um importante fator no mundo contemporâneo, que encontra nas redes de *fast-foods* a agilidade demandada tanto no preparo como no consumo (GARCIA, 2003). No Brasil, o Bob's tornou-se um ícone nacional do inovador conceito de comida rápida, sua primeira loja foi inaugurada em 1952 no Rio de Janeiro, com um cardápio inspirado no mercado norte-americano: *hambúrguer, milkshake, sundae* (JUNIOR, ROCHA, MELLO, 2013). Outras cadeias internacionais de *fast-food* se instalaram no Brasil posteriormente, em meados dos anos 1980, disputando o mercado com os similares nacionais, como o Bob's entre outros (LOPES, 2014).

Collaço relata que, com o crescimento e desenvolvimento das cidades, os restaurantes de comida rápida ingressam para atender pessoas que trabalham, estudam e dispõem de pouco tempo para uma refeição, normalmente efetuada fora de casa devido às distâncias, ao trânsito complicado, à dificuldade de circulação. Tudo isso desenvolveu "necessidades" que são atendidas pelos restaurantes *fast-food*, tais como rapidez, higiene, conforto, segurança, preço acessível e liberdade de escolha. (RIBEIRO, 2012)

Aos poucos, a produção de alimentos se desloca de um contexto caseiro para um de cozinhas profissionais com o aumento do número de estabelecimentos para alimentação nas grandes cidades. As áreas destinadas à produção de alimentos também precisaram se adequar à rapidez e eficiência do mundo contemporâneo (MONTEIRO, 2017). As redes de *fast-food* representaram uma padronização e mecanização da produção, no início se caracterizaram por uma gama muito restrita de alimentos - hambúrguer, ketchup, batatas fritas, frango, filé de peixe e sorvetes - com hábitos alimentares dos Estados Unidos (CONTRERAS E GRACIA, 2011). Nessa primeira fase, o *fast-food* inovou com um cardápio importado, trazendo novos conteúdos de alimentação, mas precisou se adaptar o seu conteúdo às

características e gostos locais, uma vez que o modo veloz de se alimentar, a rapidez nas refeições também foi incorporada pelos restaurantes de comida a quilo, assim como pela comida de rua, com seus lanches rápidos, herdeira dos tabuleiros e comércio ambulante (SILVA, 2022).

As cidades acolheram diferentes formas de expressão do alimentar-se. A profissionalização dos ambientes de produção alimentar passou a conviver e a disputar espaço com as produções caseiras, que até então predominavam no ambiente urbano. Essas formas de produção passaram a coexistir na cidade, atendendo a diferentes públicos, práticas antigas se mantiveram assim como as modernizações foram sendo incorporadas pelo espaço múltiplo das cidades.

O século XXI traz novidades nas escolhas para se alimentar seja na rua, no trabalho, ou mesmo em casa, que tem sido através dos aplicativos de entrega. No Brasil essa alternativa de consumo tem crescido a cada ano conforme dados da Abrasel de 2018, que demonstram um alto faturamento do setor (MONTY, 2018). Esse novo hábito de consumo é possibilitado pela "popularização dos smartphones associado à ampliação dos serviços de internet móvel", destaca o autor.

A Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD, 2016), do IBGE, mostrou que 138 milhões de brasileiros possuem um aparelho de celular, o que corresponde a pelo menos um, em 92% dos domicílios. A internet é ativa em 63,3% residências, sendo que 60,3% usam smartphones, enquanto 40,1% acessam por computador e 12,1% pelo tablet (MONTY, 2018).

As tecnologias móveis são cada vez mais utilizadas para facilitar e auxiliar os usuários em suas tarefas cotidianas, oferecendo alternativas de consumo como: realizar compras, acompanhar pedidos, fazer pagamentos e inclusive pedir comida pronta por aplicativos de entregas, ou *delivery* (BITTENCOURT, 2019).

A tecnologia dos aplicativos passa a ser utilizada para atender às novas demandas das pessoas na hora de escolher uma refeição. Alguns aplicativos de *delivery* tem se destacado no mercado brasileiro e entre eles podemos citar o *iFood* e o *UberEats*:

iFood é um aplicativo de entrega de comida que permite fazer pedido de refeições ou compras de mercado online pelo celular [...] não tem a necessidade de fazer telefonemas, e aceita pagamento online com cartão de crédito, e pessoalmente com dinheiro ou débito. Além disso, é possível usar cupons de desconto para aproveitar ofertas do iFood, e acompanhar o percurso da entrega pelo aplicativo

quando o rastreamento está disponível. Restaurantes, bares, fast food, mercados, mercearias e lojas de conveniência são alguns dos estabelecimentos que podem se cadastrar no iFood para aceitar pedidos de clientes (TECHTUDO, 2020)

O **UberEats** é o app gratuito da Uber para entrega rápida de refeição que está disponível para download em celular [...] Os usuários pedem comida de restaurantes e lanchonetes por meio do aplicativo e o estabelecimento solicita um parceiro, que esteja cadastrado com sua moto junto à plataforma, para que realize a entrega. Por meio dele, é possível acessar cardápio dos restaurantes, ver o tempo estimado de entrega e fazer pagamentos online com cartão de crédito (MALEK, 2018)

No Brasil, o mercado de desenvolvimento de aplicativos para dispositivos móveis tem crescido significativamente, utilizando a internet como meio de conectar consumidores e empresas, contribuindo para mudanças nos hábitos de consumos em uma sociedade cada vez mais *online* (BITTENCOURT, 2019).

Uma reportagem recente da revista VOCÊ/SA (MARTIN, 2020) destaca que pessoas que não tinham tempo para cozinhar e buscavam opções mais acessíveis e saudáveis, viam nas marmitas uma alternativa para se alimentar diariamente e com um tempero caseiro, de acordo com a consultora do Sebrae Kayra Muniz (ibid.). Para solucionar essa expectativa, em 2018 foi fundado por um empreendedor o aplicativo “Eats For You” uma plataforma que buscava “conectar pessoas que gostam de cozinhar a consumidores que estão à procura de uma refeição caseira para almoçar”, de acordo com a reportagem da Revista VOCÊ/SA (MARTIN, 2020).

Quem quer empreender no ramo de marmitas deve encontrar um diferencial competitivo — só assim o negócio irá parar de pé. Para isso, é fundamental entender que existem dois grandes guarda-chuvas nesse mercado. O primeiro deles inclui a produção de pratos tradicionais. “Nesse caso, o principal apelo é oferecer uma refeição que tenha preço acessível e que contenha elementos de *comfort food*, ou seja, com gosto de comida de casa, como a mãe da gente fazia”, explica Sérgio Molinari, sócio da Food Consulting, consultoria especializada em alimentação (MARTIN, 2020)

Outra reportagem, destaca a iniciativa de um aplicativo, o *Foozi*, para conectar quem faz comida caseira com clientes vizinhos, a uma distância máxima de 600 metros, dessa forma o próprio cozinheiro pode entregar a encomenda e sem a taxa de entrega (GOOGLE, 2020).

A proposta do Foozi é simples: assim como outros aplicativos de entrega, você seleciona o prato que deseja e recebe em casa. Porém, o alimento será preparado por algum cozinheiro autônomo cadastrado que esteja a uma distância máxima de 600 metros de sua residência, e a entrega é feita por ele mesmo. Os diferenciais do serviço estão na entrega e preparação dos pratos feita com mais dedicação e com redução de custos, uma vez que um cozinheiro doméstico não tem tantos gastos quanto um restaurante. Além de permitir que você se conecte com pessoas da mesma região em que mora (GOOGLE, 2020).

Os cozinheiros interessados podem se cadastrar na plataforma mediante apresentação de documentação (pessoa física/ CPF) e um certificado de boas práticas, caso o interessado não possua o curso, o programa disponibiliza (MANTOVANI, 2020). De acordo com um dos fundadores da plataforma, Amir: “ensinamos pessoas físicas a como usar o nosso aplicativo para ganhar dinheiro com um **fogão e uma geladeira em casa**” (GOOGLE, 2020, grifo nosso).

3.2.2. O sistema de normas e os circuitos informais

Teorias em torno da fome que relacionavam a capacidade de produção alimentar com o aumento populacional, geraram um medo de não conseguir alimentos suficientes para a população mundial em crescimento (CARNEIRO, 2003). A partir dos anos 1960, foram estimuladas iniciativas para se produzir mais através do desenvolvimento tecnológico e de políticas públicas para evitar uma crise alimentar mundial (SCHUTTER, 2016).

O fenômeno da fome já havia sido oficialmente reconhecido em 1943, ganhando visibilidade no segundo pós-guerra com a posterior criação da FAO - a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (CARNEIRO, 2003). No Brasil, a fome foi um tema tratado por Josué de Castro⁸, quando escreveu 'Geografia da Fome' em 1946, relacionando a fome e a subnutrição não à escassez

⁸ Josué de Castro foi médico e professor pernambucano, tornou-se conhecido mundialmente por tratar o tema da fome não como uma consequência de fatores climáticos e étnicos, como era defendido por algumas correntes teóricas do período, mas sim um fenômeno social e político (RAMOS, 2019). Suas ideias se tornaram um referencial na construção da noção de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e suas políticas de promoção (RAMOS, 2019). Com a instalação da ditadura militar no Brasil (1964-1985), Josué de Castro teve seus direitos cassados e exilou-se na França onde faleceu em 1973 (CONTI, 2009, *apud* RAMOS, 2019).

da produção de alimentos, mas principalmente à fenômenos sociais e políticos (RAMOS, 2019).

A previsão de um crescimento demográfico exponencial que se desenhava, fez com que políticas de produção em grande escala fossem adotadas no período (SCHUTTER, 2016). As conquistas técnicas advindas desde a Revolução Industrial, da invenção de refrigeradores aos fertilizantes químicos, até a mecanização agrícola e os transportes modernos, possibilitaram um salto nos volumes de produção (CARNEIRO, 2003). A modernização da produção de alimentos trouxe mudanças estruturais, principalmente quanto às normas e infraestruturas, que atingiram de forma direta produções de pequena escala (PAULI, 2017).

No período que antecede a industrialização alimentar, o processamento dos alimentos para conservação e provisão de variedades de produtos ao longo do ano - queijos, embutidos, conservas, compotas - era exercido no ambiente doméstico, de forma artesanal e em pequena escala (CRUZ e SCHNEIDER, 2010). A preocupação em garantir alimentos suficientes para uma população mundial crescente, fez com que os esforços se voltassem para a produção em grande escala, atropelando os modelos de pequena escala, que não encontravam meios de se adequarem à nova lógica que se colocava.

“Até as décadas de 1960 e 1970, com efeito, a tônica das discussões envolvendo a matéria ainda girava invariavelmente em torno da preocupação mundial com o volume e a estabilidade dos suprimentos alimentícios. Desde então, porém, e principalmente após a década de 1990, as discussões envolvendo a questão alimentar passaram a abranger cada vez mais o problema da sanidade e da preservação da saúde do consumidor.” (GRASSI NETO, 2013, p. 53)

A intensificação da industrialização dos alimentos no Brasil a partir de 1980 acarretou em alterações no conceito de qualidade dos alimentos. A legislação brasileira de alimentos passou a adotar padrões internacionais, como a normatização do FDA (*Food and Drug Administration*), dos Estados Unidos, e as normas estabelecidas pela Comissão do *Codex Alimentarius* (CRUZ e SCHNEIDER, 2010).

[...] Gradativamente, a qualidade passou a ser associada a grandes estruturas e a aspectos sanitários - de inocuidade -, baseados na escala de produção e no modelo produtivo de grandes indústrias de alimentos. Para garantir e controlar essa qualidade, adotaram-se sistemas e ferramentas de controle, padronização e rastreabilidade (CRUZ e SCHNEIDER, 2010, p. 25).

A partir das transformações advindas da modernização e urbanização em progresso, as pequenas produções que não se adequassem às exigências das novas regras - que tinham como baliza a produção em grande escala - teriam a comercialização de seus produtos interdita, e foram em grande parte sendo deslocadas para um mercado informal.

O tema das diferentes escalas de produção é amplamente abordado por Cruz e Scheneider (2010), eles destacam que não levar em conta as diferentes escalas de produção do sistema convencional (industrial) e do sistema tradicional (artesanal), implica em avaliar a "qualidade dos alimentos somente a partir de critérios técnicos, normatizados, que consideram inocuidade como sinônimo de qualidade". Ao colocar sob o mesmo 'guarda-chuva' normativo diferentes abordagens de produção, "implica em excluir qualquer singularidade inerente ao processo de produção, padronizando os modos de fazer, os sabores e a diversidade, comprometendo as características originais e tradicionais dos produtos" (CRUZ e SCHNEIDER, 2010).

De maneira progressiva, no cotidiano doméstico deu-se a substituição de produtos artesanais por industrializados, o que, ao longo das décadas, causou uma notável redução de tipos e quantidades de alimentos produzidos e/ou manufaturados localmente. Quando necessário, a modernização lançou mão de instrumentos coercitivos: o caso mais emblemático é o do decreto da Presidência da República, de 1966, que proibiu o processamento artesanal de cana-de-açúcar (PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, 1966). Alguns entrevistados relataram situações de ameaças e multas aplicadas por fiscais do Ministério da Agricultura, que resultaram na perda quase total do *know-how* sobre a fabricação do açúcar mascavo. (BRIGHTWELL e SILVA, 2013)

Os autores Mior e Wilkinson (1999) em seus estudos sobre o setor informal no sistema agroalimentar brasileiro, retratam que muitas das atividades tradicionais adquiriram a atribuição de informal quando houve a regulamentação do setor e que muitas delas tentaram se adaptar aos novos requisitos do mercado. Constatou-se que muitas dessas pequenas produções não conseguiram se ajustar, a fim de

preservar um saber-fazer que precisaria ser modificado para se adequar aos novos padrões sanitários, alguns exemplos como: a o farinha de mandioca, açúcar mascavo e os queijos de leite cru (CRUZ e SCHNEIDER, 2010).

Os mesmos autores destacam que "enquanto as mesmas normas, critérios e parâmetros em termos de estrutura física e exigências legais (sanitárias, fiscais) forem aplicados a escalas de produção díspares", a pequena produção não encontrará meios de se adequar às mesmas exigências das grandes indústrias, sem alterar suas qualidades e características originais. Os produtos feitos de forma artesanal não deixaram de existir, nem de serem comercializados, mas passaram a ser identificados como informais, pois não houveram normatizações que atendessem às suas peculiaridades, eles que deveriam se encaixar às exigências dos parâmetros de produção industrial (PAULI, 2017).

As exigências, em termos de escala e infraestrutura para a legalização desses produtos nos moldes convencionais, tornam inacessível a inserção da grande maioria dos agricultores familiares no sistema produtivo formal, o que repercute negativamente na produção de alimentos tradicionais produzidos em pequena escala, como queijos, embutidos e conservas, apenas para citar alguns exemplos. A comercialização desses produtos dá-se, então, à margem do circuito formal, o que, espontaneamente conduz aos circuitos curtos ou redes alternativas, que são construídos por meio de relações próximas entre produtores e consumidores. (CRUZ e SCHNEIDER, 2010)

A produção de alimentos em pequena escala foi encontrando dificuldades para se adaptar ao novo modelo e permanecer no mercado, foi aos poucos sendo empurrada para o caminho da informalidade, uma vez que não encontrava meios para se adaptar às novas regras, fosse pelas técnicas utilizadas, fosse pelas exigências de adaptação dos espaços de produção. A trajetória da modernização da produção alimentar acarretou em sistemas distintos, estabelecendo diferentes circuitos de produção e comercialização de alimentos, tratados por Milton Santos:

A abordagem de circuitos foi utilizada na década dos anos de 1960, pelo geógrafo Milton Santos, para analisar a economia urbana e organização do espaço nos países subdesenvolvidos. Para Santos (1960), a cidade está dividida em dois subsistemas: o circuito superior e o inferior. As atividades do circuito superior dispõem de capital e modernizações tecnológicas, manipulam grandes volumes de mercadorias e pessoas, além de o essencial de suas relações ocorrerem em escala nacional ou internacional. O circuito inferior por outro lado, seria formada pelas atividades de pequena dimensão,

com presença acentuada da economia informal e bem enraizadas na localidade e/ou região. (SANTOS, 1979). Outro fator preponderante na definição destes circuitos seria o setor da população ligado a eles, tanto pela força de trabalho que os compõe, como pelo mercado de consumo, ainda que a definição não seja rígida, as classes mais abastadas estariam associadas ao circuito superior e o inferior demandado pelas classes mais fragilizadas. (PAULI, 2017)

Ao tratar das "modernizações" nos países subdesenvolvidos, Santos (2018) destaca que "cada período é caracterizado pela existência de um conjunto de elementos de ordem econômica, social, política e moral, que constituem um verdadeiro sistema", e as repercussões a cada modernização atingem de forma desigual a organização dos espaços urbanos. O autor destaca que "a existência dos dois circuitos é um fenômeno atual, criação da modernização tecnológica, e deve ser estudado como tal", a denominação de circuitos inferior e superior, dá-se pela "dependência do circuito inferior em relação ao circuito superior" (SANTOS, 2018). O autor ainda esclarece que, parece "abusivo querer assimilar a economia do gueto à do circuito inferior", o circuito inferior pertence a um fenômeno econômico amplo, representado pela condição de dependência de um sistema econômico.

Mas pode-se dizer, desde já, que a diferença fundamental entre as atividades do circuito inferior e as do circuito superior está baseada nas diferenças de tecnologia e de organização. O circuito superior utiliza uma tecnologia importada e de alto nível, uma tecnologia "capital intensivo", enquanto no circuito inferior a tecnologia é "trabalho intensivo" e frequentemente local ou localmente adaptada ou recriada. O primeiro é imitativo, enquanto o segundo dispõe de um potencial de criação considerável (SANTOS, 2018, p. 43)

A transição para a modernidade acontece de forma desigual na cidade, práticas antigas continuam existindo e continuam atendendo a uma demanda presente num espaço que se desenvolve de forma heterogênea, convivendo com a informalidade das atividades de produção que não encontraram meios para se "modernizar". A modernidade avança, criando circuitos superiores, mas os circuitos inferiores permanecem, eles não são eliminados, continuam servindo a uma parcela da população.

A existência de uma massa de pessoas com salários muito baixos ou vivendo de atividades ocasionais, ao lado de uma minoria com rendas muito elevadas, cria na sociedade urbana uma divisão entre aqueles que podem ter acesso de maneira permanente aos bens e serviços oferecidos e aqueles que, tendo as mesmas necessidades, não têm condições de satisfazê-las. Isso cria ao mesmo tempo diferenças quantitativas e qualitativas no consumo. Essas diferenças são a causa e o efeito da existência, ou seja, da criação ou da manutenção, nessas cidades, de dois circuitos de produção, distribuição e consumo dos bens e serviços (SANTOS, 2018, p. 37)

Quando analisamos a produção caseira de alimentos a partir dos circuitos da economia urbana de Milton Santos (2018), que se dedicou a desvendar o processo de urbanização nos países periféricos, ela coloca em evidência uma parte da população urbana que vive à margem do sistema legal, ou o que poderíamos chamar de sistema informal de alimentos (CATAIA e SILVA, 2013; FAO, 2011). Essa população encontra meios de subsistência, principalmente através de atividades informais, coexistindo com o circuito superior:

A teoria dos dois circuitos da economia urbana objetiva revelar a singularidade da urbanização nos países periféricos e indicar caminhos analíticos sobre o funcionamento das cidades, especialmente apontando para as atividades que são criadas visando a geração de trabalho e rendimento por parte das populações que não são incorporadas pelos circuitos produtivos modernizados tecnologicamente (CATAIA e SILVA, 2013).

