



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

Papers downloaded from AgEcon Search may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ARTESANALES: PARALELISMOS ENTRE LOS QUESOS Y CERVEZAS ARTESANALES BRASILEÑAS

Gewehr, Bruna¹
Cruz, Fabiana Thomé da²

Recibido: 06/06/2023 Revisado: 18/06/2023 Aceptado: 03/08/2023
<https://doi.org/10.53766/Agroalim/2024.29.57.07>

RESUMEN

En los últimos años el *boom* de la cerveza artesanal en Brasil ganó expresión y trajo consigo nuevos elementos a la perspectiva del concepto de comida artesanal, al insertar un producto fabricado en áreas urbanas, sin tradición. Este tipo de producción se asocia comúnmente a los alimentos procesados por la agricultura familiar. Por otro lado, en el país los quesos artesanales son los que mayor avance tienen en la normativa específica. Sin embargo, no existe un consenso sobre la definición de alimentos artesanales en el país. Además, los marcos regulatorios dirigidos a estos productos son escasos. A partir de esta situación, el artículo tiene como objetivo discutir el concepto de calidad artesanal en los alimentos, haciendo un paralelismo entre el caso de la cerveza artesanal y del queso artesanal brasileños. La metodología del artículo fue cualitativa, con una revisión sistemática sobre el tema para avalar datos empíricos sobre la cerveza artesanal, aunado a una revisión de la legislación nacional sobre el tema. La comparación entre los casos indica que la calidad artesanal es un conjunto de elementos socialmente determinados. Sin embargo, la legislación brasileña está centrada en aspectos físicos acerca de la higiene del producto. Se entiende que, en relación con el ejemplo de la definición de bienes agroalimentarios artesanales procesados por la agricultura familiar, la calidad artesanal de la cerveza está relacionada con el denominado cuarteto de producto, personas, lugar y procesos. Esto quiere decir que el «qué, quién, dónde y cómo» de la cerveza son elementos fundamentales en su definición y calidad. Las cervecerías artesanales integran circuitos cortos y distintas formas de hacer de la cerveza masiva. Además, la escala de producción sigue siendo un elemento importante en disputa que, aunque no hay consenso, aparece con gran peso en la definición de lo artesanal, reforzando la dicotomía entre bienes artesanales e industriales.

Palabras clave: alimentos tradicionales, regulación, cervecería, productores, agricultura familiar, mercados locales, Brasil

¹ Estudiante de Doctorado y Máster en Desarrollo Rural (Universidade Federal do Rio Grande do Sul-UFRGS, Brasil); Especialización en Ciencia de los Alimentos (Universidade Federal de Pelotas-UFPel, Brasil); Graduada en Tecnología en Gastronomía (Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre-UFCSPA, Brasil). Investigadora del Círculo de Referência em Agroecologia, Sociobiodiversidade, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional-ASSSAN. *Dirección postal:* Centro Interdisciplinar em Sociedade, Ambiente e Desenvolvimento (CISADE) - Campus Centro - Av. João Pessoa, 31, 1º andar. Porto Alegre/RS, Brasil, CEP 90040000. *ORCID:* <https://orcid.org/0000-0002-1020-3982>. *Teléfono:* +55 51 999930084; *e-mail:* brunagew@gmail.com

² Doctorado en Desarrollo Rural (Universidade Federal do Rio Grande do Sul-UFRGS, Brasil); Maestría en Agroecosistemas (Universidade Federal de Santa Catarina-UFSC, Brasil); Ingeniera en Alimentos (UFRGS, Brasil). Profesor Adjunto de la Facultad de Agronomía de la Universidad Federal de Goiás (UFG), vinculada a los Programas de Pos-Graduación en Agronegocio (PPGAGRO/UFG) y en Desarrollo Rural (PGDR/UFRGS). *Dirección postal:* St. de Desenvolvimento Rural - Chácaras Califórnia. Goiânia/GO, Brasil, CEP 74691-355. *ORCID:* <https://orcid.org/0000-0001-8697-7362>. *Teléfono:* +55 51 991887519; *e-mail:* fabianathome@ufg.br

