



10º Siepex Salão Integrado de Ensino,
Pesquisa e Extensão da Uergs

20
anos



<http://pev-proex.uergs.edu.br/index.php/xsiepex/index>

ISSN do Livro de Resumos: 2448-0010

UMA ANÁLISE SOBRE AS MICRO E PEQUENAS CERVEJARIAS DA REGIÃO DA SERRA GAÚCHA - RS

Raquel de Jesus Motta VELASQUEZ ¹; Clarissa Weiss Pereira BENETTI ²; Eléia RIGHI ³

¹Bolsista de iniciação científica UERGS; ²Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UERGS); ³Professora orientadora. Unidade Caxias do Sul, UERGS.

E-mails: raquel-velasquez@uergs.edu.br; clarissa-benetti@uergs.edu.br; eleia-righi@uergs.edu.br;

Resumo

A diversificada produção das cervejas artesanais e produtos com cerveja na receita tornou-se uma oportunidade com características inovadoras para o desenvolvimento econômico e turístico de muitos municípios em todo o Brasil. Na Serra Gaúcha é possível verificar quanto a produção cervejira impulsiona o crescimento da economia. Assim, o objetivo geral desse trabalho foi mapear e analisar as micro e pequenas cervejarias da Serra Gaúcha – RS. A compilação dos resultados foi elaborada utilizando o SIG, *software* ArcGis. Na região de estudo, foram listadas 53 cervejarias pelo MAPA, Caxias do Sul possui o maior número de registros. A produção anual em cada cervejaria da Serra Gaúcha varia entre 15.000 e 250.000 litros. Os meses de maior produção são os períodos de altas temperaturas. Com todas as informações espacializadas e analisadas foi possível propor alternativas de desenvolvimento local/regional, através do fortalecimento da cadeia produtiva do setor e da expansão da atividade turística.

INTRODUÇÃO

A expansão das micro e pequenas cervejarias no mundo e no Brasil mostra a alteração do padrão de consumo de cervejas e as próprias mudanças no mercado de cervejas ditas “artesanais”, com novas formas de atividades da cultura cervejira (MARCUSO, 2015).

O crescimento dessa atividade no Brasil vem avançando de forma sustentada nos últimos anos, em 2019 somou um total de 1209 cervejarias registradas. A concentração no eixo Sul-Sudeste, é crescente, se confirma com mais de 80% dos estabelecimentos. O Estado que apresenta maior número de cervejarias é São Paulo (241) que ultrapassou o Rio Grande do Sul (236) do último levantamento para o atual (2019). Os Municípios que possuem as maiores concentrações de cervejarias ainda se mantêm nessas áreas. O Município de Caxias do Sul, em 2018 e 2019, permaneceu em quarto lugar no Brasil em relação a quantidade de cervejarias. Em 2018 possuía 16 e em 2019, 20, um crescimento de 25% (MAPA, 2019).

Na abordagem de estudos sobre esses segmentos no Brasil, um dos maiores problemas refere-se à escassez de informações teóricas, definições científicas e dados estatísticos atualizadas, e coerentes sobre a sua dimensão e forma de inserção na economia, o que se constitui em uma séria dificuldade para a formulação de políticas de estímulo ao crescimento deste setor. Mesmo assim, as pequenas e microcervejarias não tendo todo esse conjunto de dados quantificados e capital para investir em mecanismos sustentáveis, começam a aderir “lentamente” a processos sustentáveis e sociais, sobretudo, para economia de água, energia e destinação correta dos resíduos, que vai além de atender a legislação ambiental.

O mundo das cervejas artesanais, ainda tem enorme potencial para desenvolvimento, acrescido pelas rotas cervejiras que auxiliam na difusão da cultura e no crescimento econômico de uma região (LUZ, 2020). Segundo Thurnell-Read (2019), a geografia local e os simbolismos na marca de produtos em uma determinada cidade, vila ou região, possuem o valor já intrínseco a esse lugar,



cultivando uma associação com as áreas de beleza natural excepcional.

Assim, este trabalho apresenta uma visão contemporânea acerca das micro e pequenas cervejarias artesanais situadas na Serra Gaúcha – RS - Brasil, com o intuito de analisar qualitativamente e quantitativamente as características de produção, socioeconômicas e ambientais, para ser possível orientar os empreendedores quanto às ações a serem tomadas na cadeia produtiva e aumentando a lucratividade das empresas.