O sistema informal de alimentos (IFS), segundo a FAO (2011), está presente em todos os países do mundo e “suas atividades mais visíveis são a produção de alimentos (urbanos, periurbanos e rurais), o processamento, o fornecimento e o transporte de refeições e a venda de varejo de produtos frescos ou preparados” (ibid.). O IFS oferece renda e autonomia diante de situações de dificuldades econômicas para aqueles que produzem e comercializam alimentos, ao mesmo tempo que proporciona uma alimentação mais acessível para quem consome (FAO, 2011). No caso de Florianópolis, a produção caseira de alimentos geralmente se enquadra numa condição de informalidade ao mesmo tempo que proporciona renda para uma parte da população que vive à margem do setor formal (FAO, 2011).

3.2.3. A produção caseira no debate da segurança alimentar e nutricional

No Brasil, o marco legal da produção de alimentos é composto por leis, decretos e normas que constituem o sistema sanitário brasileiro (NOLETO, 2016). Eles definem as regras para o processamento de alimentos, assim como o que é seguro para a população consumir (ibid.). São esses parâmetros que definem quem está dentro das normas - o setor formal - e quem está fora - o setor informal de alimentos.

Para entender a complexidade do nosso sistema sanitário atual, é necessário realizar uma distinção entre os diversos tipos de alimentos e os processos de produção que determinam o produto final. Esta divisão é necessária, pois dois amplos sistemas de regulação sanitária concorrem perante um perplexo setor regulado. As instituições centrais são o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que conceituam e determinam as variáveis da alimentação brasileira. (NOLETO, 2016)

[...]

O MAPA é a instância central e superior de um sistema que busca padronizar os órgãos estaduais e municipais de vigilância agropecuária. A ANVISA é uma agência que coordena o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), podendo delegar à estados e municípios suas atribuições. Com isso, para a regularização de um empreendimento de alimento é necessário determinar, pelo menos, o produto final e o mercado a ser acessado para iniciar uma verdadeira romaria aos órgãos licenciadores. (NOLETO, 2016)

A autora Cassiano (2010) destaca que, com a Constituição de 1988 o sistema de saúde brasileiro se consolida e vincula a ele a Vigilância Sanitária, que dentre as suas atribuições está o controle de qualidade dos produtos, incluindo os alimentos - que não são de origem animal. A Anvisa é criada em 1999, vinculada ao Ministério da Saúde, com o objetivo de "promover a proteção da saúde da população, por meio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços que impactem direta ou indiretamente à saúde humana" (CASSIANO, 2010, p. 293).

As críticas quanto aos padrões de segurança dos alimentos (NOLETO, 2016; CINTRÃO, 2017; CRUZ e SCHNEIDER, 2010), referem-se à divisão que colocam de um lado a estrutura de uma indústria equipada e globalizada, e do outro, uma diversidade alimentar do patrimônio e da cultura brasileira (NOLETO, 2016). De acordo com a autora Cintrão (2017), as normas brasileiras tiveram uma forte

influência da legislação internacional - *Codex Alimentarius* - que regula os mercados de exportação e acaba por pressionar as regras do mercado interno e de proximidade, “com forte impacto sobre as produções artesanais e da agricultura familiar”. Foi em 1970 que o Brasil aderiu ao *Codex*, e a partir da década de 1980 criou o Comitê do *Codex Alimentarius* (CASSIANO, 2010).

Na visão normatizada de qualidade, entende-se que, para assegurar a qualidade sanitária e, assim, a segurança dos consumidores, as estruturas devem não só ter tamanho mínimo – que, em geral, está para além da escala de produção tradicional – como também ser, cada vez mais, automatizadas e dotadas de equipamentos e utensílios que dificultem ou impeçam contaminações e permitam fácil higienização. (CRUZ e SCHNEIDER, 2010)

Desconsiderar as diferentes escalas de produção, definindo normas sanitárias que levam em conta somente a lógica industrial (CINTRÃO, 2017), é impedir que as demais escalas de produção saiam da condição de informalidade.

Ao não diferenciarem escalas e modelos de produção, ao isolarem e fazerem análises descontextualizadas dos riscos, legislações relativas à vigilância sanitária dos alimentos terminam reforçando padrões industriais de consumo e “reprimindo” culturas alimentares e modos de vida de populações camponesas ao redor do mundo, servindo como um elemento a mais de (re)pressão sobre os mercados locais de alimentos. (CINTRÃO, 2017)

A partir dessa perspectiva, tem surgido no Brasil reivindicações para a elaboração de normas sanitárias voltadas para as produções de pequena escala, conforme destaca a autora:

Dado que o Brasil é também grande exportador de bens primários agrícolas e enfrenta (externa e internamente) pressões para internalizar as normas e legislações sanitárias internacionais, um grande desafio se coloca para a construção de novos parâmetros e modelos de vigilância sanitária, que apontem no sentido de fortalecer modelos de desenvolvimento e padrões de consumo de alimentos ao mesmo tempo mais justos e democráticos, ambientalmente sustentáveis e que tenham a valorização da vida e da saúde como eixos principais. (CINTRÃO, 2017)

Para além da busca pela Segurança do Alimento (*food safety*), há a preocupação com a Segurança Alimentar⁹ (*food security*). São dois termos muito parecidos, mas que contém grandes diferenças nos seus significados. O termo “Segurança Alimentar” surgiu após a Primera Guerra Mundial, quando ficou claro que um país poderia ser dominado por outro pelo controle do fornecimento de seus alimentos (MALUF *et al.*, 2000). A partir dessa perspectiva garantir a auto-suficiência na produção de alimentos tornou-se um assunto de segurança nacional para cada país, ressaltando que a capacidade de auto-suprimentos de alimentos é estratégico para a sua soberania (MALUF *et al.*, 2000).

A Soberania Alimentar é um conceito que passa a ser amplamente discutido para tratar do tema da alimentação no mundo, suas origens estão pautadas nos debates dos movimentos sociais do campo, como a Via Campesina, ao questionar o sistema agroalimentar vigente como geradores de injustiças sociais e ambientais (PEREZ-CASSARINO, 2012; RAMOS, 2019). Em 2001, em Havana (Cuba), se estabeleceu a definição de Soberania Alimentar no Fórum Mundial de Soberania Alimentar (RAMOS, 2019):

A Soberania alimentar é a via para erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos. Entendemos por soberania alimentar o direito dos povos a definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito a alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental (FÓRUM MUNDIAL SOBERANIA ALIMENTAR, 2001, *apud* RAMOS, 2019).

No Brasil, o termo Segurança Alimentar ganha a dimensão nutricional, que além do acesso à comida, visa a qualidade do alimento e de outros aspectos da

⁹ “Ao abordar-se o tema da segurança alimentar, a primeira questão suscitada no intérprete concerne, pois, à própria terminologia empregada. Interessante observar que as discussões a respeito do tema aparentemente são circunscritas apenas às línguas neolatinas, tais como o italiano, o francês, o espanhol e o português, uma vez que, em todos os idiomas mencionados, emprega-se uma mesma expressão - respectivamente *sicurezza alimentar*, *securité alimentaria*, *seguridade alimentaria* e segurança alimentar - **para exprimir tanto a ideia de soberania na produção de alimentos como a de acesso aos produtos alimentares pela população, ou ainda a da inocuidade em sua produção para o meio ambiente ou em sua ingestão pelo consumidor**. Em inglês em alemão, por exemplo, inexistente confusão a respeito, uma vez que se empregam expressões distintas: *food security* e *Ernahrungssicherheit*, para as acepções concernentes à soberania na produção e à garantia de acesso aos alimentos; *food safety* e *Lebensmittelsicherheit*, para expressar a noção de sanidade do produto” (GRASSI NETO, 2013, p. 47 - grifo nosso).

alimentação como saúde, cultura e ambiente (CONSEA, 2017). O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é incorporado à Lei nº 11.346 de 2006, destacando aspectos sociais, culturais, nutricionais e ambientais, como garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), para a população presente e futura (RAMOS, 2019).

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, cultural, econômica e ambientalmente sustentáveis. (CONSEA, 2004, p. 4).

Conforme destaca a autora Ramos (2019), num primeiro momento a Segurança Alimentar referia-se apenas a aspectos como: produção, estoque, distribuição, acesso, preço e segurança higiênico sanitária dos alimentos. Posteriormente foi incorporada a questão nutricional, como: qualidade, regulação de alimentos industrializados, educação alimentar e nutricional; e a partir dos anos 1990 e 2000, houve a incorporação da questão socioambiental: os sistemas produtivos, modelos ecológicos, agro e sociobiodiversidade, valorização de culturas locais (RAMOS, 2019). A Segurança do Alimento será tratada neste trabalho como Segurança Sanitária dos Alimentos, “para designar os riscos associados ao consumo dos alimentos” conforme destaca Poulain (2013), referindo-se às questões de qualidade sanitária, para diferenciar da Segurança Alimentar e Nutricional, evitando confusão das nomenclaturas e significados.

A partir dessa perspectiva, pode-se destacar o Movimento *Slow Food*, criado na década de 1980 por um grupo de ativistas na Itália, com o objetivo de “defender as tradições regionais, a boa comida, o prazer gastronômico e um ritmo lento de vida” (SLOW FOOD, 2021). Se tornou um movimento global, abrangendo mais de 160 países e propondo “uma abordagem inclusiva do alimento, reconhecendo os fortes vínculos entre prato, planeta, pessoas, política e cultura” (ibid.). Defendem o direito de acesso a alimentos: “bons para quem come, bons para quem produz e bons para o planeta” (SLOW FOOD, 2021).

Somos contra a padronização do gosto e da cultura e contra o poder ilimitado das multinacionais da indústria alimentícia e da agricultura industrial. Nossa abordagem é baseada num conceito de qualidade alimentar definido por três princípios interligados: bom, limpo e justo. BOM: uma dieta de alimentos frescos e sazonais, que satisfaça os sentidos e seja parte da cultura local. LIMPO: produção e consumo de alimentos que não prejudiquem o meio ambiente, o bem-estar animal ou a saúde humana. JUSTO: prática de preços que sejam acessíveis para quem consome e condições de remuneração que sejam justas para quem produz. (SLOW FOOD, 2021)

Em 1989, o movimento *SlowFood* publicou o seu manifesto questionando um padrão de vida focado na alta produtividade e desconectado do meio, propondo uma revolução que deveria começar à mesa, com a valorização da cozinha regional:

O nosso século, que se iniciou e tem se desenvolvido sob a insígnia da civilização industrial, primeiro inventou a máquina e depois fez dela o seu modelo de vida.
[...]
Somos escravizados pela rapidez e sucumbimos todos ao mesmo vírus insidioso: a *Fast Life*, que destrói os nossos hábitos, penetra na privacidade dos nossos lares e nos obriga a comer *Fast Food*. (MANIFESTO SLOWFOOD, 1989)

Novas iniciativas com a bandeira da soberania e segurança alimentar e nutricional têm surgido no mundo, e consumidores de diversas regiões do mundo, cidadãos comuns, têm buscado iniciativas para ganhar autonomia alimentar e contornar os sistemas alimentares industriais dominantes (SCHUTTER, 2016). Conforme destaca Wilkinson (2016): "os novos movimentos sociais-econômicos [...] surgiram em contraposição ao sistema agroalimentar mundial dominante". São críticas sobre a forma como o sistema agroalimentar mundial se estrutura, excluindo importantes atores da produção e distribuição de alimentos, pautado por um modelo de concentração corporativa e pela imposição de padrões para a participação no mercado agroalimentar (PEREZ-CASSARINO, 2013).

O distanciamento do processo de produção tem causado desconfiança alimentar nos consumidores, que são acirrados quando grandes escândalos alimentares (*food scares*) são expostos (TRUNINGER, 2013). As sociedades contemporâneas relegaram a responsabilidade de assegurar a confiança alimentar para as instituições que realizam as práticas de certificação e inspeção sanitária (ibid., p. 85). Somente quando alguma crise na cadeia alimentar acontece, exemplos

como: gripe das aves, fraude da carne de cavalo, febre aftosa, entre outros, é que se questionam as razões para tal ruptura, reforça a autora Truninger (2013):

Neste sentido a confiança já não é algo que se tome por garantido, mas tem de ser ativamente negociada e demonstrada. Por exemplo, após uma crise de segurança, os vários atores intervenientes mobilizam esforços para tornar as suas operações mais credíveis aos olhos do consumidor. (TRUNINGER, 2013, p. 85)

Os autores Cruz e Schneider (2010) destacam que "em casos de incertezas quanto ao processamento industrial, muitos consumidores voltam-se para a proximidade, para o conhecimento da origem e do produtor como atributos de 'qualidade' necessários para a escolha dos alimentos". É nesse contexto de incertezas que os alimentos caseiros, artesanais, locais, se tornam atrativos para os consumidores, numa reaproximação com os produtores, que caracteriza a confiança enraizada descrita por Truninger (2013).

3.2.4. Novas demandas, novas ofertas: a inclusão e a exclusão produtiva

São nos períodos de crise econômica que o setor informal se expande como resposta à escassez das possibilidades de trabalho formal, tornando-se uma importante fonte de renda e segurança alimentar, destaca o documento da FAO (2011). O termo informal tem sua origem numa pesquisa desenvolvida na África em 1970, na qual o censo categorizava a população em "empregada", "desempregada" e "não-ativa", deixando escapar a capacidade autônoma de uma população em gerar renda e oferecer serviços para áreas urbanas em crescimento (ILO, 1972; HART, 1973 *apud* FAO, 2011), estas eram atividades oficialmente invisíveis, que foram denominadas por Harding e Jenkins (1989) de "economia oculta" (FAO, 2011). O setor formal e o informal são o que os geógrafos Santos (1997) e McGhee (1973) denominaram de circuito superior e inferior da economia, conforme foi tratado no item 3.2.2 do texto. As atividades do setor informal acontecem independente das políticas governamentais que vão contra esse setor (FAO, 2011).

Os anos 1970 e 1980 foram marcados por muitos estudos sobre o setor informal, entre os quais pode-se destacar o trabalho de Cacciamali (1982 *apud*

SANTIAGO e VASCONCELOS, 2017) que enumera cinco formas de mensurar o setor informal, são elas:

i) trabalhadores desprotegidos pela legislação trabalhista; ii) atividades econômicas definidas *a priori*; iii) trabalhadores que não estão inseridos no setor formal; iv) firmas com um número mínimo de trabalhadores; v) indivíduos (sejam empregadores, trabalhadores ou familiares) inseridos em empreendimentos de até quatro empregados, trabalhadores por conta própria (com exceção dos profissionais liberais), serviços domésticos e trabalhadores ocasionais. (CACCIAMALI, 1982 *apud* SANTIAGO e VASCONCELOS, 2017)

O autor Ilo (2000 *apud* SANTIAGO e VASCONCELOS, 2017) descreve o setor informal como “um conjunto de unidades que se dedicam à produção de bens ou à prestação de serviços com o objetivo principal de gerar emprego e renda para as pessoas envolvidas nesta atividade”. Se caracterizam ainda, como empreendimentos de pequena escala de produção, pouca distinção entre trabalho e capital, sem acordos contratuais com garantias formais mas baseados em relações pessoais e de parentesco (ILO,2000 *apud* SANTIAGO e VASCONCELOS, 2017).

Em outra dimensão, a informalidade representa um conjunto de atividades da vida socioeconômica cujo caráter é excessivamente flexível e impõe o crescente desaparecimento das regulações que caracterizam o trabalho formal. Nogueira e Oliveira (2013) abordam algumas características da informalidade e sua conformação. De acordo com estes autores, as dificuldades para se medir a informalidade, principalmente no caso dos microemprendimentos informais, se justificam em função da produção em pequena escala, do reduzido emprego de técnicas e da quase inexistente separação entre o capital e o trabalho. Aparentemente, os empreendimentos também se caracterizariam pela baixa capacidade de acumulação de capital e por terem instáveis e reduzidas rendas. Os empreendedores informais exercem atividades econômicas à margem da lei, desprovidas de proteção, ou regulamentação, pública e caracterizadas pela ausência de relações contratuais. (OLIVEIRA, 2009)

A Organização Internacional do Trabalho (OIT) definiu em 1958 o conceito de “trabalhador por conta própria” como: “a pessoa que opera o seu próprio empreendimento econômico, ou que se envolve de forma independente em uma profissão ou comércio, sem contratar funcionários” (SANTIAGO e VASCONCELOS, 2017). Estes, que foram historicamente tidos como informais, passaram a ser incluídos em um novo arcabouço jurídico para a formalização dos seus negócios

(SANTIAGO e VASCONCELOS, 2017). Em 2008 foi aprovada a Lei complementar n. 128, que instituiu a figura jurídica do Microempreendedor Individual (MEI), representado pela “pessoa que trabalha por conta própria (trabalhador informal) e decide legalizar sua situação com o governo, tornando-se um pequeno empresário” (Câmara dos Deputados. Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio, 2010 *apud* SANTIAGO e VASCONCELOS, 2017).

Criada a partir da Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008, a figura do “microempreendedor individual” (MEI) foi concebida no cerne de uma política pública de inclusão à formalidade de milhares de autônomos e microempreendedores informais, que habitam principalmente o espaço urbano brasileiro. Estimativas sobre o contingente de empreendedores informais, público-alvo da iniciativa – como as do estudo *Economia informal urbana* do Sebrae (2005), baseado nos dados da pesquisa Economia Informal Urbana (ECINF) de 2003 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2003) –, avaliam que ele abrangia pouco mais de 9 milhões de indivíduos, os chamados trabalhadores por “conta própria”. (OLIVEIRA, 2009)

A formalização viabilizada pelo MEI possibilitou a garantia de condições básicas de proteção social e o acesso à cidadania, garantindo direitos anteriormente exclusivos para os trabalhadores de empregos ditos formais, tais como: a aposentadoria, o auxílio doença, a licença-maternidade, além de outros benefícios previstos (SANTIAGO e VASCONCELOS, 2017).

Em 2011, com o objetivo de superar a extrema pobreza no país, foi lançado no Brasil o Plano Brasil Sem Miséria (BSM) pelo Governo Federal, organizado em três eixos de atuação: a garantia de renda; o acesso a serviços públicos; e a inclusão produtiva (MDS, 2015). O plano BSM trabalhou com a inclusão produtiva “para aumentar as capacidades e as oportunidades de trabalho e geração de renda entre as famílias mais pobres do campo e da cidade” (MDS, 2015), e dividiu as ações de inclusão produtiva em rural e urbana, com destaque para esta última:

A inclusão produtiva urbana articula ações e programas que favorecem a inserção no mundo do trabalho por meio do emprego formal, do empreendedorismo ou de empreendimentos da Economia Solidária. Reúne iniciativas de apoio a microempreendedores e a cooperativas de economia solidária, bem como de oferta de qualificação profissional e Intermediação de Mão de Obra que visam à colocação dos beneficiários em postos de emprego com Carteira de Trabalho e Previdência Social assinada. (MDS, 2015)

O Plano BSM contou com algumas parcerias para a sua execução e para o eixo de estímulo à Inclusão Produtiva, contou com a Secretaria Nacional de Economia Solidária (SNAES) para os incentivos à Economia Solidária, e com o Sebrae, para os estímulos ao Empreendedorismo, atuando na formalização e auxiliando com assistência técnica junto aos microempreendedores individuais.

Tido como uma das ferramentas para se combater a pobreza extrema por meio da inclusão produtiva, o empreendedorismo é um dos focos do Plano Brasil Sem Miséria, do governo federal, para a inclusão produtiva (MDS, 2013). Mais especificamente, o plano visa formalizar, por meio da figura do microempreendedor individual, trabalhadores autônomos que recebem benefícios do Programa Bolsa Família e apoiar aqueles beneficiários do programa já formalizados como MEIs. (MOREIRA, 2009)

[...]