ABSTRACT

In recent years, the boom of craft beer in Brazil has gained prominence and introduced new elements to the perspective of the artisanal food concept by introducing a product manufactured in urban areas without tradition. This type of production is commonly associated with foods processed by family agriculture. In the country, artisanal cheeses are the ones that have made the most progress in specific regulations. However, there is no consensus on the definition of artisanal foods in the country. Furthermore, the regulatory frameworks aimed at these products are scarce. From this situation, the article aims to discuss the concept of artisanal quality in food by drawing parallels between the case of Brazilian craft beer and artisanal cheese. The article's methodology was qualitative, with a systematic review on the subject to support empirical data on craft beer and a review of the national legislation on the subject. The comparison between the cases indicates that artisanal quality is a set of socially determined elements. However, Brazilian legislation focuses on physical aspects concerning product hygiene. It is understood that, similar to the definition of agri-food products processed by family agriculture, the artisanal quality of beer is related to the so-called quartet of product, people, place, and processes. This means that the «what, who, where, and how» of beer are fundamental elements in its definition and quality. Craft breweries integrate short circuits and different ways of producing compared with mass-produced beer. Additionally, the production scale remains an important point of discussion, which, although lacking consensus, carries significant weight in the definition of artisanal, reinforcing the dichotomy between artisanal and industrial goods.

Key words: traditional food, regulation, beers, producers, family farm, local markets, Brazil

RÉSUMÉ

Ces dernières années, le boom de la bière artisanale au Brésil a gagné en importance et a introduit de nouveaux éléments dans la perspective du concept de nourriture artisanale en introduisant un produit fabriqué dans des zones urbaines, sans tradition. Ce type de production est couramment associé aux aliments transformés par l'agriculture familiale. Dans le pays, les fromages artisanaux sont ceux qui ont le plus progressé dans les réglementations spécifiques. Cependant, il n'y a pas de consensus sur la définition des aliments artisanaux dans le pays. De plus, les cadres réglementaires visant ces produits sont rares. À partir de cette situation, l'objectif de l'article est de discuter le concept de qualité artisanale des aliments en établissant des parallèles entre le cas de la bière artisanale brésilienne et du fromage artisanal. La méthodologie de l'article était qualitative, avec une revue systématique sur le sujet pour appuyer les données empiriques sur la bière artisanale et également une revue de la législation sur le sujet. La comparaison entre les cas indique que la qualité artisanale est un ensemble d'éléments socialement déterminés. Cependant, la législation brésilienne se concentre sur les aspects physiques liés à l'hygiène du produit. On comprend que, à l'instar de la définition des produits agroalimentaires transformés par l'agriculture familiale, la qualité artisanale de la bière est liée au quatuor du produit, des personnes, du lieu et des processus. Cela signifie que le « quoi, qui, où et comment » de la bière sont des éléments fondamentaux dans sa définition et sa qualité. Les brasseries artisanales intègrent des circuits courts et des modes de production différents par rapport à la bière produite en masse. De plus, l'échelle de production reste un point de contention important, qui, bien qu'il n'y ait pas de consensus, a un poids significatif dans la définition de l'artisanat, renforçant la dichotomie entre les produits artisanaux et industriels.

Mots-clés: alimentation traditionnelle, réglementation, bières, producteurs, ferme familiale, marchés locaux, Brésil

RESUMO

Nos últimos anos, o *boom* da cerveja artesanal no Brasil ganhou destaque e trouxe novos elementos para a perspectiva do conceito de alimentos artesanais ao inserir um produto fabricado em áreas urbanas, sem tradição. Esse tipo de produção é comumente associado a alimentos processados pela agricultura familiar. No país, os queijos artesanais são os que mais avançaram nas regulamentações específicas. No entanto, não há consenso sobre a definição de alimentos artesanais no país. Além disso, os quadros regulatórios direcionados a esses produtos são escassos. A partir dessa situação, o artigo tem como objetivo discutir o conceito de qualidade artesanal em alimentos traçando paralelos entre o caso da cerveja artesanal brasileira e o queijo artesanal. A metodologia do artigo foi qualitativa, com uma revisão sistemática sobre o assunto para embasar dados empíricos sobre a cerveja artesanal e também uma revisão da legislação sobre o assunto. A comparação entre os casos indica que a qualidade artesanal é um conjunto de elementos socialmente determinados. No entanto, a legislação brasileira está focada em aspectos físicos relacionados à higiene

do produto. Entende-se que, semelhante à definição de produtos agroalimentares processados pela agricultura familiar, a qualidade artesanal da cerveja está relacionada ao quarteto de produto, pessoas, local e processos. Isso significa que o «o quê, quem, onde e como» da cerveja são elementos fundamentais em sua definição e qualidade. As cervejarias artesanais integram circuitos curtos e diferentes formas de produção em comparação com a cerveja produzida em larga escala. Além disso, a escala de produção continua sendo um ponto importante de disputa, que, embora falte consenso, tem um peso significativo na definição de artesanal, reforçando a dicotomia entre produtos artesanais e industriais.