MATERIAIS E MÉTODOS

As pequenas e microcervejarias da Serra Gaúcha foram mapeadas e organizadas através da elaboração de um Banco de Dados Geográfico pelo Sistemas de Informações Geográfica (SIGs). A compilação dos resultados foi elaborada utilizando o SIG, *software* ArcGis. Os dados foram disponibilizados pelo MAPA - SIPOV/DDA/SFA-RS – ano 2019.

Em relação a análise quantitativa e qualitativa, foi aplicado um questionário semiestruturado. O questionário foi enviado aos participantes como também o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), devidamente autorizado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UERGS, que também teve uma versão desenvolvida no “Google Formulários”, com um total de 35 perguntas a serem respondidas pelos participantes.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Para delimitar quais os municípios que seriam analisados quanto à existência de cervejarias artesanais, foi utilizado como base o Corede Serra, formado por 32 municípios, assim, foram mapeadas as 53 cervejarias artesanais pertencentes a essa região (Figura 1).

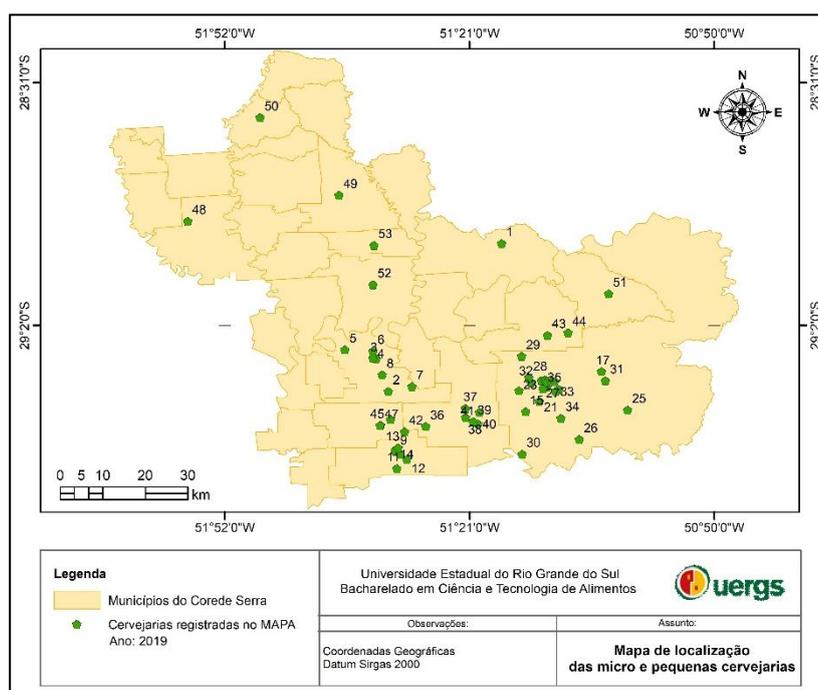


Figura 1 – Mapa de localização das micro e pequenas cervejarias.

A maioria das cervejarias foi criada no período entre 2014 e 2017. Dentre as cervejarias entrevistadas, a produção anual de cerveja varia entre 15.000 e 250.000 litros, com uma média de



10º Siepex Salão Integrado de Ensino,
Pesquisa e Extensão da Uergs

20
anos



<http://pev-proex.uergs.edu.br/index.php/xsiepex/index>

ISSN do Livro de Resumos: 2448-0010

cerca de 20.000 litros mensais.

Outro ponto a ser destacado é quanto ao grau de impacto da sazonalidade na produção e venda das cervejas artesanais, aproximadamente 60% das vendas possuem alto grau de influência nas estações do ano. Os meses de maior produção são os períodos de altas temperaturas, entre novembro e fevereiro, principalmente dos estilos tipo Lager, Pilsen e Ipa. Também destacamos a produção dos tipos Ale, Weissbier e Pale Ale, com uma proporção intermediária na produção, e em menor número as cervejas Bock e Malzbier.

No inverno a pesquisa demonstra maior percentual de produção dos estilos Ipa, Pilsen, Bock, Ale, Weissbier, Pale Ale e Lager. Também há o acréscimo dos tipos Russian Imperial Stout, Irish Stout e Märzen e Stout citados por 5,9 % dos entrevistados.

Quanto aos colaboradores presentes nas operações das cervejarias, a maior quantidade é de 5 pessoas, com um total de 51 colaboradores nas 17 cervejarias entrevistadas (média de 3 colaboradores por cervejaria). Dentre elas, 13 responderam que possuem proprietários, sócios ou membros da família como mão de obra ocupada no processo produtivo da cerveja, e a maioria deles possui formação específica para atuar no ramo, como mestres cervejeiros ou sommelier de cervejas.