Com vistas a combater a extrema pobreza, o governo federal lançou, em 2011, o Plano Brasil Sem Miséria, que foca na população com renda mensal per capita inferior a R\$ 70. Além de transferência de renda – via PBF e outros programas – e acesso a serviços públicos, o plano visa promover a inclusão produtiva, e o empreendedorismo é um dos caminhos para que isto ocorra (MDS, 2011b). Neste contexto, a figura do microempreendedor individual ganha ainda mais relevância. (MOREIRA, 2009)

Um marco na discussão sobre a inclusão produtiva no Brasil, a Resolução n. 49, de 31 de outubro de 2013¹⁰, “dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário” (BRASIL, RDC 49/2013). A Resolução é o resultado de um diálogo iniciado em 2011 com o Plano BSM, que criou o primeiro instrumento normativo do Projeto de Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária, envolvendo a sociedade civil organizada e setores governamentais num processo participativo (CINTRÃO, 2017).

Ao estabelecer normas sanitárias específicas para esses setores de produção em pequena escala, pela primeira vez a Anvisa reconheceu – conforme destaca seu então diretor-presidente no ato de assinatura da RDC n° 49/2013 – que é preciso “compreender e tratar diferente os diferentes” porque, “do ponto de vista sanitário, técnico e científico”, o ambiente do microempreendedor e do pequeno agricultor “é um ambiente que clara e naturalmente oferece riscos muito diferentes daqueles relacionados aos grandes produtores (CINTRÃO, 2017).

[...]

¹⁰ Disponível em: http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013.html. Acessado em 12 mar 2021.

Neste sentido, o Projeto de Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária e a RDC nº 49/2013 da Anvisa vêm somar forças com ações de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) voltadas para a valorização dos alimentos produzidos em pequena escala e dos circuitos locais e regionais. São estas questões que aparecem na Carta Aberta apresentada pelos movimentos sociais à Anvisa (CINTRÃO, 2017).

Destaca-se a cartilha desenvolvida pela Anvisa em parceria com o Sebrae para orientar gestores de políticas públicas municipais e trabalhadores da vigilância sanitária, do projeto Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária, do Plano BSM. Ela traz orientações quanto à forma de atuação da vigilância sanitária, que, “mais do que uma ferramenta de controle do Estado, deve ser tratada como uma instância de amparo às atividades econômicas” (SORBILLE, s/ d/, p. 23). Segundo a cartilha, a abordagem dos agentes da vigilância sanitária deve ser feita de forma a orientar, tendo em vista os riscos sanitários aos quais a população está exposta. Outro ponto levantado pela cartilha é uma das diretrizes da RDC n. 49/2013, quanto à “proteção à produção artesanal a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares” (artigo 5º, inciso V *apud* SORBILLE, s/ d/, p. 26). Este artigo 5º indica que “as ações da vigilância sanitária não deverão se sobrepor aos processos baseados em conhecimentos tradicionais, que passam de geração para geração” (ibid., p. 26). Está prevista também a regularização de atividades realizadas em residências, e por se tratar de um espaço privado, deverá permitir a visita dos agentes ao local do empreendimento. Atividades de capacitação também deverão ser disponibilizadas de acordo com a RDC n. 49/2013, tanto para os agentes que atuam como para os empreendedores, destaca a cartilha.

Foi levantada a importância da forma participativa como foi construída a Resolução n. 49/2013, com a colaboração de diferentes atores, representantes da sociedade civil, movimentos sociais, institucionais (Anvisa, poder executivo, poder legislativo) e pequenos produtores, pelas autoras Hunger *et al.* (2020). A discussão sobre inclusão produtiva passou pela aproximação de entidades e organizações sociais com os profissionais da Anvisa, que trouxeram suas contribuições para a inserção de práticas alimentares existentes (HUNGER *et al.*, 2020).

No âmbito da jurisprudência, a atividade de fabrico de alimentos tem sido tratada em leis mais recentes no Brasil. Em 2019, foi sancionada a Lei da liberdade

econômica pelo governo federal, a Lei n. 13.874¹¹, com o objetivo de simplificar os atos administrativos, licenças e alvarás de acordo com a classificação de risco da atividade. No município do Florianópolis ela foi regulamentada pelo Decreto n. 22.143, novembro de 2020¹², mas não incluiu nenhuma atividade relacionada à produção de alimentos nessa lista. Em janeiro de 2021, saiu a regulamentação estadual da Lei da Liberdade Econômica, a Lei n. 18.091¹³, que incluiu nas atividades de baixo risco, o fabrico de alimentos conforme consta no ANEXO A. É interessante notar que atividades como: fabricação de produtos de padaria e confeitaria, de produtos derivados do cacau e de chocolate, de biscoitos e bolachas, de massas alimentícias, foram incluídas nessa lista, com as seguintes ressalvas: desde que seja de fabrico próprio, ou que mantenha características de produção artesanal - que está prevista na Lei Estadual n. 10.610/1997, que trata da produção artesanal em SC. Apesar do município de Florianópolis ser mais restritivo que o Estado, é um importante dado constatar que algumas atividades de fabrico de alimentos estão sendo incluídas nessa lista de atividades de baixo risco, e levando em conta as suas peculiaridades, como a pequena escala, a produção própria, abrindo oportunidades para a adequação destas atividades mais condizentes com as suas realidades, proporcionando visibilidade para esses produtores e possibilitando a sua inclusão produtiva.

Esta pesquisa busca identificar do que se trata a 'inclusão produtiva' para aplicar à produção mercantil caseira de alimentos. Existe um debate recente sobre o tema, alguns apontam para o estímulo ao empreendedorismo, outros para a capacitação, ou ainda para a flexibilização normativa. Nierdele e Souza (2018) fazem uma revisão sobre o uso do termo 'inclusão produtiva' na produção acadêmica no período de 2005 a 2016, e concluem "que não há uma definição conceitual clara e didática sobre o que se entende por inclusão produtiva". Eles salientam que muitas vezes o termo é utilizado, mesmo que não seja de forma

¹¹"que estabelece normas de proteção à livre iniciativa e ao livre exercício de atividade econômica e disposições sobre a atuação do Estado como agente normativo e regulador nos termos do inciso IV do caput do art. 1º, do parágrafo único do art. 170 e do caput do art. 174 da Constituição Federal".

¹² Decreto n. 22.143, de 15 de novembro de 2020, na qual "relaciona as atividades de baixo risco para fins de aplicação da Lei Complementar nº 678, de 2019 que simplifica e consolida os procedimentos relativos a alvará e licenças para o exercício de atividade econômica e não econômica no Município de Florianópolis e dá outras providências"

¹³ Lei n. 18.091/ 29 janeiro 2021: que regulamenta, em âmbito estadual, o art. 3o, § 1o, III, da Lei federal no 13.874, de 2019, para classificar atividades de baixo risco, e adota outras providências;

explícita, para retratar situações que visam incluir grupos excluídos da sociedade nas mais diversas temáticas (NIERDELE e SOUZA, 2018).

Como foi comentado por alguns autores trabalhados nesta pesquisa, a pequena produção de alimentos não foi legislada, não existem leis para as suas especificidades, ela precisa se adequar às normas estabelecidas para as produções de grande porte. Atividades de fabrico de alimentos são costumes e hábitos de uma sociedade, assim como a produção feita em casa para venda, que data desde o século XIX no Brasil, de acordo com esta pesquisa. Esta é uma atividade que ainda é praticada e não encontra respaldo nas normas atuais, ela carece de regulamentação específica, que aos poucos vem ganhando espaço nas discussões mais recentes. Os autores Mior e Wilkinson (1999) destacam que o setor informal se caracteriza por atividades “cujos *processos* de produção não se enquadram nos padrões de regulação vigentes”, os autores ressaltam que o informal se discerne do ilegal “pelo fato de seus produtos não serem proibidos, como no caso de drogas ou contrabando”, mas carentes de regulação.

4. A PRODUÇÃO MERCANTIL CASEIRA DE ALIMENTOS EM FLORIANÓPOLIS

A produção e comercialização de alimentos feitos em casa esteve presente no Brasil e em Florianópolis desde o século XIX. Essa é uma atividade que permanece na atualidade, mantendo algumas semelhanças, como o protagonismo das mulheres, mas apresentando outras características sociais e econômicas que acompanham o seu tempo, conforme será apresentado.

Atualmente, observamos na cidade de Florianópolis muitas doceiras(os), salgadeiras(os), padeiras(os), cozinheiras(os) que produzem em casa para venda. Trabalham numa pequena escala e atuam no comércio local de alimentos, vendendo seus produtos nas feiras, nas ruas, fornecendo para pequenos comércios, eventos, ou entregando nas residências. Mais recentemente, a divulgação e comercialização da produção tem acontecido pelas redes sociais, assim como por aplicativos digitais, conectando produtores e consumidores virtualmente, trazendo novas possibilidades desses produtores se inserirem na economia local. A pandemia do Covid-19, ao impor um distanciamento social, enfatizou o comércio realizado pela internet, trazendo novas perspectivas para a produção de alimentos. Uma vez que permanecer em casa foi uma das formas de se lidar com essa crise sanitária e a necessidade de se adaptar e gerar formas de renda se fez urgente.

A presente pesquisa buscou identificar como a produção do alimento que saiu do ambiente doméstico para ser comercializado fora de casa permanece no atual contexto econômico e social da cidade de Florianópolis. Procurou-se dar visibilidade para a produção mercantil caseira de alimentos a partir de um pequeno recorte com pessoas que produzem alimentos em casa no município. Foi aplicado um questionário *online* com produtores, a fim de evidenciar como essas pessoas tem se inserido na economia urbana local, conforme será descrito a seguir.

4.1. COLETA DE DADOS

A coleta de dados inicialmente prevista para ser feita de forma presencial, com entrevistas semi-estruturadas, a partir de um roteiro sobre o tema e que também permitisse obter do entrevistado o seu depoimento espontâneo, precisou ser adaptada para um formato virtual. A forma encontrada para interagir com os

entrevistados foi através da elaboração de um questionário via formulário *google*, que era enviado aos entrevistados por um *link* via *Whatsapp*, e complementado por conversas telefônicas, mensagens escritas ou mensagens de áudio.

O autor Gil (2008) pontua algumas diferenças entre o questionário e a entrevista, pode-se destacar que os questionários são propostos por escrito aos que participam, e as entrevistas são feitas face a face, com questões feitas oralmente pelo pesquisador. Quanto à forma, as questões podem ser de três tipos: fechadas, abertas e dependentes (GIL, 2008). Segundo o autor, as questões abertas possibilitam ampla liberdade de resposta do entrevistado, já nas questões fechadas as respostas são apresentadas numa lista e o entrevistado deve escolher uma alternativa ou mais, que poderão ser de múltipla escolha ou dicotômicas (*ibid.*). Há ainda as questões dependentes, que a partir da resposta dada, o entrevistado responde outras que se encadeiam. As autoras Marconi e Lakatos (2002) definem o questionário como um instrumento de coleta de dados composto por perguntas ordenadas, que serão respondidas por escrito sem a presença do entrevistador. As autoras trazem outra classificação das perguntas: abertas, fechadas e de múltipla escolha (MARCONI e LAKATOS, 2002). As autoras classificam as perguntas de múltipla escolha como “perguntas fechadas mas que apresentam uma série de possíveis respostas, abrangendo várias facetas do mesmo assunto” (*ibid.*, p. 103), com destaque para as *perguntas com mostruário*, na qual “as respostas possíveis estão estruturadas com a pergunta, devendo o informante assinalar uma ou várias delas” (MARCONI e LAKATOS, 2002), elas são de mais fácil tabulação, além de proporcionarem uma exploração em profundidade muito próxima a de perguntas abertas (*ibid.*).

Justamente pela dificuldade de poder interagir presencialmente com os entrevistados, o questionário foi desenvolvido principalmente com perguntas de múltiplas questões, algumas fechadas dicotômicas, assim como algumas perguntas abertas, a fim de se obter as respostas necessárias para a pesquisa. Vale ressaltar quais objetivos se buscou responder nesta etapa: identificar fatores relacionados à inclusão e à exclusão dos produtores caseiros de alimentos; e analisar a participação da produção caseira na oferta de alimentos para a economia urbana.

Foi escolhida a técnica *bola de neve* ou *snowball sampling*, que trata de um tipo de amostragem não probabilística, muito utilizada em pesquisas sociais para coletar informações de indivíduos de populações pouca conhecidas (DEWES, 2013). Esse tipo de amostragem (*bola de neve*) foi introduzida pelos autores Coleman (1958) e Goodman (1961) e se trata de um método que utiliza a rede de amizades dos membros da amostra, por isso também é conhecida como método de cadeia de referências (DEWES, 2013).

O processo inicia com a seleção de um certo número de entrevistados que serão as *sementes* da amostra, são parte da população-alvo da pesquisa selecionados pela pesquisadora e pelo orientador (DEWES, 2013). Estes entrevistados *sementes* indicam outras pessoas com as características desejadas, uma vez que se pressupõe que os membros desse grupo identifiquem outros do mesmo grupo (ibid.). O primeiro grupo de contatos indicados pelos entrevistados *sementes* formam a *onda um*, que indicam outros contatos que consideram fazer parte do grupo, formando a *onda dois*, e assim segue até que se tenha alcançado o número desejado de amostra ou que não se produza uma nova *onda* (DEWES, 2013). De acordo com Vinuto (2014), cria-se uma cadeia de referências até o objetivo proposto ser alcançado ou o ponto de saturação, quando os novos indicados não trazem mais novas informações para a pesquisa. Essa técnica se mostra relevante quando se trata de uma população difícil de ser acessada ou sem precisão sobre a sua quantidade (VINUTO, 2014), nesse caso, sobre produtores caseiros de alimentos.

O questionário foi enviado para os primeiros entrevistados *sementes* dando início à etapa da coleta de dados. Os entrevistados *sementes* selecionados costumam ser pessoas que estão mais acessíveis aos pesquisadores (DEWES, 2013). Neste caso, a pesquisadora que atua na área de produção de alimentos fez uma seleção juntamente com o orientador de alguns produtores que conhecia tanto da sua trajetória profissional, como de contatos disponíveis nas redes sociais, ou produtores de quem já consumia produtos, assim como indicações do orientador. De acordo com as autoras Boni e Quaresma (2005), que se baseiam nos estudos de Bourdieu para a realização de entrevistas científicas, a escolha das pessoas a serem investigadas será de grande importância para a pesquisa:

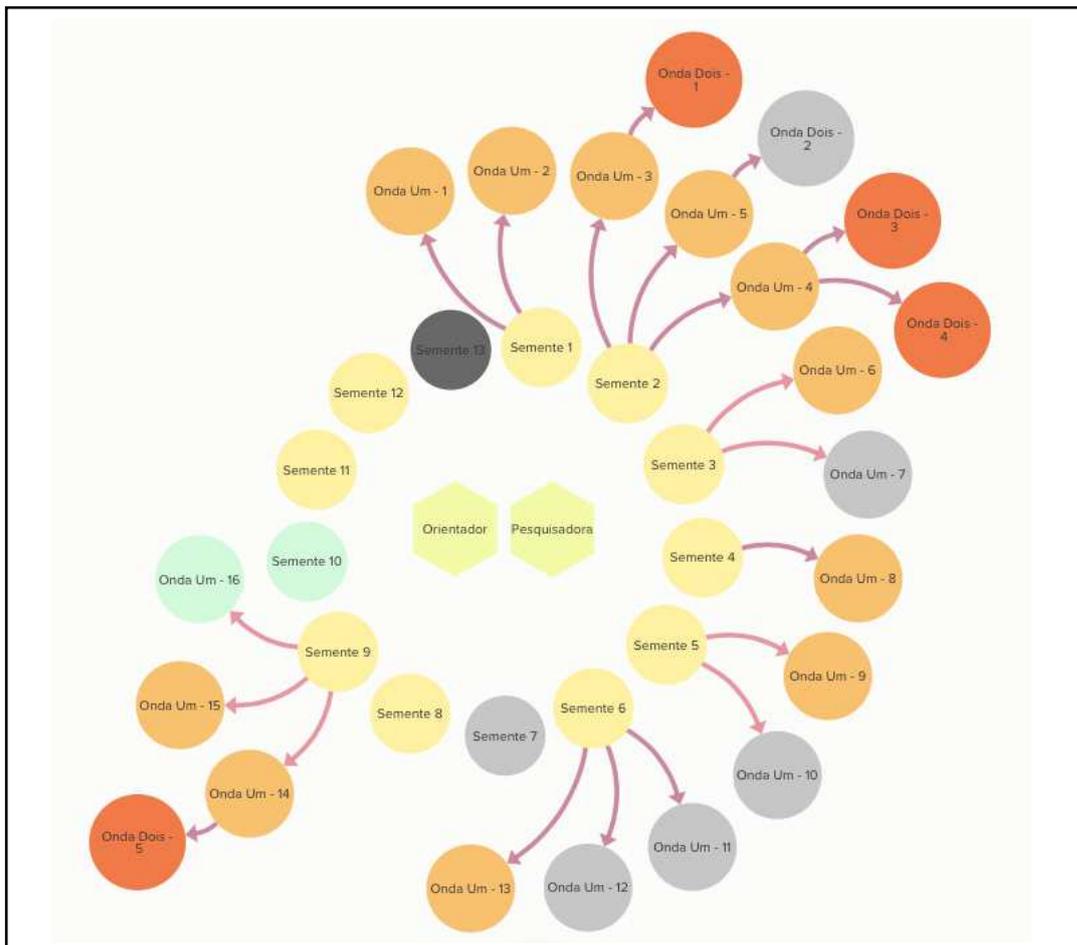
Para se obter uma boa pesquisa é necessário escolher as pessoas que serão investigadas, sendo que, na medida do possível estas pessoas sejam já conhecidas pelo pesquisador ou apresentadas a ele por outras pessoas da relação da investigada. Dessa forma, quando existe uma certa familiaridade ou proximidade social entre pesquisador e pesquisado as pessoas ficam mais à vontade e se sentem mais seguras para colaborar (BONI e QUARESMA, 2005).

A busca por uma aproximação com as pessoas a serem investigadas foi um fator positivo nas respostas obtidas com o questionário, as pessoas se mostraram interessadas em participar assim como pelo tema a ser pesquisado, uma vez que alguns dos entrevistados eram conhecidos da pesquisadora, pela sua trajetória profissional, seja atuando como aluna e produtora, seja como professora em instituição de ensino na área de produção de alimentos.

O processo foi iniciado com 13 pessoas (*sementes*), destas, 12 responderam e indicaram mais 15 pessoas, das quais 11 respostas (*onda um*) foram obtidas e mais 5 indicações (*onda dois*), outra onda não se formou e a rede foi encerrada, totalizando 27 respostas, conforme é demonstrado no Organograma I. As figuras em cinza claro foram aquelas que não devolveram o questionário ou não quiseram participar. As figuras em verde claro correspondem à mesma pessoa, ela já era uma entrevistada semente e foi indicada por outro respondente. A figura cinza escuro foi eliminada pelos critérios da pesquisa, não reside em Florianópolis.

A aplicação do questionário foi feita através do envio de um *link* do formulário *google* pelo aplicativo do *WhatsApp*, após uma conversa inicial e o aceite do convidado para participar da pesquisa. Foram elaboradas 26 questões, das quais 17 (65%) eram de múltipla escolha, sempre dando a oportunidade da opção 'outros', para que cada um pudesse responder de acordo com a sua realidade, haviam também 05 (20%) questões fechadas dicotômicas e 04 (15%) questões abertas. Das 33 pessoas que receberam o questionário, 27 retornaram, o que corresponde a uma taxa de devolução de 82%. Das 26 perguntas aplicadas no questionário, houve uma taxa de resposta de 96% dos 27 entrevistados que retornaram o questionário, revelando um alto índice de resposta, considerando que questionários costumam ter um alto numero de perguntas sem respostas (MARCONI e LAKATOS, 2002).