Palavras-chave: alimentos tradicionais, regulamentação, cervejaria, produtores, agricultura familiar, mercados locais, Brasil

1. INTRODUCCIÓN

Los alimentos artesanales ganaron protagonismo en el mercado brasileño, impactando discusiones sobre sus definiciones y legislación específica. Los movimientos relacionados con la alimentación han contribuido a procesos de «revalorización» de los alimentos artesanales, repositionando la preocupación por el origen de los alimentos como eje del debate (Barbosa, 2009, 2016). Como resultado, la demanda y la oferta de alimentos artesanales creció y se destacó en el mercado brasileño, especialmente durante el período posterior a la pandemia de la COVID-19 (Galunión, 2021; SEBRAE, 2018).

En esta gama de productos la cerveza artesanal ha emergido en los últimos años en Brasil como «un nuevo producto artesanal», a través de un *boom* cervecero (Niederle & Wesz Junior, 2018; Gewehr, 2019), lo que provocó la multiplicación de cervecerías y formulaciones de cerveza registradas en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA-Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), organismo que regula este producto en el país (Brasil, 2021). Bajo el lema «bebe menos, bebe mejor», el *boom* también se tradujo en la creación de cursos, eventos y concursos específicos sobre cerveza artesana, fomentados especialmente a través de asociaciones como la Asociación Brasileña de Cerveza Artesanal (ABRACERVA-*Associação Brasileira da Cerveja Artesanal*), la Asociación de Cerveceros Artesanales (ACERVA-*Associação dos Cervejeiros Artesanais*), la Asociación Brasileña de Catadores de Cerveza (ABRADEG-*Associação Brasileira dos Degustadores de Cerveja*),

entre otras asociaciones regionales de productores que, en conjunto, promueven el reconocimiento de la «cerveza artesanal» como un alimento distinto de la bebida producida en masa (Oliver, 2013; Giorgi, 2015; Sgorla, 2018).

Sin embargo, el concepto de comida artesanal no es un consenso en Brasil (Champredonde, 2015). Quesos, embutidos y otros productos tradicionalmente elaborados por la agricultura familiar se atribuyen históricamente a la «producción artesanal», definida, en una primera perspectiva, por procesos manuales de pequeña escala (Cruz, 2012, 2019, 2020). Este tipo de producción de alimentos enfrenta dificultades de formalización debido a la falta de una legislación específica con criterios distintos para este tipo de procesamiento. Los marcos regulatorios brasileños a menudo implican cambios en las técnicas, herramientas y procesos comúnmente utilizados en la producción de estos alimentos, lo que dificulta la reproducción de alimentos artesanales, así como el reconocimiento y definición de sus propias características (Silveira & Heinz, 2005; Cruz & Menasche, 2008). Autores que estudian este tipo de producción argumentan que, además de la idea de calidad como sinónimo de **seguridad alimentaria** (*Food Safety*), es necesario que la legislación alimentaria se centre en los aspectos culturales, sociales y ambientales como criterios de calidad, ya que las características artesanales de estos bienes son elementos importantes (Prezotto, 2005; Cruz, 2012; 2019; 2020; Almeida *et al.*, 2021).

Dentro de esta discusión sobre los criterios de calidad que constituyen la comida artesanal, la cerveza artesanal configura un nuevo elemento. Esto se debe a que, por un lado, si bien el término «artesanal» está legitimado por productores y consumidores, no existe una legislación específica para la cerveza en Brasil y, por otro, hay una falta de definición del concepto de alimentos artesanales (Brasil, 2019a; Gewehr, 2019). Al igual que el vino, el hecho de que la cerveza sea una bebida hace extraño clasificarla como un alimento artesanal. Pero en ambos casos, el *terroir*, las materias primas y los métodos de producción caracterizan ese tipo de producto. Sin embargo, el estudio se enfocó en la cerveza porque, entre otros elementos, es un producto que se ha estudiado menos en comparación con los vinos en Brasil. Además, el uso de equipos tecnológicos, producidos en áreas urbanas, sin necesariamente utilizar procesos tradicionales, también trae elementos diferentes a la producción artesanal de cerveza despertando nuevos simbolismos y significados para la definición misma de lo artesanal (Gewehr, 2019; Niederle & Wesz Junior, 2018).