Para isso, ter uma formação universitária se torna imprescindível, assim o grau de formação da maioria dos proprietários são cursos de graduação (47%), seguidos por cursos de mestrado, especialização, doutorado e ensino médio completos.

Com relação às vendas, os entrevistados apontam que elas são direcionadas prioritariamente para o comércio varejista, em um percentual de 82,4%. Já com relação ao público consumidor foi feita a seguinte pergunta: “Caso direcione suas vendas para o varejo, qual é o perfil do seu consumidor?”, trazendo as seguintes alternativas: homens em idade entre 18 e 30 anos, mulheres em idade entre 18 e 30 anos, homens com idade acima de 30 anos, mulheres com idade acima dos 30 anos. O maior percentual indicado são homens com idade acima de 30 anos (78,6%).

Bares, restaurantes e lojas são os principais meios de escoamento, venda e divulgação dos produtos fabricados pelas micro e pequenas cervejarias ao apresentar a diversidade de possibilidades ao consumidor. Cerca de 53% das cervejarias entrevistadas possuem pubs e lojas e a maioria deseja ampliar a empresa (cerca de 70,6% delas), além disso, possuem como perspectiva de retorno do investimento aproximadamente 2 anos após a criação do negócio.

Praticamente todos os entrevistados afirmaram que se preocupam com as questões ambientais e apontaram quais as práticas realizam na concepção da sustentabilidade que a indústria segue. As alternativas indicadas foram: gestão ambiental, produção sustentável, produção mais limpa (P + L), ecoeficiência, avaliação do ciclo de vida, ecodesign, redução energética e logística reversa. A avaliação do ciclo de vida e o ecodesign não foram citados, e o maior percentual de práticas adotadas é a gestão ambiental.

O processo de fermentação da cerveja consome muita energia e usa grandes volumes de água, especialmente no processo de mostura (Figura 2).



10º Siepex Salão Integrado de Ensino,
Pesquisa e Extensão da Uergs

20
anos



<http://pev-proex.uergs.edu.br/index.php/xsiepex/index>

ISSN do Livro de Resumos: 2448-0010



Figura 3 – Produção de cerveja na cervejaria Leopoldina – Garibaldi / RS.

Toda a valorização da produção cervejeira na Serra Gaúcha promove o crescimento dessa região e impulsiona a economia, trazendo mais empregos e desenvolvimento. É fundamental o incentivo do poder público para promover ainda mais o turismo, a redução da carga tributária e a potencialização das marcas, garantindo a abertura de novas cervejarias com layout diferenciado e a ampliação de técnicas inovadoras, que sirvam de diretrizes para novos empreendedores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mercado cervejeiro da Serra Gaúcha está em franca expansão, contribuindo para o desenvolvimento da região e ao mesmo tempo fortalecendo a tradição de empreendedorismo e incorporando técnicas que aproximam o consumidor local de novas realidades, seja no sabor ou na arte da produção da cerveja artesanal.

Acredita-se que este trabalho possa contribuir de maneira eficaz com os diversos empreendedores cervejeiros, nos diversos municípios do nosso país, através do mapeamento das cervejarias e principalmente pelas diretrizes apresentadas para aprimoramento de técnicas que visem a preservação do meio ambiente, além de estratégias de marketing, da capacitação dos profissionais e ampliação das rotas cervejeiras que atraem turistas de vários lugares do Brasil e também do exterior, acarretando no desenvolvimento econômico e social de todos os envolvidos.

AGRADECIMENTOS: este estudo foi financiado pela UERGS e contou com bolsa Inicie UERGS e FAPERGS 2020/2021.

REFERÊNCIAS

LUZ, Maurício Wamms da. **Um Brinde a Cerveja Artesanal:** A Relação da Cervejaria Stier Bier com o Desenvolvimento Socioeconômico de Igrejinha/RS. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional. Faculdades Integradas de Taquara – FACCAT. Taquara, 2020.

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Anuário da Cerveja 2019.** 2019. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-2019/view>. Acesso em: 24 fev. 2021.

MARCUSSO, Eduardo Fernandes. **As microcervejarias no Brasil atual:** Sustentabilidade e Territorialidade. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Sustentabilidade na Gestão Ambiental da Universidade Federal de São Carlos. Sorocaba-SP. 2015.

THURNELL-READ, Thomas. A thirst for the authentic: craft drinks producers and the narration of authenticity. **The British Journal of Sociology.** 70: 1448-1468, 2019. Doi: <https://doi.org/10.1111/1468-4446.12634>.