Figura 09 - Organograma I



Fonte: Elaborado pela autora (2021)

A escolha por um maior número de questões de múltipla escolha, teve como objetivo facilitar e incentivar as respostas dos participantes. As questões que tiveram um menor índice de resposta foram aquelas com perguntas abertas, como a n. 25 (Apêndice A), na qual o entrevistado era convidado a compartilhar a sua experiência com a produção de alimentos - como iniciou, escolhas, planos para o futuro - podendo se expressar livremente; foram 16 respostas, das quais algumas aparecem no próprio questionário e outras foram complementadas através de conversas telefônicas. E também a questão n. 26, onde era solicitada a indicação de outro produtor em Florianópolis para participar da pesquisa, foram 11 respondentes que indicaram 21 produtores no total.

A primeira parte do questionário buscou identificar o perfil do produtor, idade, gênero e o bairro onde mora e produz, os nomes dos entrevistados foram ocultados para preservar as suas identidades. A segunda parte tratou do perfil da produção dos alimentos, como são produzidos, aonde, como identifica sua produção,

equipamentos utilizados, investimentos, aquisição de ingredientes e formalização. A terceira parte tratou sobre aprendizado, tempo de trabalho, como realiza o trabalho, qual a dedicação à produção de alimentos, se exerce outra atividade profissional. A quarta parte tratou da relação com o mercado, como vende, como o produto chega até o cliente, barreiras para comercializar o produto, renda, e como o momento da pandemia influenciou seu trabalho. Por último, as questões abertas sobre as experiências com a produção de alimentos e a indicação de outros produtores para a pesquisa, o questionário encontra-se no Apêndice A. Além do questionário, foram realizadas entrevistas com outros atores, a Vigilância Sanitária de Florianópolis, de forma presencial, e o Sebrae, via ligação telefônica.

4.2. RESULTADOS DAS ENTREVISTAS

As respostas obtidas pelo questionário aplicado serão apresentadas neste item. Das 27 respostas obtidas pelo questionário, 26 foram validadas, apenas um dos participantes reside fora de Florianópolis, onde está sendo feito o recorte da pesquisa. Em posse dos dados coletados, algumas informações foram destacadas a fim de auxiliar no desenvolvimento dos objetivos propostos para esta pesquisa.

Nas respostas obtidas, se notabiliza que a maioria dos respondentes são mulheres e na faixa etária dos 35 a 44 anos (11 respostas válidas, que corresponde a 46% dos respondentes). A tabela I demonstra que 81% dos entrevistados é do gênero feminino e apenas 19% do masculino. E a faixa etária predominante é de 35 a 44 anos com 50%, seguida da faixa etária de 25 a 34 anos com 27%, entre os dois gêneros.

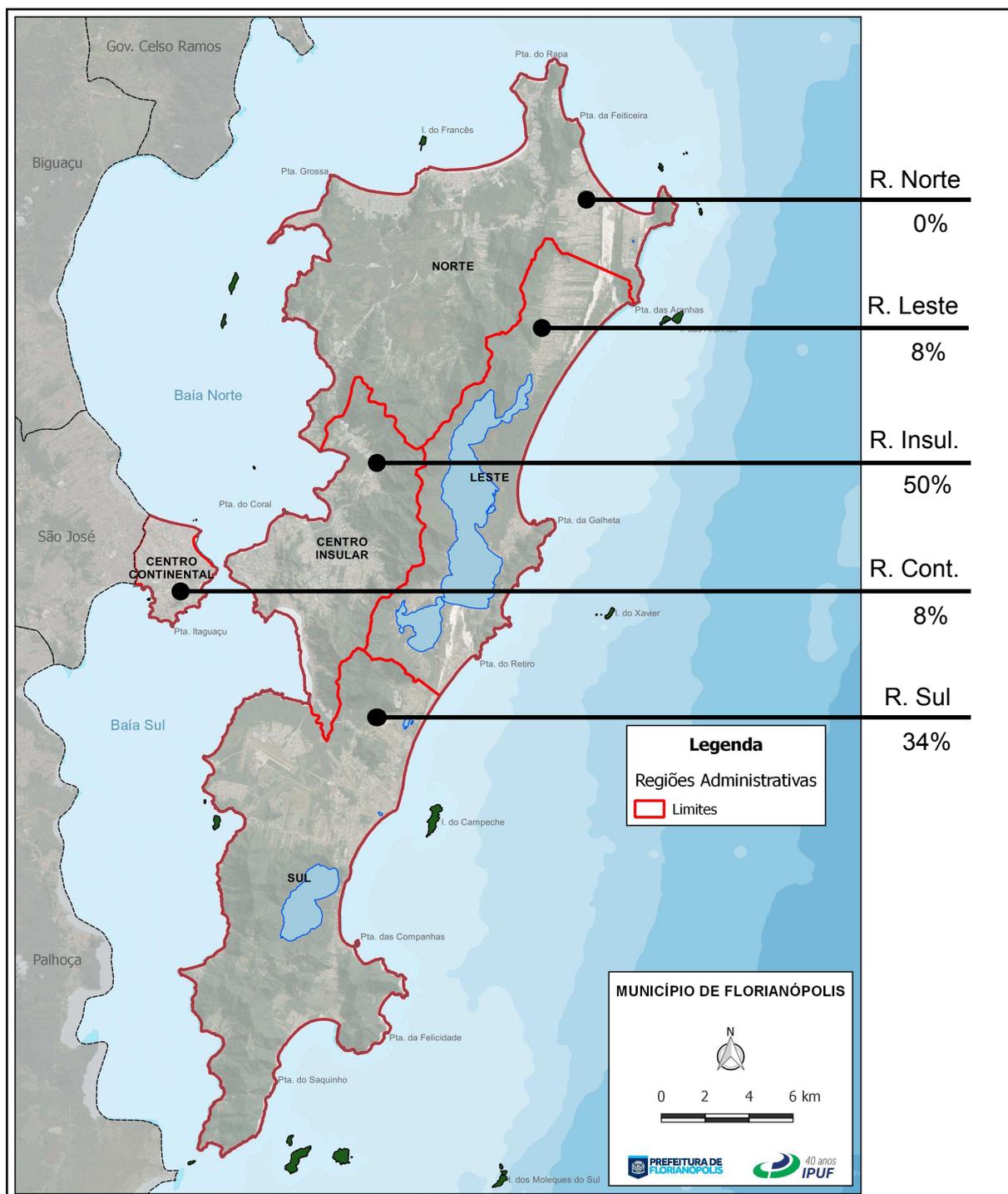
Tabela I - Gênero e faixa etária dos respondentes

	menos de 25 anos	25 - 34 anos	35 - 44 anos	45 - 54 anos	mais de 55 anos	TOTAL	%
Feminino	2	5	11	2	1	21	81%
Masculino	0	2	2	0	1	5	19%
TOTAL:	2	7	13	2	2	26	
%	8%	27%	50%	8%	8%		

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Quanto ao local onde residem e produzem os respondentes, houve uma predominância na área Central Insular de Florianópolis, conforme demonstra a Figura 10, que utilizou a divisão de regiões do município definida pela organização administrativa da Prefeitura Municipal de Florianópolis (PMF).

Figura 10 - Mapa das regiões administrativas de Florianópolis



Fonte: Elaborado pela autora (2021) sobre mapa elaborado pelo IPUF (2021).

A localização dos respondentes variou bastante nas regiões do município. Na região **Central Insular**, que incluiu os bairros: Itacorubi, Córrego Grande, Pantanal e Trindade, correspondeu a 50% das respostas. Na região **Sul**, os bairros: Carianos, Campeche, Rio Tavares e Ribeirão da Ilha, a 34%; na região **Central Continental**, os bairros: Estreito e Abraão, a 8%; na região **Leste**, o bairro Rio Vermelho, a 8%. A região **Norte** não apresentou respondentes nesta amostra. Os produtores encontram-se principalmente na área **Central Insular** de Florianópolis.

Quanto aos tipos de alimentos produzidos pelos respondentes, podemos destacar a produção de bolos, que obteve 34,5% de resposta, e de pães especiais, com 30%. A pesquisa organizou os produtos em três grandes grupos: de panificação, de confeitaria e de cozinha, de acordo com os itens listados pelos respondentes. Os produtos de panificação incluíram: pães, pães especiais, *focaccias*, pizzas, salgados, e corresponderam a 38,5% do que é desenvolvido pelos respondentes. Os produtos de confeitaria corresponderam a 61,5%, com itens como: bolos, bolos especiais, *brownies*, pudim, cucas, docinhos, sobremesas, *cookies*, *macarons*, biscoitos, biscoitos personalizados. E os produtos de cozinha como: comidas congeladas, massas, cogumelos, e também a produção para eventos gastronômicos, que corresponderam a 19% da produção dos respondentes, de acordo com a Tabela II.

Tabela II - Tipos de produtos

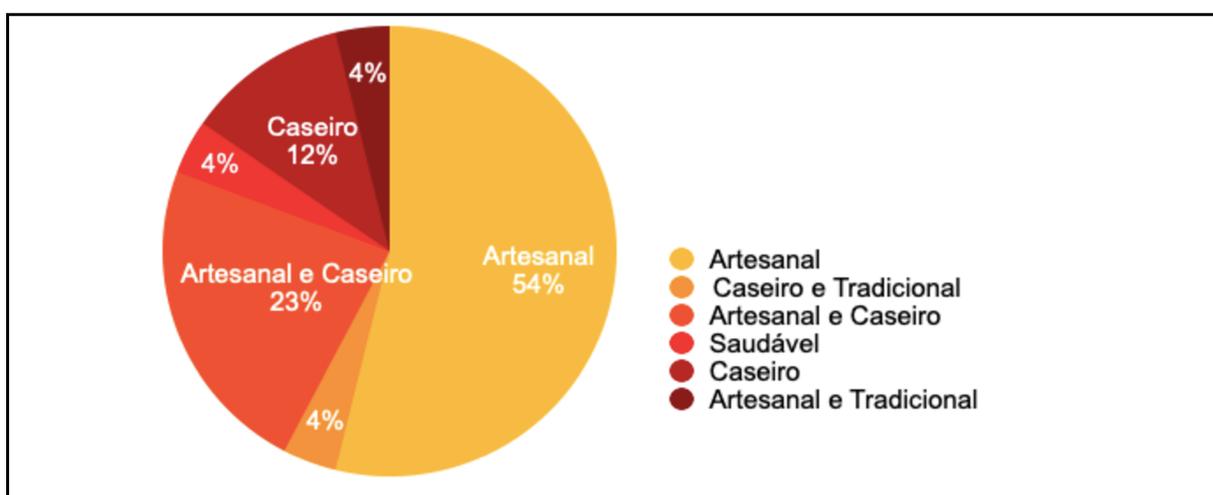
	Confeitaria	Panificação	Cozinha
Respondentes	16	10	5
Porcentagem	61,5%	38,5%	19%

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

No questionário, umas das perguntas tratava sobre como o respondente identificava o seu produto, se seria um **Produto Artesanal**, de pequena escala, onde o artesão participa dos processos; ou seria um **Produto Caseiro**, feito em casa, no ambiente doméstico; ou um **Produto Tradicional**, um alimento com história, de um saber-fazer passado de geração; ou também poderia ser um **Produto Local**, o qual seu modo de preparo é específico do local onde é produzido; além da opção de resposta aberta (outros). Surgiram diferentes combinações:

Artesanal e Caseiro; Artesanal e Tradicional; Caseiro e Tradicional, Saudável, além do Artesanal e do Caseiro, uma vez que mais de uma opção poderia ser escolhida, detalhado no Gráfico I. O Produto Local não teve nenhuma menção nas respostas e a opção **Alimentação Saudável** foi incluída por um dos respondentes (4%). Na Tabela III podem ser observadas as respostas sem as combinações das nomenclaturas, destacando que os respondentes reconhecem seus produtos principalmente como Artesanal (81%) - apesar de em sua maioria trabalharem em casa, na cozinha comum, com os equipamentos da sua cozinha doméstica, como será visto a seguir.

Gráfico I - Identificação dos produtos



Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Tabela III - Identificação dos produtos

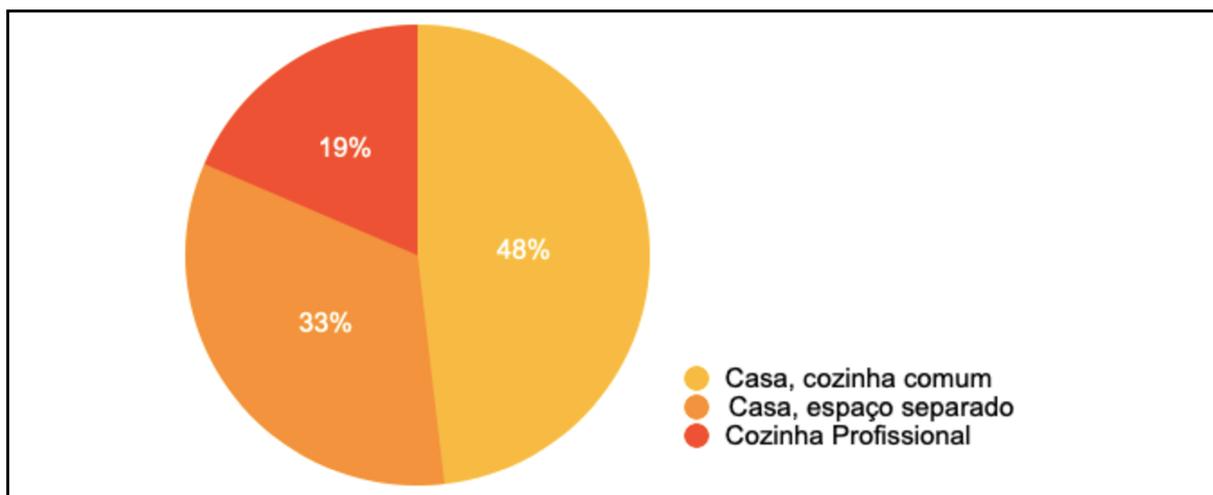
	Artesanal	Caseiro	Tradicional	Saudável
Respondentes	21	10	2	1
Porcentagem	81%	38,5%	8%	4%

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Quanto ao local onde executam a sua produção, para aqueles que produzem em casa, foi perguntado se utilizava a cozinha comum da casa (48%) ou se possuía um local separado específico para a produção (33%); além destas opções, havia ainda, se executava numa cozinha profissional própria (19%), ou numa cozinha profissional compartilhada (0%), de acordo com o Gráfico II. É

interessante notar que 81% dos respondentes produzem em casa, considerando as duas possibilidades citadas - na cozinha comum e num espaço separado - mas apenas 38,5% identifica o seu produto como caseiro, ou seja, feito em casa, no ambiente doméstico.

Gráfico II - Local da produção



Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Outro ponto importante sobre a produção, são os equipamentos utilizados. Os equipamentos domésticos usados mais citados, de acordo com a Tabela IV, foram: forno, geladeira, fogão, freezer e batedeira. Uma característica de quem produz em casa e aproveita a infraestrutura existente da sua cozinha doméstica. Entre os respondentes que já investiram em equipamentos profissionais para otimizar a sua produção, de acordo com a Tabela V, se destacam o forno, a batedeira, e a geladeira, essenciais para produtos de confeitaria e panificação.

Tabela IV - Equipamentos utilizados na produção

	Forno	Geladeira	Fogão	Freezer	Batedeira
Respondentes	25	24	18	16	14
Porcentagem	96%	92%	69%	61,5%	54%

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Tabela V - Equipamentos profissionais que investiu

	Forno	Geladeira	Fogão	Freezer	Batedeira	Masseira
Respondentes	17	9	6	8	11	6
Porcentagem	65%	34,5%	23%	31%	42%	23%

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Quando perguntados sobre a busca de ajuda para o início da atividade - de cunho legal, fiscal, ou burocrático - a categoria 'empreender' somou 61,5% dos 26 respondentes, incluindo a busca pelo Sebrae, a procura por contadores, informações sobre MEI e sobre empreendedorismo. Outra categoria que se destaca é a busca por cursos de manipulação de alimentos, com 54%. Mais opções como consultoria foram procuradas por 11,5%, e também foram citados cursos de formação na área de pães e as formações técnicas do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), com 11,5% dos respondentes. Daqueles que não buscaram nenhuma ajuda, somou 23% dos respondentes, conforme a Tabela VI.

Tabela VI - Busca de ajuda para iniciar a atividade de produção

	Não	Empreender	Manipulação Alimentos	Consultoria	Outros cursos
Respondentes	6	16	14	3	3
Porcentagem	23%	61,5%	54%	11,5%	11,5%

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Foi realizada uma pesquisa junto ao Sebrae, via ligação telefônica (0800 570 0800), com a pergunta: "quero produzir alimento em casa para venda, para me formalizar, o que devo fazer?" O atendente do outro lado do telefone indica a opção do Microempreendedor Individual (MEI), ele esclarece tudo sobre o que é ser um MEI, como abrir um MEI, os benefícios, o objetivo de crescimento - começar como MEI para crescer como empreendedor e alcançar o nível seguinte de Micro Empreendedor (ME) e depois Empresa de Pequeno Porte (EPP) - um crescimento que é baseado no faturamento do negócio, o que também aumenta a burocracia, de acordo com o atendente do Sebrae. Ele também destaca que primeiro é necessário verificar se a atividade pretendida é permitida no MEI, existe uma lista de atividades que são atualizadas anualmente pelo Governo Federal - as atividades relacionadas

à produção de alimentos foram pesquisadas e listadas no **Apêndice C**. Atualmente, ao abrir um MEI é fornecido um alvará de funcionamento provisório de 06 meses, que corresponde ao período para adequação do MEI às leis municipais de acordo com a atividade a ser exercida. O atendente orienta a realizar um agendamento presencial no Sebrae para mais informações e verificar as adequações necessárias de acordo com o município.

Em Florianópolis, para as atividades relacionadas à produção de alimentos, a exigência de um alvará sanitário não está descartada para quem é MEI. Na entrevista feita com a Vigilância Sanitária, esse ponto foi comentado pela técnica, quando perguntada sobre a Lei da Liberdade Econômica de 2019 (Lei n. 13.874/2019)¹⁴, que dispensou a necessidade de alvarás e licenças para atividades consideradas de baixo risco¹⁵. Segundo a técnica entrevistada, as atividades liberadas no município não se relacionavam diretamente à anuência da Vigilância Sanitária como por exemplo: venda de carros, venda de sapatos, entre outros, ressaltando que para a produção de alimentos continuava sendo necessário o Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária.