Basado en la falta de definición en la literatura sobre qué son los alimentos artesanales o una definición clara en la legislación brasileña (Champredonde, 2015; Cruz, 2020), se cuestiona si existe una relación entre el concepto artesanal vinculado a los quesos procesados de la agricultura familiar y el emergente concepto de cerveza artesanal.

Aunque la legislación brasileña diferencia alimentos y bebidas en su normativa, considerando técnicamente la cerveza como una bebida (Brasil, 2001, 2019), en este artículo se asume que es posible entender la cerveza como un alimento por lo que es posible, por tanto, establecer tal paralelismo con el queso artesanal. La primera razón que sustenta este supuesto es el hecho de que la producción artesanal de cerveza construye prácticas y discursos que la acercan a otros alimentos artesanales, como modelos de negocio con prácticas colaborativas (Gewehr, 2018, 2019; Sgorla, 2018) y contrarios a los monopolios de la industria cervecera (Giorgi, 2015; Oliver, 2013), convirtiéndose en un mercado alternativo al mercado de masas controlado

por las grandes empresas (Dalmoro & Fell, 2020).

Estas prácticas conducen a la segunda razón: el producto artesanal se diferencia sensorialmente de la bebida masiva (Araújo, Silva & Minim, 2003) y busca un propósito diferente, teniendo la innovación sensorial como uno de sus pilares (Coelho-Costa, 2015; Ferreira, Pereira, Rezende & Vierira, 2019; Giorgi, 2015; Gewehr, 2018; 2019; Menezes Filho, Silva & Gaião, 2021; Sgorla, 2018), generando un producto rico en antioxidantes naturales de malta y lúpulo y ácido fólico y puede colaborar, si se ingiere con moderación, a reducir y/o prevenir enfermedades como el Parkinson, cardiovasculares y la inhibición de bacterias y protozoos nocivos para el tracto intestinal (Morado, 2009). Se considera que tales elementos asumen la cerveza artesanal desde aspectos que la acercan a un alimento.

A partir de lo anterior, buscando colaborar con el debate sobre el concepto de calidad artesanal brasileña, el artículo tuvo como objetivo discutir el concepto de calidad artesanal en los alimentos, estableciendo un paralelismo entre los casos de la cerveza artesanal y del queso artesanal brasileños. Para ello, se efectuó una revisión de la literatura y la discusión de los datos empíricos en ella presentados, como resultado de estudios recientes sobre estos productos alimenticios artesanales brasileños. Se organiza de la siguiente manera: tras esta antesala, se presenta la metodología utilizada en la investigación, para luego revisar el concepto y las dimensiones de la calidad, discutiendo su comprensión en un sentido amplio. Seguidamente se analizan las definiciones y simbologías vinculadas a los productos artesanales, sus características y criterios, especialmente a partir del caso de los quesos artesanales brasileños, para seguidamente presentar estudios que aborden la definición de los elementos que constituyen la cerveza artesanal. Finalmente, a partir de investigaciones con datos empíricos, el artículo relaciona la discusión de la artesanía agroalimentaria con los criterios encontrados sobre la calidad artesanal en el contexto de la cerveza, discutiendo sus elementos comunes y contrapuestos.

2. METODOLOGÍA

La metodología es cualitativa, con revisión sistemática y comparación de datos secundarios de casos seleccionados. Algunos métodos de análisis fueron combinados: en primer lugar, se seleccionó el caso de la cerveza artesanal estudiado por Gewehr (2019), el cual buscó establecer los criterios que constituyen la cerveza artesanal desde la perspectiva de los productores. La elección se justifica por el hecho de que se trata de la primera tesis doctoral sobre este tema en Brasil. Para complementar los datos se utilizó una revisión sistemática en la base de datos Periódicos CAPES, realizada en junio 2022, buscando artículos utilizando los descriptores «cerveza artesanal» y que se materializó en un volumen significativo de datos empíricos sobre el caso de la cerveza artesanal. Se identificaron cerca de 25 artículos, que fueron agrupados en tres ejes principales de estudios: i) área de tecnología de alimentos, que abarca estudios sobre diferentes métodos de producción, experimentos con ingredientes innovadores en formulaciones y análisis sensorial de productos cerveceros artesanales; ii) área de administración, que se enfoca en estudios sobre el modelo de negocios de las microcervecerías, su potencial de mercado y estudios de consumo, factibilidad económica y estudios sobre tributación; y, iii) área de las ciencias sociales, que busca comprender la definición de calidad, identidades, discursos y elementos simbólicos en torno a este producto. Al final solamente fueron seleccionados 11 artículos que trataban elementos acerca de la definición y caracterización de la cerveza artesanal en Brasil: 1 de lo grupo i) y 10 de lo grupo iii). Los demás artículos fueron descartados (*i.e.*, todos los grupos ii) y algunos del grupo i).

La segunda parte de la metodología consistió en una revisión sobre el tema de la producción artesanal de queso en Brasil, centrándose en estudios que abordaban la caracterización de la artesanía artesanal. En esta parte se seleccionaron como base los estudios realizados por Cruz (2012, 2019, 2020), ya que están dedicados a una extensa revisión sobre el tema en los últimos años en Brasil. Finalmente, se realizó una revisión de la legislación sobre quesos y cervezas artesanales

en Brasil, reuniendo las normas y marcos legales que rigen la fabricación de estos productos en Brasil. Así, con base en diversas investigaciones con datos empíricos, el artículo estableció un paralelismo entre las discusiones encontradas sobre el queso artesanal y los criterios encontrados sobre la calidad artesanal en el contexto de la cerveza, discutiendo tanto sus elementos comunes como los contrapuestos.

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. CALIDAD ALIMENTARIA Y ALIMENTOS ARTESANALES

En el transcurso del tiempo el término «calidad» se ha asociado erróneamente con algo inherentemente positivo. Esto es debido a que, al agregarle un adjetivo, la palabra cambia completamente su significado. Por ejemplo, mala calidad indica que algo es malo, mientras que buena calidad se relaciona con la idea opuesta (Harvey, McMeekin & Warde, 2004). Aunque parezca lógico, en Brasil se entiende ampliamente que la calidad tiene un sesgo positivo. Por eso es muy común escuchar que algo «tiene» calidad o «es de» calidad. Además, a partir de los procesos de urbanización e industrialización, el término se fue asociando paulatinamente a la idea de inocuidad derivada de las normas sanitarias, en las que se creaban mecanismos de control de calidad en los procesos (Cruz, 2012).

Tales asociaciones posiblemente llevaron a la relación entre «tener calidad» en procesos con una concepción positiva de la calidad. Por su parte, en las grandes industrias alimentarias la idea de calidad se relaciona con un conjunto complejo de reglas higienistas en procesos artesanales (inocuidad), como es el caso del queso serrano elaborado por la agricultura familiar. La idea de calidad está ligada al manejo ganadero, formas de vida y cumplimiento de las formas tradicionales de hacer las cosas (Cruz, 2012). Elementos similares se encontraron en la investigación inicial realizada por Gewehr (2018) sobre la cerveza artesanal, en la que se percibió que la «buena calidad» de los procesos se entiende como una especie de «cuidado» durante el procesamiento de los alimentos, con base en algo que podría ser delimitada como una «ética en producción».

Además de estas diferencias en la comprensión de la calidad desde el punto de vista de la producción, se observa que en modelos en los que hay compra directa entre productores y consumidores, la calidad suele estar relacionada con la confianza. Esta última es construida a través de relaciones cara a cara, que dan fe de que el producto es de buena calidad, o incluso de buen origen (Portilho & Castañeda, 2011). En el caso del queso artesanal, por ejemplo, la reputación del productor da fe de la calidad del producto en un contexto donde los sellos y marcos regulatorios no son tan fuertes (Cruz, 2012). Así mismo, en la cerveza artesanal las etiquetas suelen ser elementos prescindibles para los consumidores, que toman sus decisiones basándose en relaciones de confianza con los productores (Gewehr, 2018, 2019). Este tipo de relación amplía la calidad para incluir también las dimensiones sociales, que incluyen a los agentes involucrados y no solo los procesos o la información normativa relacionada con las etiquetas.