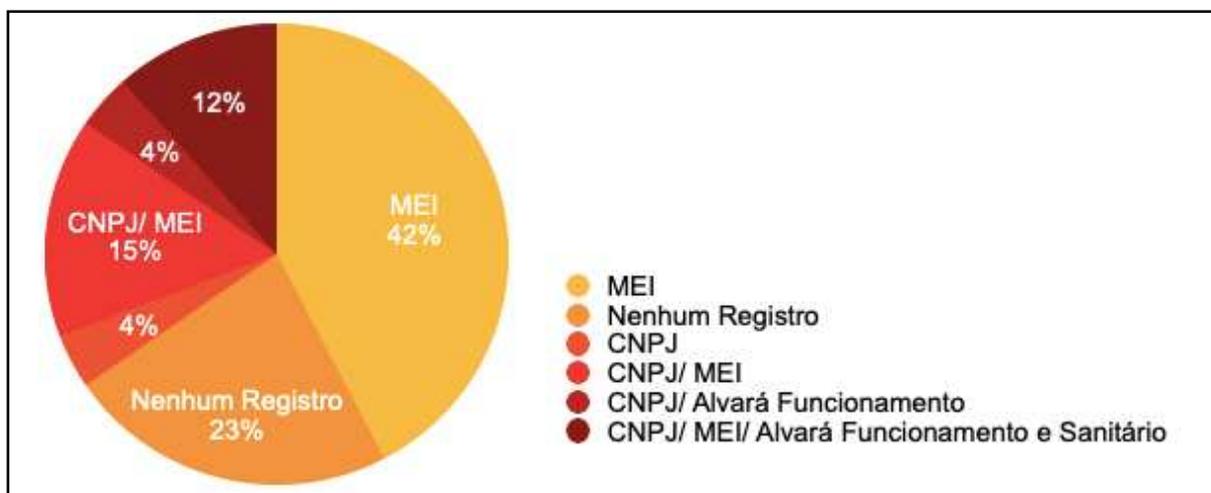
A produção de alimentos para comercialização exige algumas normas para sua formalização (seja fiscal e/ou sanitária). O questionário busca perceber como os entrevistados se relacionam com as normas vigentes e qual tipo de registro possuem para a sua atividade de produção de alimentos, assim como quais empecilhos têm vivenciado para essa formalização, com o intuito de buscar pistas sobre o distanciamento que ocorre entre a realidade e a formalidade exigida dessa atividade. Dos 26 respondentes, 42% possuem MEI, e alguns afirmam não ser para a atividade de produção de alimentos; 15% responderam que possuem CNPJ e MEI; 4% tem CNPJ; e 4% tem CNPJ e Alvará de Funcionamento. Pode-se considerar que 65% dos respondentes possuem registro fiscal (MEI, CNPJ, CNPJ e MEI, CNPJ e Alvará de Funcionamento), e apenas 12% dessa amostra possuem o registro completo (CNPJ, MEI, Alvará de Funcionamento e Alvará Sanitário), assim como possuem uma cozinha profissional própria (12%), se verificado o local de suas

¹⁴ Fonte: <https://www.gov.br/economia/pt-br/assuntos/drei/tabelas-de-dispensa-de-alvara/tabelas-de-dispensa-de-alvara>

¹⁵ A Resolução CGSIM n. 51/2019 define o que é o baixo risco e dispõe sobre a classificação nacional de atividades de baixo risco. Fonte: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-51-de-11-de-junho-de-2019-163114755>

produções no questionário. E ainda, 23% dos respondentes não possuem registro nenhum, nem fiscal, nem sanitário (Gráfico III).

Gráfico III - Registro da atividade



Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Como foi comentado anteriormente, a figura do MEI surge no Brasil a partir de 2008, pela Lei Complementar n. 128, com o objetivo de trazer caminhos para a formalização de algumas atividades econômicas. Desde a sua criação, a cada ano, a lista de atividades permitidas pelo MEI é atualizada pelo Governo. Uma das características de um MEI é o faturamento anual, que está em R\$ 81.000,00, ou R\$ 6.750,00 mensal para o ano de 2021, de acordo com as informações obtidas com o Sebrae. Esses valores de faturamento também passam por atualizações. O primeiro passo para uma formalização fiscal é dado, mas a regularização sanitária não é completada por receio de não conseguir atender às normas, segundo o relato de alguns respondentes. Esse fato é confirmado a partir da entrevista feita com a técnica da Vigilância Sanitária (Apêndice B), que lista algumas das principais dificuldades para a adequação dos espaços de produção, seja em casa, na cozinha comum, ou mesmo numa cozinha separada:

- A utilização da casa para produzir alimentos não é possível com base na legislação vigente hoje (Decreto Estadual 31.455/87; RDC 275/2002). A cozinha onde acontece a produção precisa ter acesso independente, o que muitas vezes

não é possível adequar, uma possibilidade é utilizar uma edícula para montar a produção, nos casos de residências unifamiliares;

- Outro fator que dificulta a produção em casa é que para acontecer a fiscalização é necessária a autorização do proprietário para entrar na casa, a vigilância não pode fiscalizar sem o seu consentimento;

- E antes das questões sanitárias, o plano diretor precisa permitir a atividade (no caso de produção de alimentos), o que não seria possível numa área exclusivamente residencial, por exemplo;

- A entrevistada listou alguns empecilhos que mais se destacam para a obtenção das licenças: inadequação do espaço físico com a legislação, falta de contratação de responsável técnico (nutricionista), falta de lavatório para as mãos na área de produção (separada da pia), necessidade de revestimentos laváveis (pisos, paredes, etc), equipamentos em mau estado de conservação;

- Sobre a RDC 49/2013, ela ainda não está regulamentada no município para ter validade.

Quando o tema sobre dificuldades para comercialização do produto é trabalhado no questionário, a capacidade de produção é a mais citada pelos respondentes (50%), este aspecto ressalta a característica da pequena escala de produção dessa atividade, como foi comentado por um respondente que ao ser solicitado para produzir *kits* de final de ano, não possuía a capacidade de produção necessária para essa demanda. O segundo ponto que se destaca como barreira é a exigência de uma cozinha com aprovação da Vigilância Sanitária, que corresponde a 27% dos respondentes. O receio de não conseguir obter o Alvará Sanitário, mesmo para quem possui um espaço separado e específico para a produção em casa, apareceu em alguns relatos. Outro respondente estava justamente desistindo de trabalhar com a produção de alimentos, frustrado pela quantidade de impostos a pagar, mesmo possuindo toda a documentação e uma cozinha aprovada pela Vigilância Sanitária para a atividade. A exigência de nota fiscal como barreira citada por 23% dos respondentes, pode revelar que o MEI utilizado não é para a atividade de produção de alimentos, e em outros casos essa restrição é colocada por aqueles que não possuem nenhum tipo de registro. Alguns pontos comentados pelos respondentes foram: o elevado valor para alugar um ponto comercial, e a exigência

de sistemas mais caros para comercialização, como a colocação do código de barras nas embalagens para revenda, fatores que acabam pesando no custo de uma pequena produção. A Tabela VII demonstra as respostas obtidas:

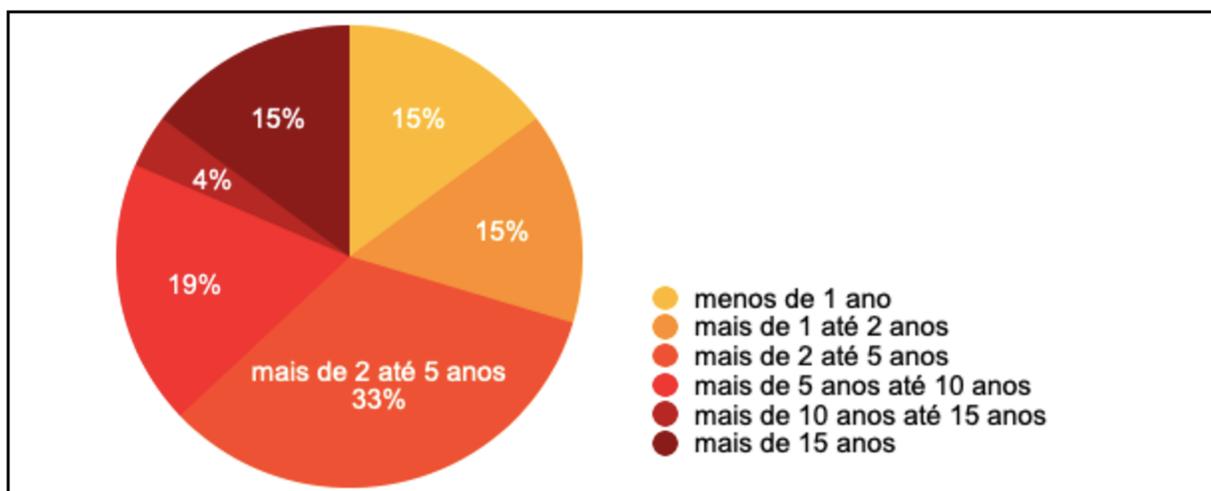
Tabela VII - Barreiras para comercializar os produtos

	Registro	Nota fiscal	Vigilância Sanitária	Capacidade Produção	Nenhuma
Respondentes	4	6	7	13	3
Porcentagem	15%	23%	27%	50%	11,5%

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Uma das questões, perguntava sobre o início da atividade de produção de alimentos para venda, os resultados obtidos são demonstrados no Gráfico IV. A maior fatia, 33%, correspondem a mais de 02 até 05 anos, depois, 19% atuam há mais de 05 anos até 10 anos. Em seguida 15% estão há mais de 15 anos atuando nessa atividade. Dos respondentes, 15% iniciaram a menos de 01 ano, e outros 15% estão a mais de 01 anos até 02 anos produzindo alimentos, confirmando a percepção de que houve um aumento dessa atividade durante a pandemia, que teve seu decreto confirmado em março de 2020 no Brasil (01 anos e 06 meses antes da aplicação do questionário). Outro dado que demonstra essa perspectiva da produção de alimentos como uma nova atividade econômica, é com os 27% dos respondentes afirmando que iniciaram a atividade durante a pandemia (Tabela VIII).

Gráfico IV - Início da produção para venda



Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Ao tratar o tema da pandemia de Covid-19, é feita uma questão sobre as consequências da pandemia para a atividade. Há um número significativo de respondentes que declaram que a produção e as vendas aumentaram (46%) no período, ao mesmo tempo que conviveram com muitas incertezas e dificuldades para continuar (38,5%). Houveram muitos relatos sobre as adaptações no modelo de produção para continuar na atividade. Quando é observado que 27% dos respondentes iniciaram a produção na pandemia, em alguns relatos aparece como alternativa para a renda da família, em outros como complementação, outras para sobrevivência, além de ser um período de se reinventar e de adaptações para realizar a atividade. Assim como alguns aproveitaram o momento para experimentar a produção de alimentos como um pequeno negócio para um futuro.

Tabela VIII - No período da pandemia

	Aumento das vendas	Dificuldades	Início da produção
Respondentes	12	10	7
Porcentagem	46%	38,5%	27%

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Alguns relatos retratam que a produção de alimentos sempre foi uma alternativa para complementar a renda em momentos que se mostrou necessário; outros transformaram uma atividade de hobby na sua principal atividade profissional; alguns tentaram fazer desta a sua principal atividade, mas precisaram buscar outras fontes de renda, outros para trabalhar em casa e poder estar mais próximo dos filhos e família, alguns apenas como uma experiência. São muitas histórias e motivos por optar pela produção de alimentos, que nesta amostra corresponde a 81% dos que trabalham na cozinha de casa, e a 19% dos que possuem uma cozinha profissional, dentre estes, aqueles que iniciaram em casa para depois montar o espaço próprio. De acordo com os respondentes, 65% fazem da produção de alimentos a sua principal fonte de renda, 23% como complementação de renda, e 38% investem na produção (Tabela IX). Ressaltando que esta era uma das questões de múltipla escolha, dos 38% que responderam que utilizam os ganhos da venda para investir no próprio negócio, apenas 15% responderam essa alternativa como única opção.

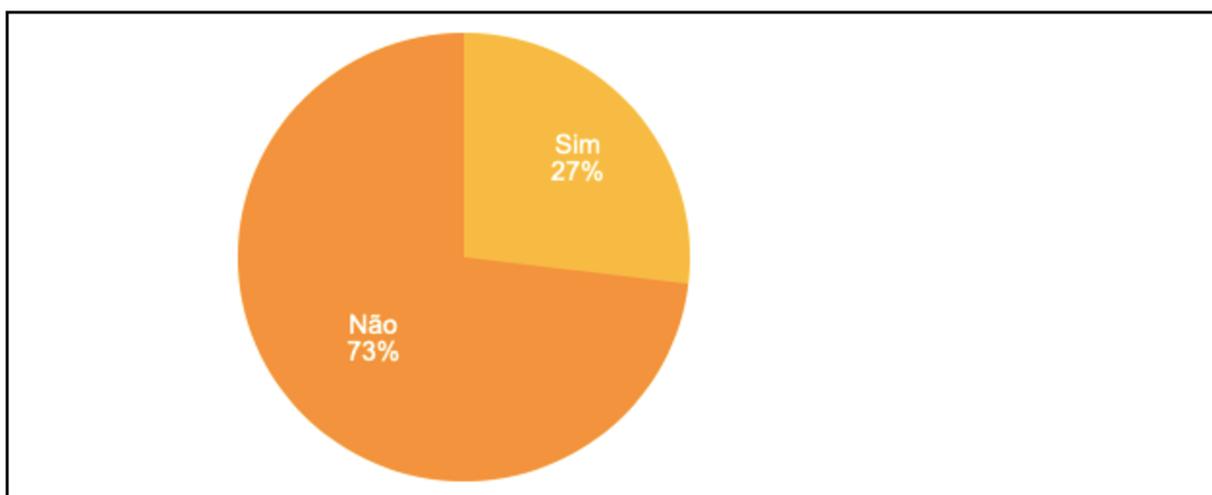
Tabela IX - Finalidade dos ganhos

	Principal fonte de renda	Complementação da renda	Investir na produção
Respondentes	17	6	10
Porcentagem	65%	23%	38%

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

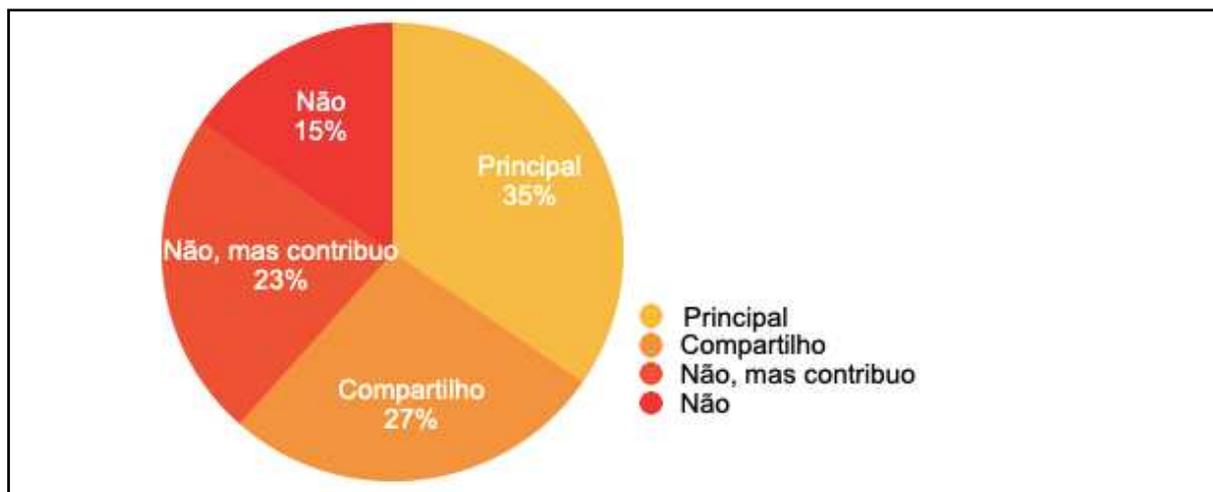
Quando perguntados se além da produção de alimentos, exerciam outras atividades profissionais, 27% dos respondentes atuam em outras atividades, e 73% tem na produção de alimentos a única atividade profissional (Gráfico V). O Gráfico VI, demonstra que 62% dos respondentes são ou o principal responsável pela renda da família (35%), ou compartilham a responsabilidade com mais alguém (27%), ressaltando a importância dessa atividade para a garantia da renda familiar. Apenas 15% do grupo entrevistado respondeu não contribuir com a renda familiar. O gráfico VI aponta que essa atividade se configura uma importante fonte de renda no grupo estudado, e que pesquisas futuras mais amplas, abrangendo mais produtores caseiros de alimentos, poderiam auxiliar no retrato dessa atividade e a sua importância como fonte de renda para famílias no município de Florianópolis.

Gráfico V - Exerce outra atividade profissional



Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Gráfico VI - Responsável pela renda familiar



Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Nas perguntas quanto às relações com o mercado, é notável como a internet tem um papel importante para que os produtos sejam comercializados. Nesta pesquisa, a categoria internet incluiu tanto sites de vendas (*marketplace*), quanto as atuais redes sociais (*Instagram, Facebook, Whatsapp*) que funcionam como uma verdadeira vitrine (virtual), conectando produtores e clientes, de acordo com 96% dos respondentes (tabela X). A forma como vendem os produtos, com atendimento sob encomenda, corresponde a 84,5% dos respondentes, evidenciando que a produção está relacionada com o número de pedidos que recebem (demanda do mercado), assim como o seu potencial de rendimento. Ressalta uma característica da pequena produção, que precisa se organizar com antecedência para atender de acordo com a sua capacidade, assim como para não haver desperdícios. A eficiência da produção pode ser relacionada com um item do questionário que pergunta sobre as tarefas realizadas pelo entrevistado (tabela XI). As respostas demonstraram que o produtor participa da maior parte das etapas de produção, o que caracteriza uma produção artesanal, incluindo também as vendas. Outras tarefas ainda foram citadas, como: administrativo, marketing e entregas, evidenciando como o produtor precisa se dividir para realizar todas elas, e ainda com uma capacidade limitada de produção. Quando perguntados se precisavam de ajuda para a produção, 50% realizam a atividade sozinhos, 31% com a ajuda da família, e os demais ou com parceiro de negócios (19%) ou contratando um ajudante (11,5%), de acordo com a tabela XII.

Tabela X - Como vende seus produtos

	Fornecendo estabelecimento	Parceiros de venda	Feiras/Rua	Sob encomenda	Internet	Grupos amigos/vizinhos
Respondentes	6	1	3	22	25	12
Porcentagem	23%	4%	11,5%	84,5%	96%	46%

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Tabela XI - Quais tarefas da produção executa

Tarefas	Respondentes	Porcentagem
Seleção de receitas	25	96%
Compras dos ingredientes	26	100%
Separação e pesagem das receitas	23	88,5%
Preparação e execução das receitas	25	96%
Finalização do produto	26	100%
Embalagem do produto	25	96%
Limpeza e organização do local de produção	22	84,5%
Venda dos produtos	25	96%

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Tabela XII - Como realiza seu trabalho:

	Sozinho	Ajuda da família	Parceiro de negócios	Contrata Ajudantes
Respondentes	13	8	5	3
Porcentagem	50%	31%	19%	11,5%

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

De acordo com a Tabela XIII, a principal forma do produto chegar até o cliente, conforme 81% dos respondentes, é ele mesmo indo buscar com o produtor, no local onde realiza a atividade. Outra forma citada por 65% dos respondentes, é o próprio produtor entregar o pedido para o cliente. Essas opções vão estabelecendo relações de confiança entre produtor e consumidor, que pode verificar os cuidados do produtor com os alimentos que vai consumir quando busca o seu produto (TRUNINGER, 2013). A entrega terceirizada aparece como opção para 27% dos

respondentes, o que ajuda na organização do trabalho, com as diversas tarefas que precisa realizar numa pequena produção. Além da utilização dos aplicativos digitais (15%), uma forte tendência num mundo cada vez mais conectado pela internet.

Tabela XIII- Como o produto chega até o cliente

	Produtor entrega	Cliente busca	Entrega terceirizada	Aplicativos digitais	Ponto de vendas
Respondentes	17	21	7	4	1
Porcentagem	65%	81%	27%	15%	4%

Fonte: Elaborado pela autora (2021).