Los movimientos sociales como el *slow food* han sido importantes en este debate, contribuyendo a la reflexión sobre la calidad de los alimentos en la medida en que –entre otros aspectos–, asocian la calidad a la forma de producción, procesamiento y consumo, orientando los alimentos desde la perspectiva de «bueno, limpio y justo» (Bianco, 2017). De manera complementaria, el proceso de «gastronomización», que se refiere a la resignificación del alimento, transformando la comprensión del acto de comer en una experiencia de placer e interacción social, amplía la comprensión de la calidad (Barbosa, 2009, 2016; Brasil, 2014b). Un ejemplo práctico de la influencia de estas organizaciones es la Campaña Internacional en Defensa de los Quesos de Leche Cruda, impulsada en 2011 por *slow food*, alertando la importancia sociocultural de producir estos alimentos, así como el riesgo de discontinuidad en la producción de este tipo de alimentos debido a una legislación con carácter hipersanitario (Niederle & Wesz Junior, 2018).

En una discusión sobre la definición multidimensional de calidad, Allaire (2012) clasifica el concepto en dimensiones intrínsecas

y extrínsecas. El primero se refiere a las características tangibles, según la perspectiva industrial. Así, el peso y el tamaño –por ejemplo– son características intrínsecas de un producto en particular. La segunda dimensión se refiere a los múltiples factores por los cuales se agrega valor a un producto, es decir, sus características intangibles y subjetivas. Un ejemplo sería el hecho de que un alimento se produzca «bueno, limpio y justo», como preconiza el movimiento *slow food* (Bianco, 2017).

En el campo de la sociología económica, la dimensión subjetiva de la calidad se incorporó principalmente a partir de la Teoría de las Convenciones. El aporte de este enfoque fue inducir un proceso de migración de un concepto cuantitativo a uno cualitativo, asociando sus subjetividades al proceso. De acuerdo con esta perspectiva, se entiende que la calidad de los alimentos es una construcción social definida por un marco evaluativo de atributos considerados adecuados para un concepto de calidad en un marco temporal dado (Eymard-Duvernay, 2002; Niederle, 2011, 2013). De esta idea surge el entendimiento de que algo puede ser considerado de buena calidad por un determinado grupo social, mientras que por otro no lo es. Utilizando de nuevo el concepto del movimiento *slow food*, puede ocurrir que para un determinado grupo de consumidores la calidad de un alimento o su marco de valores se construya sobre los conceptos de «bueno, limpio y justo» (Bianco, 2017), mientras que para otros estos elementos no implican valor a la comida.

Tomando el concepto de construcción social de la calidad es posible deshacerse de la idea de calidad ligada exclusivamente a la seguridad alimentaria. Como observan Silveira & Heinz (2005), existe un largo recorrido que asocia la idea de calidad con los organismos de control e inspección de alimentos en Brasil, así como con sus normas y reglamentos técnicos. Sin embargo, con base en las tendencias alimentarias contemporáneas, que apuntan a la valorización de los ingredientes locales, alimentos únicos, artesanales y tradicionales, se advierte que la calidad se aleja cada vez más de esta idea restrictiva de calidad,

basada principalmente –si no exclusivamente– en aspectos tangibles (Galunion, 2021; SEBRAE, 2018; Barbosa, 2009, 2016).

Tal cambio y expansión de la noción de calidad se ha ido consolidando debido a que tales alimentos no necesariamente son elegidos porque pasan por inspecciones o registros que acrediten que se adoptaron ciertas estructuras y/o normas de higiene en su procesamiento, pero, porque sumado a los aspectos materiales, representan valores simbólicos e intangibles o elementos que agregan elementos de calidad al producto (Barbosa, 2009; 2016; FIESP y ITAL, 2010; Cruz, 2012; Gewehr, 2019).

Con base en estas consideraciones, Cruz & Menasche (2008) argumentan que el debate en torno al concepto de calidad debe abarcar diferentes perspectivas. Por lo tanto, es importante incluir aspectos técnicos, enfocados principalmente en cuestiones higiénico-sanitarias, pero también elementos vinculados a la subjetividad, relacionados con el simbolismo, la cultura y formas específicas de vida y formas de hacer. Intrínsecamente relacionado con esto, el concepto de calidad amplia propuesto por Prezotto (2005) aborda cuestiones objetivas, cualidades subjetivas, relacionadas con aspectos sociales, culturales y ambientales/ecológicos que probablemente se asocien con criterios de calidad en los marcos normativos.