A partir do grupo pesquisado, seria possível traçar um perfil do recorte dos produtores entrevistados - ressaltando que o método *bola de neve* não se trata de uma amostragem probabilística - que seria: uma mulher, na faixa etária dos 35 a 44 anos, residente na área Central Insular de Florianópolis, trabalha com produtos de confeitaria, principalmente bolos; identifica sua produção como artesanal, apesar de trabalhar em casa, na cozinha comum, com os equipamentos da sua cozinha doméstica, e já investiu em um forno e uma batedeira profissional para otimizar a sua produção; fez um curso de manipulação de alimentos e buscou informações sobre empreendedorismo; possui um MEI, mesmo que não seja para a sua atividade de fabrico de alimentos; tem uma capacidade limitada de produção, não tem alvará sanitário, nem de funcionamento; aprendeu o ofício por conta própria, pesquisando na internet e em livros, também fez cursos sobre o tema; faz 2 a 5 anos que se dedica à produção de alimentos, realizando o seu trabalho principalmente sozinha, executa todas as tarefas de produção, da organização à venda; compra seus ingredientes em atacados e lojas especializadas, ocupa-se de 3 a 4 dias da semana na produção, mas varia bastante em função da demanda; não exerce outra atividade além desta; às vezes o cliente busca, às vezes ela entrega para o cliente; trabalha essencialmente sob encomenda e oferece seus produtos pelas redes sociais; a pandemia ocasionou um aumento das vendas, apesar de encontrar dificuldades para enfrentar esse período na sua atividade; a produção e comercialização de alimentos é a sua principal fonte de renda; ela é a principal responsável pela renda da família; a busca por essa atividade foi para ter uma renda.

4.3. ANÁLISE DOS RESULTADOS DAS ENTREVISTAS

A etapa seguinte é a análise dos resultados a partir dos dados obtidos com os respondentes do questionário, organizando os dados quantitativos, as informações recebidas, os autores estudados, para fornecer algumas respostas das investigações de pesquisa. Dentre os objetivos específicos para esta análise, será dado destaque para os fatores de inclusão e exclusão dos produtores caseiros.

O grupo estudado é constituído majoritariamente por mulheres produtoras, os resultados demonstram que 73% dos respondentes têm nessa atividade a sua ocupação profissional e, para 85% dos entrevistados, ela representa uma importante fonte de renda, seja como principal responsável, compartilhando ou contribuindo para a renda familiar. Alguns produtores atuam no mercado de Florianópolis há mais de 15 anos, com predominância no grupo dos que exercem a atividade faz 2 a 5 anos, há ainda, alguns que iniciaram a produção feita em casa para venda recentemente, durante a pandemia de Covid-19.

A pesquisa verificou que muitos produtores exercem sua atividade em casa, seja utilizando a cozinha de uso comum ou uma cozinha separada, que correspondem a 81% dos respondentes. Do grupo pesquisado, 38,5% identificam seus produtos como caseiro e 81% como um produto artesanal. A produção artesanal refere-se à organização da produção, ao domínio do artesão em todo o processo de criação, do seu envolvimento nas etapas do começo ao fim do produto, onde os respondentes disseram realizar as diferentes tarefas, da seleção das receitas à venda dos produtos. A produção caseira pode ser caracterizada pelo local onde é produzida, os equipamentos utilizados - principalmente domésticos -, o tipo de mão de obra empregada, além da limitada capacidade de produção imposta pelo ambiente doméstico, como foi comentado pelos respondentes. Esse fato apareceu em 50% das respostas: a restrita produtividade quando a atividade é realizada em casa, reforçando aspectos de uma pequena escala de produção. Nessa pesquisa, a pequena fabricação de alimentos realizada na cozinha de casa, é o que está sendo chamada de produção caseira. Outro fato a ser comentado é a mão de obra utilizada, nas respostas recebidas, a maioria dos produtores realiza o trabalho sozinho, e quando precisa de ajuda, é principalmente alguém da família ou um

parceiro de negócios que auxiliam na produção, e em alguns casos um ajudante é contratado.

É interessante ressaltar que no Paraná, no município de Maringá, existe uma regulamentação para a produção caseira de alimentos desde 1993, assim como um registro para o produto. Essa legislação traz regras sobre o local, que permite utilizar a residência do produtor, com condições higiênico-sanitárias adequadas, empregar mão de obra familiar e os produtos não podem conter aditivos intencionais na sua formulação para aplicar o termo “Tipo Caseiro”. Essa observação quanto à não utilização de aditivos intencionais ressalta uma diferenciação da produção industrial, que utiliza bastante desse recurso, conforme a definição de alimentos industrializados pela BVS (2021), ao mesmo tempo que não inviabiliza o uso de ingredientes disponíveis no mercado que já contenham os aditivos, que podem ser utilizados na fabricação em casa.

A partir das respostas obtidas pelo questionário aplicado, foi organizado um quadro com os principais fatores de inclusão e exclusão dos produtores caseiros.

Quadro I - Resumo dos fatores de inclusão e exclusão da produção mercantil caseira

INCLUSÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Trabalhar em casa com os equipamentos domésticos disponíveis; - Trabalhar em casa próxima da família, possibilita cuidar dos filhos; - Produção Artesanal, autonomia para realizar todas as etapas de produção; - Internet: para aprender, adquirir insumos, vender os produtos pelas redes sociais e aplicativos; - Entrega para o cliente e/ ou o cliente busca com o produtor, proximidade entre produtor e consumidor, - Normas: RDC 49/2013 - a ser regulamentada, Lei Estadual da Liberdade Econômica (2019);
EXCLUSÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidade de produção limitada - equipamentos, espaço; - Alto custo de aluguel de um ponto comercial; - Alto custo de sistemas modernos, como inserir o código de barras na embalagem para comercializar; - Regras que não incluem quem produz em casa: entrevista com a Vigilância Sanitária quanto às dificuldades para adequar a produção caseira - precisa de regras específicas para a sua realidade; - Burocracia: regras e normas para retirar os registros necessários, receio de não conseguir se adequar;

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Ao analisar os fatores relacionados à **inclusão** dos produtores caseiros, o questionário ratificou que a produção mercantil caseira de alimentos se mantém como uma alternativa de trabalho e renda no atual contexto da cidade de Florianópolis. A produção caseira de alimentos é uma atividade que pode ser realizada a partir da infraestrutura disponível em casa, sem necessitar de um grande investimento para iniciá-la, possibilitando a geração de renda imediata. As cozinhas nas cidades passaram por grandes mudanças a partir das modernizações ocorridas desde o século XX, que imprimiram as preocupações com a higiene do período, principalmente no preparo dos alimentos. As novas tecnologias da casa - água encanada, gás, energia elétrica - e posteriormente os inovadores eletrodomésticos, auxiliaram nas tarefas executadas no ambiente doméstico, especialmente nas cozinhas. Os modernos equipamentos transformaram o modo de preparo e conservação dos alimentos, na pesquisa, os mais utilizados pelos respondentes foram: fogão, forno, geladeira, freezer e batedeira, comumente encontrados numa cozinha doméstica dos dias atuais. Para auxiliar na produção mercantil caseira, alguns precisaram investir em equipamentos profissionais como: forno, batedeira e geladeira, muito utilizados para a elaboração de produtos de confeitaria e panificação, reforçando que os principais alimentos produzidos pelos respondentes são: bolos e pães especiais.

A forma como o produto chega ao cliente pode ser um fator de inclusão para o produtor, uma vez que a aproximação entre eles - produtor e cliente - propicia e fortalece as relações de confiança alimentar, conforme é tratado por Truninger (2013). Em 81% das repostas é o cliente que busca com o produtor, no local onde é produzido, essa situação permite que o cliente verifique as condições de trabalho, o ambiente, os cuidados do produtor com os alimento que irá consumir, o que caracteriza uma confiança enraizada (TRUNINGER, 2013). Outra forma do produto chegar até o cliente é o próprio produtor entregar o pedido, o que corresponde a 65% das respostas, criando a oportunidade de se conhecerem, e também possibilita a aproximação do produtor com o cliente. A outras formas de entrega são as terceirizações, seja por entregadores, aplicativos digitais, ou pontos de vendas, mas acabam se tornando oportunidades para o produtor se inserir no mercado, ampliando as opções de oferta e alcançando novos públicos consumidores.

A partir das respostas obtidas, fica evidenciado que a internet tem se mostrado uma importante ferramenta para a inclusão do produtor. Ela funciona como uma vitrine virtual, conectando produtores e clientes, e contribui para a comercialização da produção, de acordo com 96% dos respondentes. A forma de vender os produtos, será importante para a organização do trabalho. A maior parte da produção ainda é feita sob encomenda, conforme assinalaram 84,5%, e está relacionada com o número de pedidos que recebem, ressaltando mais um aspecto da pequena produção, que precisa organizar o trabalho para não haver desperdícios, tanto de ingredientes como do tempo dedicado à produção, uma vez que o produtor se divide entre as diferentes tarefas da produção à venda.

Quando se entra no espaço das normas sobre a produção de alimentos, este costuma ser um importante fator de **exclusão**, principalmente para a pequena produção como a caseira. Conforme as leis foram se atualizando no Brasil, as regras se focaram nos modelos da grande escala de produção, e não incluíram a pequena produção alimentar, que foi sendo invisibilizada diante do sistema de normas. Atualmente em Florianópolis não existem adequações para a produção caseira, que precisa investir um alto capital para se adequar às normas vigentes. Ao mesmo tempo, antigas discussões trazem “novas” perspectivas para a inclusão dos produtores, com foco principalmente no empreendedorismo, por parte do governo, tratadas pela RDC n. 49/2013. A discussão mais recentes sobre 'novos' regramentos para diferentes modelos de produção com diferentes necessidades aparece na Lei Federal da Liberdade Econômica de 2019. Em Santa Catarina, a Lei da Liberdade Econômica, n. 18.091/ 2021 acabou de 'sair do forno' e regulamenta as atividades de baixo risco como: a fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria, ou fabricação de biscoitos e bolachas, desde que o resultado do exercício da atividade econômica não seja diferente de um produto artesanal (as características de produção artesanal estão determinadas pela Lei n. 10.610/1997). Em Florianópolis, a regulamentação da Lei da Liberdade Econômica pelo Decreto n. 22.143/2020, não incluiu as atividades de fabricação de alimentos como uma atividade de baixo risco, ou seja, a produção de alimentos feita em casa ainda não encontrou adequações que permitam a sua inclusão no município de Florianópolis.

Os resultados obtidos ressaltaram que apenas 12% do grupo possui alvará sanitário, o que converge com a própria fala da técnica da Vigilância Sanitária entrevistada, reforçando que a legislação atual não oferece alternativas para aprovar as cozinhas domésticas para a produção mercantil, mesmo com as facilidades fiscais do MEI. O MEI vem se consolidando como um caminho para quem começa a empreender (seja por necessidade, seja por opção), buscando tirar da informalidade “trabalhadores por conta própria”, a fim de legalizar sua situação fiscal com o governo e como retorno algumas condições básicas de proteção social. Dos respondentes, 77% possuem registro fiscal (MEI/CNPJ), ressaltando que muitos referem-se a outras atividades, e não necessariamente à produção de alimentos. Mesmo alguns que afirmaram trabalhar numa cozinha profissional própria, não possuem todos os alvarás necessários, explicitando a dificuldade de inclusão formal na economia.

O desaparecimento das pequenas produções não ocorreu, apesar do desestímulo às práticas caseiras, elas continuaram acontecendo e se mantendo por outros caminhos, tal qual é analisado por Milton Santos (2018) quando trabalha os circuitos superior e inferior da economia urbana no Brasil. A dependência do circuito inferior ao sistema econômico ressalta uma parcela da população que não consegue acessar o capital necessário para viabilizar sua atividade dentro do circuito superior da economia, utilizando da criatividade pelos meios disponíveis para se inserir nos circuitos inferiores de produção.

A modernização tecnológica oportunizou um mundo mais conectado, trazendo opções para a permanência desses produtores de alimentos na economia urbana. A internet, pelas redes sociais e aplicativos, tem possibilitado a visibilidade dos pequenos produtores, aproximando-os dos consumidores. Essas possibilidades ampliam as oportunidades dos produtores oferecerem seus produtos para um mercado maior, para além da rede de vizinhos, amigos, e a participação em feiras, dentro da sua limitada capacidade de produção com uma infra-estrutura caseira, alcançando novos potenciais clientes.

5. CONCLUSÕES

Em Florianópolis, ao analisar as práticas de produção caseira de alimentos para comercialização, a pesquisa pôde concluir que elas não desapareceram. Mesmo perdendo espaço devido às modernizações que ocorreram no âmbito normativo e técnico da produção alimentar, que deram ênfase para a grande escala de fabricação, o caseiro, o feito em casa, permanece até os dias atuais como atividade econômica e meio para obtenção de renda. Recentemente, as ferramentas digitais para a comercialização virtual, tem possibilitado a ampliação das conexões, permitindo que a produção caseira ganhe espaço nesse meio e alcance um maior público consumidor pela internet, redes sociais e aplicativos.

O trabalho de campo realizado permitiu uma aproximação com os produtores de alimentos, em sua maioria produtores caseiros, e cabe destacar alguns pontos dos resultados obtidos. A pesquisa se dedicou a analisar a produção caseira a partir da qualificação do modo de produção, e não das características do alimento produzido. Foi dado ênfase às particularidades que caracterizam esse modo de produção de alimentos, para além da origem e da qualidade dos ingredientes utilizados na produção.

Ao buscar pessoas que fabricam alimentos em casa para as entrevistas, os resultados se aproximaram da realidade da pesquisadora, uma vez que ela foi a primeira 'semente', dando início ao trabalho de campo com indicações a partir da sua experiência e atuação profissional na área de panificação e confeitaria. Este aspecto ressalta uma limitação da técnica bola de neve, ela fica circunscrita à realidade do pesquisador, mas se demonstrou adequada para as circunstâncias da pesquisa. As respostas obtidas do grupo pesquisado demonstraram que há uma predominância no fabrico de produtos de panificação e confeitaria na amostra pesquisada. Outra explicação para a preponderância de produtos panificáveis, como bolos e pães, pode estar relacionada à infraestrutura necessária para realizar esse tipo de produção - uma cozinha com forno, fogão, geladeira, uma pequena batedeira e alguns utensílios domésticos - itens usualmente presentes numa cozinha doméstica. A produção caseira de alimentos aproveita os recursos disponíveis em casa para a atividade: espaço físico, equipamentos domésticos - às vezes é necessário investir num equipamento mais potente para dar conta da produção - ,

aproveitamento da mão de obra familiar, utilização da rede de amigos e vizinhos para vender os produtos, que atualmente vem sendo ampliada pelas vendas na internet.

Outro ponto da pesquisa de campo que merece destaque, é quanto à identificação do produtor com a denominação caseira. As respostas ressaltam o fato de que a grande maioria dos entrevistados realmente produz em casa, mas não reconhecem o seu produto como caseiro. Podemos analisar essa ocorrência por fatores subjetivos e objetivos. O primeiro refere-se à relação com o consumidor: qual mensagem se deseja passar para o cliente, qual o status de um produto caseiro? Talvez o caseiro não transmita a confiança de um produto realizado por um profissional qualificado, com os cuidados necessários para garantir as qualidades desejadas de um alimento, ou talvez o caseiro esteja associado à imagem de um produto mal acabado, ou ainda o receio de passar por algum tipo de fiscalização. Parece haver questões a serem melhor elaboradas para responder à essa não identificação do produtor com o caseiro. E do ponto de vista objetivo, o produto feito em casa pode ser produzido com ingredientes industrializados, disponíveis no mercado, como por exemplo o tradicional doce 'brigadeiro', feito com o leite condensado.

As facilidades prometidas pela indústria alimentar no fornecimento de alimentos, deslocou o abastecimento da cidade de uma produção caseira para uma produção industrial. A industrialização alimentícia foi apresentada como uma alternativa de modelo de produção para aumentar a oferta de alimentos, principalmente para a população das áreas urbanas, que precisava que alimentos fossem produzidos para o seu consumo. Outro fator que estimulou a aquisição cada vez maior de alimentos industrializados e prontos para o consumo, foi a falta de tempo para cozinhar o próprio alimento, acarretando em novos hábitos de consumo.

A partir de 1980, com a intensificação da industrialização dos alimentos no Brasil, na busca pela segurança sanitária dos alimentos, o sistema de normas teve uma forte influência do *Codex Alimentarius*, regras internacionais acordadas para facilitarem as trocas comerciais de alimentos na economia mundial globalizada. A partir disso, o modelo industrial se tornou o padrão a ser seguido, os outros modelos de produção deveriam se adequar à essa nova ordem.

A oferta da produção caseira na economia urbana se manteve mesmo com a forte concorrência de uma produção industrializada de alimentos. Os processos de modernizações nas áreas urbanas brasileiras aconteceram de forma diversa e desigual em seu território, propiciando a coexistência de práticas 'antigas' e 'modernas'. A pesquisa percorreu o caminho dos produtores caseiros no Brasil e o seu papel no abastecimento dos centros urbanos em ascensão desde o século XIX. No início, a produção caseira ofertada no comércio de rua, era um prolongamento da refeição preparada para o consumo das famílias em casa. Dessa forma ela proporcionava o fornecimento de alimentos para a população local e possibilitava a geração de renda para quem produzia.

As modernizações que impulsionaram o desenvolvimento urbano-industrial a partir do século XX, estimularam a profissionalização da produção alimentar, acompanhando as tendências de velocidade do período. Com a chegada da comida tipo *fast-food* no Brasil, a cidade passou a acolher outras formas de alimentação, e a comida caseira precisou dividir seu espaço com essas novas possibilidades que surgiram para atender à demanda por velocidade. Houve também uma adaptação desses diferentes modos de alimentação, o *fast-food* incorporou um novo conteúdo - o gosto local - assim como algumas expressões de comida caseira incorporaram a forma - a velocidade. Quando a modernização chega e promove mudanças na produção alimentar, a organização da cidade é remodelada por novas regras e as práticas que não conseguem acompanhar as novas exigências são excluídas, caminham para a informalidade. Com a chegada de uma nova 'ordem' nas cidades, o informal é na verdade a persistência e a manutenção de uma forma de funcionar que não se atualizou às modernizações.

A pesquisa buscou identificar fatores relacionados à inclusão e à exclusão dos produtores caseiros de alimentos, uma vez que invisibilizados pela normas que foram se atualizando, eles ainda procuram um lugar para ocupar na economia urbana. Pode-se ressaltar como fatores que criam oportunidades de inclusão dos produtores caseiros de alimentos na economia: a autonomia para realizar todas as etapas de produção com a tecnologia e equipamentos disponíveis num ambiente doméstico; a possibilidade de trabalhar próximo da família, realizando suas atividades em casa; a utilização da internet para aprendizados na área, aquisição de insumos, e também comercialização da produção. Quanto aos fatores que reforçam

a exclusão dos produtores caseiros de alimentos, destacam-se: a dificuldade em se adaptar às regras para alcançar os registros necessários para o funcionamento de um espaço de produção de alimentos, o alto custo para viabilizar essas exigências, desde o aluguel de um ponto comercial até a aquisição dos equipamentos profissionais. Com a produção sendo realizada em casa, ganha destaque nas respostas a limitada produtividade e a limitação da oferta, devido à demanda do mercado para produtos à pronta entrega, que conflita com a capacidade de produção e de estoque reduzidas numa produção caseira, que geralmente organiza o seu trabalho a partir das encomendas, visando minimizar perdas na produção.

A mais recente discussão em torno das regras para a fabricação de alimentos que buscam incluir as produções de pequena escala, como a caseira, é a Lei da Liberdade Econômica do Estado de Santa Catarina de 2021. Esta lei dá os primeiros passos para a regulamentação das atividades de fabrico de alimentos consideradas de baixo risco, atividades que poderiam ser realizadas em casa, sendo liberadas de alguns alvarás, mesmo que em Florianópolis, essas atividades ainda não foram incluídas na legislação municipal já regulamentada. Uma norma mais antiga, a RDC n.49/2013 trouxe importantes contribuições para a discussão da inclusão produtiva, ao vislumbrar outras abordagens da atuação da Vigilância Sanitária e trazer propostas de regras que incluem práticas existentes, de acordo com as suas características de produção. Ela também não está regulamentada no município de Florianópolis, o que sugere que ainda é necessária uma discussão para avançar o tema da inclusão produtiva na Capital do Estado.

A regulamentação das atividades de produção de alimentos está em constante atualização. A preocupação predominante na segurança sanitária dos alimentos, acaba excluindo atores que precisam de incentivos e investimentos para se atualizarem, quando não inviabilizam a sua permanência na atividade. O enfoque dado à segurança sanitária acabou excluindo outras qualidades do alimento tais como, qualidades sociais, culturais, ambientais, algumas abordadas nesta pesquisa.

As características de uma produção mercantil caseira de alimentos podem estar associadas, inclusive do ponto de vista de agregação de valor, ao movimento do *SlowFood*, comentado no trabalho, que se contrapõe ao acelerado ritmo de vida urbano - com seus pães especiais de longa fermentação, massas e doces frescos de memórias de outros tempos - pois ambas tratam de uma produtividade limitada,

feita sob demanda, com equipamentos predominantemente domésticos e mão-de-obra principalmente de proximidade, parceiros, amigos, familiares.

A pesquisa busca sugerir outras iniciativas, a serem melhor trabalhadas e desenvolvidas, que podem contribuir para a inclusão produtiva do fabrico de alimentos de pequena escala, são as normas específicas para determinados tipos de produções, a exemplo do: Selo Arte, Indicação Geográfica, entre outros. Nesse sentido, seria possível criar um movimento para estabelecer um selo de 'Produção Caseira', para a inclusão desse modo de produção, definido a partir das suas características reais e sem conflitar com a forma como os produtores se identificam, a exemplo da Lei dos Cervejeiros Caseiros Profissionais e Nanocervejarias (10.578/2019) do município de Florianópolis, que reconhece essa atividade como de baixo impacto urbano e ambiental quando sua produção anual não exceder quatorze mil e quatrocentos litros de cerveja. Além disso, o fomento para a implantação de equipamentos de produção de alimentos comunitários, desde cozinhas profissionais compartilhadas, assim como a criação de políticas públicas para a viabilização desse tipo de equipamento, criando condições para a inclusão dos produtores caseiros no município. Outro ponto a ser comentado é quanto a regulamentação de normas existentes, como a RDC 49/2013, conforme foi trabalhado ao longo da pesquisa. São algumas iniciativas que poderiam se configurar como alternativas de inserção econômica dos produtores caseiros, de forma a garantir o atendimento aos requisitos normativos vigentes para a produção alimentar. Os produtores caseiros buscam o reconhecimento da profissão, que representa uma importante atividade econômica, de acordo com o grupo estudado nesta pesquisa.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. **Do tabuleiros ao self-services**. Caderno Espaço Feminino, v. 13, n. 16, Jan/Jun 2005.
- BANDEIRA, Julio; LAGO, Pedro C. **Debret e o Brasil: Obra Completa 1816-1831**. Editora Capivara, Rio de Janeiro, 2009.
- BIBLIOTECA VIRTUAL EM SAÚDE (BVS). **DeCS: Descritores em Ciências da Saúde**. Disponível em: <https://decs.bvsalud.org/ths/resource/?id=51357&filter=ths_termall&q=alimento%20industrializado#Concepts>. Acesso em: 16 jun 2021.
- BONI, Valdete; QUARESMA, Jurema. **Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais**. Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC; Vol. 2 no 1 (3), janeiro-julho/2005, p. 68-80.
- BONINO, Rachel. **Comidas de rua do passado**. 2015. Disponível em: <<http://sacolabrasileira.com.br/2015/06/15/comida-de-rua-do-passado/>>. Acesso em: 17/09/2020.
- BONOMO, Juliana. **"Com gosto" e "por gosto": o ofício das quitandeiras de Minas Gerais sob uma perspectiva histórica**. Tese (Doutorado) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, Departamento de História, Área de concentração: História Econômica. São Paulo, 2020, 290 f.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p.
- BRIGHTWELL, Maria das Graças S.; SILVA, Clécio A. **Dinâmicas Espaço-temporais da Alimentação: Estudo sobre as mudanças no aproveitamento alimentar das famílias de agricultores no município de Praia Grande (SC)**. In: CAMPOS, Nazareno José, BRANDT Marlon, CANCELIER, Janete Webler (Org.). O espaço rural de Santa Catarina: novos estudos. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Elsevier Editora, Rio de Janeiro, RJ, 2003.
- CASSIANO, Ana Cristina. **Além do que se vê: uma análise do sistema de fiscalização dos riscos alimentares**. In: Novas práticas alimentares no mercado global, org.: Julia S. Guivant, Gert Spaargaren, Carmem Rial, Florianópolis, Editora da UFSC, 2010.
- CATAIA, Márcio; SILVA, Silvana C. **Considerações sobre a teoria dos dois circuitos da economia urbana na atualidade**. Boletim Campineiro de Geografia, v. 3, n. 1, 2013.
- CINTRÃO, Rosângela P. **Segurança alimentar riscos, escalas de produção - Desafios para a regulação sanitária**. Revista Visa em debate: sociedade, ciência e tecnologia, Fiocruz, 2017.
- COLLAÇO, Janine H. L. **Um olhar antropológico sobre o Hábito de Comer Fora**. Campos 4: 171-194, 2003.
- _____. **Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações do comer**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, Jan.-Jun, 2004, p. 116-135.

_____. **Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas.** Caderno Espaço Feminino, v. 19, n. 01, Jan./Jul., 2008.

CONTRERAS, Jesús. **A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança.** Editora UFPR, História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 19-45, jan./jun. 2011.

_____; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura.** Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 2011.

CORRÊA, Walquiria K. **Considerações sobre a formação territorial e econômica de Santa Catarina.** Geosul, Florianópolis, v. 14, n. 27, jan-jul, 1999, p. 25-44.

CRUZ, Fabiana Thomé da; SCHNEIDER, Sergio. **Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais.** Revista Brasileira de Agroecologia, 5(2): 22-38, 2010.

DEWES, João O. **Amostragem em Bola de Neve e Respondent-Driven Sampling: uma descrição dos métodos.** Monografia em Estatística, Instituto de Matemática, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

ENGELS, Friedrich. **A situação da classe trabalhadora na Inglaterra: segundo as observações do autor e fontes autênticas.** Tradução B. A. Schumann, supervisão, apresentação e notas José Paulo Netto, São Paulo, Editora Boitempo, 2010.

KAREH, Almir C. **Comida quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro no século XIX.** Caderno Espaço Feminino, v. 19, n. 01, jan-jul, 2008.

_____; BRUIT, Hector H. **Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil.** Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, jan-jun, 2004, p. 76-96.

FAO. **Promessas e Desafios do setor informal de alimentos em países em desenvolvimento.** Publicação da Divisão de Infraestrutura Rural e Agroindústrias do Departamento de Proteção ao Consumidor da FAO, 2011.

FONSECA, Alexandre B.; SOUZA, Thaís S. N. de; FROZI, Daniela S.; PEREIRA, Rosângela A. **Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição.** Ciência e saúde coletiva, Rio de Janeiro, v.16, n.9, p. 3853-3862, set, 2011.

GARCIA, Rosa V. D. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana.** Rev. Nutr., Campinas, 16(4):483-492, out./dez., 2003.

GIEHL, Berenice Zanetti von Dentz. **Permanência e atualizações na produção de alimentos artesanais tradicionais: o sistema alimentar em movimento.** Tese de Doutorado (Programa de Pós-Graduação em Geografia). Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2018, 349 p.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** Editora Atlas S.A., São Paulo, 6a edição, 2008.

GOMES JUNIOR, Newton N.; PINTO, Henrique S.; LEDA, Luisa C. **Alimento e comida: sistema de abastecimento e consumo alimentar urbano.** Guaju, Matinhos, v.2, n.1, p. 61-76, jan./jun. 2016.

GOODMAN, D., SORJ, B., and WILKINSON, J. **Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional** [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2008, A substituição industrial do produto rural. pp. 50-85.

GOOGLE. **O poder da economia hiperlocal: Foozi conecta cozinheiros autônomos a vizinhos clientes**. Google for startups, 10 jun 2020. Disponível em: <<https://startup.google.com/intl/pt-BR/stories/foozi/>>. Acesso em: 24 abr 2020.

GRACIA-ARNAIZ, Mabel. **Em direção a uma Nova Ordem Alimentar?** In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. / organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

GRASSI Neto, Roberto. **Segurança Alimentar: da produção agrária à proteção do consumidor**. São Paulo, Editora Saraiva, 2013.

HUNGER, Raquel; PEPE, Vera Lúcia E.; REIS, Lenice G. Da C. **Inclusão produtiva com segurança sanitária de pequenos produtores na área de alimentos: um olhar a partir do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária**. Revista Visa em Debate, 2020, p. 62-70.

JUNIOR, Benjamim C. H.; ROCHA, Angela da; MELLO, Renato C. de. **Brazil Fast Food Corporation: Internacionalização da Rede Bob's**. TAC, Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, pp. 16-41, Jan./Jun. 2013.

LANDO, Felipe. **Como fazer o método (metodologia) da dissertação ou da tese?** 3 mar 2020. Disponível em: <<https://www.academicapesquisa.com.br/post/como-fazer-o-metodo-dissertacao-tese>>. Acesso em: 12 abr 2021.

LIMA, Angela B. **A participação dos escravos no comércio de gêneros alimentícios em Desterro**. Anais do XIV Encontro Estadual de História, UDESC, Florianópolis, 2012.

LIMA, Paula Coelho Magalhães de. **Curadoria de objetos industriais: acervos de utensílios domésticos pré-elétricos em São Paulo**. Dissertação de Mestrado (Programa de Pós-Graduação Int. em Museologia). São Paulo: Universidade de São Paulo, 2014, 267 f.

LOPES, Andre. **Da Pensão à McDonaldização: tradição, resistência e mudanças no hábito de almoçar fora de casa na cidade de São Paulo entre 1980 e 2012**. Anais eletrônicos do XXI Encontro Estadual de História da ANPUH-SP, Santos, 2014.

MALEK, Karen. **Use o UberEATS para pedir comida pelo celular Android ou iPhone**. 2018. Disponível em: <<https://www.techtudo.com.br/tudo-sobre/ubereats.html>>. Acesso em: 15 fev 2022.

MANTOVANI, Flávia. **Refugiado iraniano cria app de entrega de comida caseira para vizinhos no Brasil**. FOLHAPRESS, 10 jun 2020. Disponível em: <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/mundo/noticia/2020/06/refugiado-iraniano-cria-app-de-entrega-de-comida-caseira-para-vizinhos-no-brasil-ckb9jff6b008301jf52rm6ksi.html>>. Acesso em: 24 abr 2020.

MARCONI, Marina D. A.; LAKATOS, Eva M. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisas, elaboração, análise e interpretação de dados**. 5.ed., São Paulo: Atlas, 2002.

MARINS, Paulo César G. **Habitação e vizinhança: limites da privacidade no surgimento das metrópoles brasileiras**. História da vida privada do Brasil, vol. 3, coord.: Fernando Novais, org.: Nicolau Sevcenko, São Paulo, Editora Companhia da Letras, 1998.

MARTIN, Erica. **A febre das marmitas: como empreender e se destacar neste mercado**. Revista VOCÊ/SA, edição 264, 07 mai 2020. Disponível em: <<https://vocesa.abril.com.br/>>

[empreendedorismo/a-febre-das-marmitas-como-empreender-e-se-destacar-nesse-mercado/](#)
>. Acesso em: 24 abr 2020.

MARTINS, Conceição G. **Cozinhas, Eletrodomésticos e Modos de Vida: Implicações dos eletrodomésticos nas transformações de rotinas domésticas na cozinha, em residências de Florianópolis/ SC**. Tese de Doutorado (Programa de Pós-Graduação em Tecnologia) Curitiba: Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2013.

MAXIMO SILVA, João L. **Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900)**. Tese, USP, FFLCH, 2008.

_____. **Alimentação e transformações urbanas em São Paulo no século XIX**. Almanack, Guarulhos, n.07, p.81-94, 2014.

MELLO, Cássila C. P. **A busca de espaços para o comércio de gêneros alimentícios em Desterro: Galpões, quiosques e o novo Mercado Público Municipal**. TCC do Departamento de História, UFSC, Florianópolis, 2014.

MELLO, Soraia Carolina de. **Reseña de "Gênero e artefato: o sistema doméstico na perspectiva da cultura material - São Paulo, 1870-1920"** de Vânia Carneiro de CARVALHO. Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina, Brasil. Revista Estudos Feministas, vol. 17, núm. 1, enero-abril, 2009, pp. 279-283.

MIOR, Luiz Carlos; WILKINSON, John. **Setor Informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces**. Estudos Sociedade e Agricultura. Rio de Janeiro, nº 13, 1999.

MONTEIRO, Renata Z. **Cozinhas profissionais**. 2a edição, São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

MOREIRA, Rafael de Farias C. **Empreendedorismo e Inclusão Produtiva: Uma análise de perfil do microempreendedor individual beneficiário do programa Bolsa Família**. In: Radar : tecnologia, produção e comércio exterior / Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. Diretoria de Estudos e Políticas Setoriais, de Inovação, Regulação e Infra-estrutura. - n. 1 (abr. 2009), Brasília: Ipea, 2009.

MOREIRA, Sueli A. **Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos**. Cienc. Cult., vol.62, no.4, São Paulo, P. 23-26, out. 2010.

MULLER, Jéssica. **Percepção de consumidores em relação às terminologias caseiro, tradicional e original em rótulos de alimentos embalados com diferentes graus de processamento**. Dissertação de Mestrado (Programa de Pós-Graduação em Nutrição). Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2016, 158 p.

NIERDELE, Paulo André; SOUZA, Diego N. **A produção científica brasileira sobre o que se entende por Inclusão Produtiva: Um recorte temporal entre 2005 a 2016**. Revista Desenvolvimento Social No 23/01, 2018. (ISSN 2179-6807). Universidade Estadual de Montes Carlos, 2018.

OLIVEIRA, João Maria de. **Empreendedor Individual: Ampliação da base formal ou substituição do emprego?** In: Radar : tecnologia, produção e comércio exterior / Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. Diretoria de Estudos e Políticas Setoriais, de Inovação, Regulação e Infra-estrutura. - n. 1 (abr. 2009), Brasília: Ipea, 2009.

OLIVEIRA, DÉBORA S. De S. **A transmissão do Conhecimento Culinário no Brasil Urbano do Século XX**. Dissertação de Mestrado (Programa de Pós-Graduação em História Social). São Paulo: Universidade de São Paulo, 2010, 139p.

_____. **Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil.** Editora Senac São Paulo, São Paulo, 2013.

PAULI, Évilyn de S. **Produção e Mercado do queijo colonial da região da Grande Florianópolis: o caso do município de Angelina.** Dissertação de Mestrado (Programa de Pós-Graduação em Geografia). Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2017, 111p.

PEDROCCO, Giorgio. **A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação.** In: FLANDRIN & MONTANARI (org.), *História da Alimentação*, 1998, pp. 763-778.

PEREZ-CASSARINO, Julian; FERREIRA, Angela D. D. **Agroecologia, construção social de mercados e a constituição de sistemas agroalimentares alternativos: Uma leitura a partir da Rede Ecovida de Agroecologia.** In: NIEDERLE, Paulo A. et al. *Agroecologia: Práticas, Mercados e Políticas para uma nova Agricultura.* Curitiba: Kairós, 2013.

PINTEREST. Site. Imagens dos anúncios de fogão a gás e geladeiras. Disponível em: <<https://br.pinterest.com/>>. Acesso em: 16 ago 2021.

POLLAN, Michael. **O Dilema do Onívoro: uma história natural de quatro refeições.** Rio de Janeiro: Editora Intrínseca, 2007.

_____. **Cozinhar: uma história natural da transformação.** Rio de Janeiro: Editora Intrínseca, 2014.

POPINIGIS, Fabiane. **“Aos Pés dos Pretos e Pretas Quitadeiras”:** experiências de trabalho e estratégias de vida em torno do primeiro Mercado Público de Desterro - 1840-1890. *Afro-Ásia*, 46, 2012, p. 193-226.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

POZZO, Renata R. **Momentos da Modernidade no centro tradicional de Florianópolis: a dimensão contra-hegemônica do espaço contemporâneo.** *Urbana: Rev. Eletrônica Cent. Interdiscip. Estud. Cid, Campinas (SP)*, v. 8, n. 1 [12], p. 137-162, ISSN 1982-0569, Jan/ Abr 2016.

PREZOTTO, Leomar L. **A sustentabilidade da agricultura familiar. Implicações e perspectivas da legislação sanitária para a pequena agroindústria.** Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, Instituto de Assessoria para o desenvolvimento humano, 2005.

PRIORE, Mary Del. **História da Gente Brasileira: Colônia.** Volume 1, Editora LeYa, 2016.

QUEIROZ, Thiago A. N. **As centrais de abastecimento alimentar: agentes mistos dos circuitos da economia urbana.** *Sociedade e Território*, Natal, v. 27, no 1, p. 157-177 jan/ jun. 2015.

RAMOS, Mariana O.. **Cadeias agroalimentares sob o enfoque da soberania e segurança alimentar e nutricional: uma construção a partir do estudo de cadeias de frutas nativas da Mata Atlântica.** Tese Doutorado (Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2019.

_____; LONGHI, Alvir; MARTINS, Josué S. **Boas Práticas no processamento de alimentos da sociobiodiversidade.** Maquiné, RS, Coletivo Catarse Editora, 2019.

RIBEIRO, Cilene S. G. **Tudo pronto: O comer fora e o prazer reinventado - Curitiba (1970-2000).** Tese de doutorado (Curso de Doutorado em História do Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes). Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2012.

SANTA AFROCATARINA. Site. Disponível em: <https://santaafrocatarina.sites.ufsc.br/santaafrocatarina/?secao=acervo&i=112_1>. Acesso em: 12 nov 2021.

SANTIAGO, Carlos Eduardo P.; VASCONCELOS, Ana Maria. **Do catador ao doutor: um retrato da informalidade do trabalhador por conta própria no Brasil**. Nova Economia, v.27, n.2, p.213-246, 2017.

SANTOS, Milton. **O espaço dividido: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos**. São Paulo: Edusp, 2018 [1979].

SCHMITT, Jaqueline A. M. Z. **Trabalhando em Florianópolis (As práticas de trabalho e as memórias de trabalhadores e trabalhadoras) 1900-1920**. Dissertação de Mestrado (Programa de Pós-graduação em História). Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2001.

SCHUTTER, Olivier De. *La surproduction alimentaire affame le monde. Problèmes Économiques: Agriculture et Alimentation*, Paris, França, Nº. 3135, p.13-20, jun. 2016.

SENRA, Marcia. **A cidade moderna: história, memória e literatura - Paris, Belo-Horizonte**. Revista Univap, São José dos Campos-SP, v. 17, n. 2, 9, p. 62-79, ago.2011.

SEVCENKO, Nicolau. **História da vida privada no Brasil República: da Belle Époque à era do rádio**. História da vida privada do Brasil, vol. 3, coord.: Fernando Novais, org.: Nicolau Sevcenko, São Paulo, Editora Companhia da Letras, 1998.

SILVA, Clécio de Azevedo. **MODERNIZAÇÃO E REFORMA DOS REGIMES ALIMENTARES: PARA ONDE VAMOS?** Revista Sociedade e Território – Natal. Vol. 34, N. 1, p. 261–277, Jan./Abr. de 2022.

SILVA, Edna L., MENEZES, Estera M. **Metodologia da Pesquisa e Elaboração de Dissertação**. 4 ed. rev., Florianópolis, UFSC, 2005.

SILVEIRA, Ricardo F. **Camelódromos de Florianópolis- Informalidade e marginalização nos espaços públicos**. Revista Santa Catarina em História - Florianópolis - UFSC – Brasil ISSN 1984- 3968, v.1, n.2, 2010.

SLOW FOOD. Site. Disponível em: <<https://slowfoodbrasil.org>>. Acesso em: 01 mar 2021.

SORBILLE, Reynaldo Norton. **Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária: Orientação para gestores de políticas públicas municipais e trabalhadores da vigilância sanitária**. Edição: Frente Nacional de Prefeitos. Esta cartilha foi produzida em parceria entre a FNP, Sebrae e Anvisa. Disponível em: . Acesso em: 29 abr 2021.

TECHTUDO. **iFood: aplicativo de entrega de comida tem restaurante e mercado online**. 2020. Disponível em: <<https://www.techtodo.com.br/tudo-sobre/ifood/feed/pagina-8.html>>; Acesso em: 15 fev 2022.

TEIXEIRA, Luiz Eduardo F. **Espços públicos da orla marítima do Centro Histórico de Florianópolis: o lugar do Mercado**. Dissertação PPGG, UFSC, Florianópolis, 2002.

TRUNINGER, Monica. **As bases plurais da confiança alimentar nos produtos orgânicos: da certificação ao ‘teste da minhoca**. Ambiente & Sociedade: São Paulo, v. XVI, Nº. 2, p. 81-102, abr.- jun. 2013.

VINUTO, Juliana. **A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto**. Temáticas, Campinas, 22, (44): 203-220, ago/dez. 2014.

VINHA, Camargo P. **O alimento através da História: breve resgate de ritos e sabores**. Revista Thema, 12 (02), p. 56-67, 2015.

APENDICE A - QUESTIONÁRIO

A produção de alimentos caseiros para venda em Florianópolis

Sou Ana Claudia Lorenzi da Silva, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFSC, sob orientação do Prof. Dr. Clécio de Azevedo Silva. Estou realizando a pesquisa acadêmica sobre o tema: a produção de alimentos feitos em casa para comercialização em Florianópolis, que compõe a minha dissertação de mestrado, com o objetivo de retratar as pessoas que exercem essa atividade econômica em Florianópolis.

Você está sendo convidado a participar desta pesquisa voluntariamente, com base na Resolução 510/16 (para as pesquisas em ciências humanas e sociais), lembrado que:

- você pode desistir a qualquer momento;
- você pode se recusar a responder qualquer pergunta;
- a coleta de dados tem caráter confidencial e seus dados estarão disponíveis somente para mim e para meu orientador;
- os resultados desta pesquisa poderão ser apresentados em congressos, publicados em revistas especializadas e da mídia, e utilizados na dissertação de mestrado, sempre preservando a identidade dos participantes;
- para qualquer dúvida, estou à total disposição;

Obrigada por concordar em participar desta pesquisa!

PERGUNTAS (*respostas obrigatórias)

DADOS

1. Primeiro nome
2. Bairro onde mora (Florianópolis)*
3. Idade: [menos de 25 anos/ 25-34 anos/ 35-44 anos/ 45-54 anos/ mais de 55 anos
- de acordo com as faixas do IBGE)*
4. Sexo: (M/ F/ Outro)*

O PERFIL DA SUA PRODUÇÃO

5. Qual tipo de alimento você produz?* [Pães/ Pães Especiais/ Pizzas/ Massas/ Salgados/ Marmitas (refeições)/ Bolos/ Bolos especiais/ Docinhos/ Sobremesas/ Outros]
6. Como identifica os produtos que vende? [Produto Artesanal (pequena escala, o artesão participa do processo)/ Produto Caseiro (feito em casa, no ambiente

doméstico)/ Produto Tradicional (alimento com história, saber-fazer passado de geração)/ Produto Local (modo de preparo específico do local onde é produzido)/ Outro]

7. Onde executa a sua produção? [em casa, na cozinha comum/ em casa, num espaço separado, específico para produção/ numa cozinha profissional compartilhada/ numa cozinha profissional própria/ outro]
8. Quais são os principais equipamentos que utiliza? [fogão/ forno/ geladeira/ freezer/ batedeira/ outros]
9. Já investiu em algum equipamento profissional ou semi-profissional para melhorar o seu trabalho? Se sim, quais? [fogão/ forno/ geladeira/ freezer/ batedeira/ maseira/ não/ outros]
10. Onde costuma adquirir os seus ingredientes para produzir? [Atacados/ Supermercados/ Lojas especializadas/ Por sites de internet/ Feiras/ Direto de produtores locais/ Horta de casa]
11. Procurou alguma ajuda de cunho legal/ fiscal/ burocrática/ etc. desde que iniciou a sua atividade? [SEBRAE/ SENAC/ Casa do Empreendedor (Prefeitura Florianópolis)/ Contador/ Consultoria/ Informações sobre empreendedorismo/ Curso de manipulação de alimentos/ Não/ Outros]
12. Tem algum registro da sua atividade? [CNPJ/ MEI/ Alvará de funcionamento/ Alvará Sanitário/ Nenhum registro]

COLOCANDO A MÃO NA MASSA

13. Como aprendeu o ofício (produzir alimentos para venda)? [Com a família/ no trabalho/ através de alguma formação; cursos ou escola/ por conta própria (pela internet, livros, etc)/ outros]
14. Quando você começou a produzir alimentos para vender? [menos de 1 ano/ mais de 1 até 2 anos / mais de 2 até 5 anos/ mais de 10 até 15 anos/ mais de 15 anos]
15. Realiza o seu trabalho: [sozinha (o)/ com a ajuda da família/ contrata ajudantes/ com um parceiro de negócio/ outros]
16. Quais tarefas você executa? [seleção de receitas/ compra dos ingredientes/ separação e pesagem das receitas/ preparação e execução das receitas/ finalização do produto/ embalagem do produto/ limpeza e organização do local de produção/ venda dos produtos/ outros]

17. Quanto tempo da sua semana você dedica para a produção? [Todos os dias da semana/ Dedico de 3 a 4 dias da semana/ Dedico de 1 a 2 dias da semana/ Somente nos finais de semana, tenho outras atividades durante a semana/ Varia bastante, depende da demanda/ Outros]
18. Além desse ofício, você exerce outra atividade profissional? [Sim/ Não]

RELAÇÕES COM O MERCADO

19. Como sua produção chega até o cliente? [Você entrega/ O cliente busca/ Terceiriza a entrega (entregador parceiro)/ Aplicativos digitais (Ifood, Ubereats, outros)/ Por meio de um ponto de vendas/ Outros]
20. Como vende seus produtos? [Fornecendo para estabelecimentos/ Por meio de parceiros de venda/ Participando de feiras/ Atendendo sob encomenda/ Por meio de um site de vendas (marketplace)/ Por meio das redes sociais da internet (Instagram, Facebook, WhatsApp, etc)/ Oferecendo para grupos de amigos/ Oferecendo para vizinhança/ Outros]
21. Vivenciou alguma barreira que o impediu de comercializar o seu produto? [Exigência de registro/ Exigência de nota fiscal/ Cozinha aprovada pela vigilância/ Capacidade de produção/ Nenhuma/ Outros]
22. No período da pandemia: [A produção e as vendas aumentaram/ Enfrentei dificuldades para continuar/ Iniciei a produção nesse período/ Outros]
23. Os ganhos com as vendas da produção são: [A sua principal fonte de renda/ Uma complementação para a sua renda/ Para investir na própria produção ou negócio/ Para realizar um projeto específico/ Outros]
24. Você é o responsável pela renda da sua família? [Sim, sou o principal responsável/ Divido a responsabilidade com mais alguém/ Não, mas contribuo com a renda da família/ Não/ Outros]

ENCERRAMENTO

25. Tem algo que gostaria de contar sobre a sua experiência com a produção de alimentos (como iniciou, escolhas que precisou fazer, planos para o futuro ou ...)
26. Indicaria outro produtor (a) em Florianópolis para contribuir com esta pesquisa? (Informe aqui o nome e contato ou compartilhe esse link que você recebeu)

Obrigada pela participação!

APENDICE B - ENTREVISTA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Um primeiro contato foi estabelecido com a vigilância sanitária de Florianópolis através de email no dia 23 de agosto, colocando algumas questões pertinentes à pesquisa e foi marcada uma conversa presencial para o dia 25 de agosto na Secretaria Municipal de Saúde, na Trindade, com a chefe do Depto. de Fiscalização da Vigilância Sanitária, Luiza Moritz T., com formação na área de nutrição que atua há 13 anos na Vigilância Sanitária.

O roteiro seguiu as perguntas:

- Quais os alvarás necessários para pequenas produções de alimentos, como por exemplo pães e bolos?
- É possível produzir na cozinha de casa? Quais adequações necessárias?
- Como se dá a fiscalização dos pequenos produtores de alimentos (como MEI)?
- Nas redes sociais, existe algum controle para a comercialização de produtos?
- Durante a pandemia houve um aumento na oferta de alimentos feitos em casa, como a vigilância enxerga esse fato?
- A Lei da Liberdade Econômica (2019), traz alguma mudança?
- Qual o papel da RDC 49/2013 no processo de formalização dos pequenos produtores (Projeto de Inclusão Produtiva c/ Segurança Sanitária)?
- E aqueles que não conseguem se adequar às normas vigentes, como proceder?
- Informalidade é ilegalidade?

Os principais pontos dessa conversa foram:

- A utilização da casa para produzir alimentos não é possível com base na legislação vigente hoje (Decreto Estadual 31.455/87; RDC 275/2002). A cozinha onde acontece a produção precisa ter acesso independente, o que muitas vezes não é possível adequar, geralmente uma saída encontrada é utilizar uma edícula para montar o espaço de produção. E antes das questões sanitárias, o plano diretor precisa permitir a atividade (no caso de produção de alimentos), o que não seria possível numa área exclusivamente residencial, por exemplo;
- Então em apartamentos se torna praticamente inviável essa formalização, além de também estar de acordo com as regras internas do condomínio quanto à atividade;
- Outro fator que dificulta a produção em casa é que para acontecer a fiscalização é necessária a autorização do proprietário para entrar na casa, a vigilância não pode fiscalizar sem o seu consentimento;
- Quando é feita alguma denúncia então é feita a visita ao local, mas este é uma ocorrência mais rara;
- Sobre a RDC 49/2013, ela ainda não está regulamentada no município para ter validade, a entrevistada comentou que a cidade de Porto Alegre é uma das poucas cidades brasileiras que estão com essa Resolução regulamentada e que permite a produção em casa;

- A Lei da Liberdade Econômica de 2019 liberou o alvará sanitário para algumas atividades que não estavam diretamente relacionadas à vigilância sanitária, como: venda de carros, venda de sapatos, entre outras, mas para produção de alimentos continua sendo necessário o alvará sanitário;
- A entrevistada comentou que uma vez que o produtor não possui as licenças obrigatórias para fabricação, a informalidade se trata de uma ilegalidade;
- A falta das licenças pode ser um dificultador para a comercialização, e que mesmo ela acontecendo de porta em porta, ou pela internet, a equipe não tem pessoal suficiente para fiscalizar todas essas iniciativas, então é principalmente através de denúncias que a fiscalização acontece para quem está atuando dessa forma.
- A entrevistada listou alguns empecilhos que mais se destacam para a obtenção das licenças: inadequação do espaço físico com a legislação, falta de contratação de responsável técnico, falta de lavatório para as mãos na área de produção (separada da pia), necessidade de revestimentos laváveis (pisos, paredes, etc), os equipamentos em mau estado de conservação;
- Quanto à exigência de um responsável técnico para a produção, a entrevistada reconhece que esse empecilho é um dos mais custosos para o produtor, uma vez que manter um profissional especializado numa pequena produção, representa um alto custo para o produtor;
- A vigilância sanitária reconhece que muitas atividades de produção alimentar iniciam na informalidade, e que o processo de formalização só é realizado numa etapa posterior, quando o negócio já está mais consolidado, uma vez que as demandas para obter as licenças exigem um investimento inicial. Também foi observada uma maior procura por essa atividade ao longo da pandemia. Nesse sentido está sendo elaborado um estudo para viabilizar a produção na cozinha de casa, uma autorização sanitária (alvará sanitário é para estabelecimentos), como base na RDC 49/2013. A entrevistada destacou que é uma iniciativa da vigilância municipal e que estão buscando exemplos de outros locais que encontraram saídas para a produção comercial em casa. Uma das etapas incluiria realizar uma análise microbiológica dos produtos feitos em casa e fazer um estudo sobre a segurança sanitária desses produtos para o consumo;
- Sobre ambulantes: é cobrada a procedência dos alimentos comercializados, o que acaba estimulando a comercialização de produtos industrializados, uma vez que muitas “produções caseiras” tem dificuldades de regulamentação;
- Outro ponto levantado foi a busca por alternativas para equilibrar a Segurança Sanitária dos Alimentos e a Segurança Alimentar e Nutricional, se a produção de alimentos feitos em casa pode contribuir para uma alimentação menos industrializada, uma vez que o consumo frequente desse tipo de alimento tem contribuído para aumentar a prevalência de doenças relacionadas à má-nutrição;
- A iniciativa de um projeto como esse precisa encontrar apoio político para ser implementado;

APENDICE C - OCUPAÇÕES PERMITIDAS PELO MEI

A tabela abaixo relaciona as atividades do MEI que se referem à produção de alimentos e o respectivo código CNAE, pesquisadas no site do Governo Federal no dia 21/08/2021.

Quadro II - Lista de atividades do MEI relacionadas à produção de alimentos

	OCUPAÇÃO PERMITIDA PELO MEI	CNAE
1	BOLACHEIRO (A)/ BISCOITTEIRO (A) INDEPENDENTE	1092-9/00
2	CHOCOLATEIRO (A) INDEPENDENTE	1093-7/01
3	COMPOTEIRO (A) INDEPENDENTE	1031-7/00
4	CONFEITEIRO (A) INDEPENDENTE	1091-1/02
5	COZINHEIRO (A) QUE FORNECE REFEIÇÕES PRONTAS E EMBALADAS PARA CONSUMO INDEPENDENTE	5620-1/04
6	DOCEIRO (A) INDEPENDENTE	5620-1/04
7	FABRICANTE DE LATICÍNIOS INDEPENDENTE	1052-0/00
8	FABRICANTE DE POLPA DE FRUTAS INDEPENDENTE	1031-7/00
9	MARMITEIRO (A) INDEPENDENTE	5620-1/04
10	PADEIRO (A) INDEPENDENTE	1091-1/01
11	PIPOQUEIRO (A) INDEPENDENTE	5612-1/00
12	PIZZAIOLO (A) EM DOMICÍLIO INDEPENDENTE	5620-1/02
13	QUEIJEIRO (A)/ MANTEGUEIRO (A) INDEPENDENTE	1052-0/00
14	QUITANDEIRO (A) AMBULANTE INDEPENDENTE	5612-1/00
15	QUITANDEIRO (A) INDEPENDENTE	4724-5/00
16	SALGADEIRO (A) INDEPENDENTE	5620-1/04
17	SORVETEIRO (A) AMBULANTE INDEPENDENTE	5612-1/00
18	SORVETEIRO (A) INDEPENDENTE	4729-6/99

Fonte: Elaborado pela autora (2022) com dados do site gov.br (2021)

ANEXO A - ATIVIDADES ECONÔMICAS DE BAIXO RISCO

05/02/2021

LEI Nº 18.091, de 29 de janeiro de 2021

159	Envasamento e empacotamento sob contrato (Código CNAE:8292000), desde que não haverá, no exercício da atividade, o envasamento, fracionamento e/ou empacotamento de produtos relacionados a saúde, tais como: engarrafamento de produtos líquidos, incluindo alimentos e bebidas, empacotamento de sólidos, envasamento em aerossóis ou empacotamento de preparados farmacêuticos.
160	Exploração de jogos de sinuca, bilhar e similares (Código CNAE:9329803)
161	Exploração de jogos eletrônicos recreativos (Código CNAE:9329804)
162	Fabricação de acessórios do vestuário, exceto para segurança e proteção (Código CNAE:1414200)
163	Fabricação de artefatos de couro não especificados anteriormente (Código CNAE:1529700)
164	Fabricação de artefatos têxteis para uso doméstico (Código CNAE:1351100)
165	Fabricação de artigos de vidro (Código CNAE:2319200), desde que o resultado do exercício da atividade econômica não é um produto industrial, não haverá operações de espelhação. E não haverá produção de peças de fibra de vidro.
166	Fabricação de artigos do vestuário, produzidos em malharias e tricotagens, exceto meias (Código CNAE:1422300)
167	Fabricação de artigos ópticos (Código CNAE:3250707), desde que não haverá fabricação de produto para saúde.
168	Fabricação de artigos para viagem, bolsas e semelhantes de qualquer material (Código CNAE:1521100), desde que a área construída do empreendimento não ultrapassa 2.500 m ² (dois mil e quinhentos metros quadrados).
169	Fabricação de biscoitos e bolachas (Código CNAE:1092900), desde que o resultado do exercício da atividade econômica não será diferente de produto artesanal.
170	Fabricação de calçados de couro (Código CNAE:1531901), desde que a área construída do empreendimento não ultrapassa 2.500 m ² (dois mil e quinhentos metros quadrados).
171	Fabricação de escovas, pincéis e vassouras (Código CNAE:3291400), desde que não haverá no exercício a fabricação de escova dental.
172	Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos (Código CNAE:1095300), desde que o resultado do exercício da atividade econômica não será diferente de especiaria ou condimento desidratado produzido artesanalmente.
173	Fabricação de frutas cristalizadas, balas e semelhantes (Código CNAE:1093702), desde que o resultado do exercício da atividade econômica não será diferente de produto artesanal.
174	Fabricação de gelo comum (Código CNAE:1099604), desde que o gelo fabricado não será para consumo humano e não entrará em contato com alimentos e bebidas.
175	Fabricação de massas alimentícias (Código CNAE:1094500), desde que o resultado do exercício da atividade econômica não será diferente de produto artesanal.
176	Fabricação de meias (Código CNAE:1421500)
177	Fabricação de outros produtos têxteis não especificados anteriormente (Código CNAE:1359600)
178	Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria (Código CNAE:1091102)
179	Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates (Código CNAE:1093701), desde que o resultado do exercício da atividade econômica não será diferente de produto artesanal.
180	Fabricação de tecidos especiais, inclusive artefatos (Código CNAE:1354500), desde que a área construída do empreendimento não ultrapassa 2.500 m ² (dois mil e quinhentos metros quadrados).
181	Fabricação de velas, inclusive decorativas (Código CNAE:3299006), desde que não haverá no exercício da atividade a fabricação de velas, sebo e/ou estearina utilizadas como cosmético ou saneante.
182	Facção de peças do vestuário, exceto roupas íntimas (Código CNAE:1412603)
183	Facção de roupas íntimas (Código CNAE:1411802)
184	Facção de roupas profissionais (Código CNAE:1413403)
185	Filmagem de festas e eventos (Código CNAE:7420004)
186	Fotocópias (Código CNAE:8219901)
187	Gestão e administração da propriedade imobiliária (Código CNAE:6822600)
188	Horticultura, exceto morango (Código CNAE:121101)
189	Laboratórios fotográficos (Código CNAE:7420003)

05/02/2021

LEI Nº 18.091, de 29 de janeiro de 2021

190	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares (Código CNAE:5611203)
-----	---

A Lei n. 18.091, de 29 de janeiro de 2021, do Estado de Santa Catarina, regulamenta no âmbito estadual o art. 3o, parágrafo 1o, III, da Lei Federal n. 13.874/2019, conhecida como lei da Liberdade Econômica, para classificar as atividades de baixo risco, aqui estão listadas algumas atividades que se referem à produção de alimentos, como os itens: 169, 172, 173, 175, 178, 179, 190.