En un informe técnico sobre la producción agroalimentaria artesanal en Brasil, Cruz (2019)

sugiere que la calidad de los alimentos debe estar asociada a las características de las materias primas utilizadas, así como a su modo de producción y comercialización. A partir de esta idea se adopta una base teórica para la discusión sobre los alimentos artesanales, buscando confrontar la dicotomía común entre lo artesanal y lo industrial, a partir de elementos que contribuyan a ampliar el debate. Con base en esta conceptualización, la Tabla N° 1 reúne distintas acepciones de la calidad a lo largo del tiempo, de acuerdo con un conjunto de autores seleccionados.

A la luz de la propuesta amplia de calidad, Silveira & Heinz (2005) proponen el mecanismo de validación de la calidad social, que podría medir y garantizar estándares de higiene al mismo tiempo que mide otras dimensiones subjetivas e intangibles de la calidad. Tal propuesta, tal y como la presentan los autores, tendría como metodología una especie de certificación de calidad conferida socialmente por el seguimiento de las diferentes instituciones involucradas y por la participación de los consumidores.

3.2. CALIDAD ARTESANAL DE LOS ALIMENTOS: EN BUSCA DE UNA DEFINICIÓN

No obstante este heterogeneidad, recientemente se han publicado en Brasil regulaciones dirigidas a la producción de productos agroindustriales artesanales³. En general la regulación dirigida a los alimentos

Tabla 1
Conceptos de la calidad

Idea	Referencia (autores)
Sinónimo del producto bueno-idea de algo positivo	Harvey, McMeekin & Warde (2004)
Producto con seguridad alimentar (<i>food safety</i>)	Cruz (2012)
Dimensión de atributos mensurables-cuantitativos	Legislación brasileña
Construcción social-cuadro valorativo	Eymard-Duvernay (2002)
combinación de elementos intrínsecos e extrínsecos	Allaire (2012)
Calidad ampliada-combinación de los elementos cuantitativos y cualitativos	Prezzoto (2005)
Características cualitativas de producción y comercialización y seguridad alimentaria	Cruz (2019)

artesanales en el país es escasa. En estas publicaciones oficiales recientes se percibe como un desafío una definición clara de lo que son los productos agroalimentarios artesanales (Cruz, 2019). Por ejemplo, en la Ley del Sello ARTE se menciona que «los productos alimenticios producidos de manera artesanal, con sus propias características y métodos tradicionales o regionales» son elegibles para el sello (Brasil, 2018, Artículo 10-A), mostrando una superposición conceptual entre alimentos artesanales y tradicionales. Otra legislación que muestra una relación entre estas dos características es la Resolución de la Junta Directiva Colegiada (RDC) 49, de 2013, que trata sobre la protección de la producción artesanal, relacionada con la preservación de las costumbres, hábitos y conocimientos tradicionales (Brasil, 2013), entendidos como elementos de la tradición.

Sin embargo, cabe señalar que existen diferencias entre los productos artesanales y los tradicionales, ya que este último hace referencia a la tradición. La tradición se relaciona con la repetición de una técnica por generaciones ligada a historias y formas de vida. Aunque no es estático ni inmune a la innovación, este elemento no está necesariamente presente en la producción artesanal de alimentos. Por lo tanto, hay productos que se pueden hacer a mano, pero que no duran lo suficiente como para caracterizar la producción tradicional (Cruz, 2012, 2019).

Los conceptos superpuestos y las lagunas en la definición general de «artesanal» contribuyen a la confusión conceptual, permitiendo la producción de diferentes significados con respecto a esta característica que, aparentemente, a pesar de estudios y normativas relacionadas con el tema, permanece sin consenso en Brasil. Basado en tales incertidumbres, Champredonde (2015) muestra que existe una idea en el espacio empírico de que lo artesanal es lo opuesto a lo industrial. Desde esta perspectiva, los bienes artesanales serían fabricados por artesanos,

mientras que las máquinas fabricarían productos industriales. Sin embargo, el autor argumenta que los indicadores para evaluar si un producto es artesanal se constituyen indirectamente, por lo que tal oposición no puede ser asumida, sumándose a los desafíos para la construcción de sentido común y conceptos sobre los productos artesanales.

En una discusión sobre los marcos regulatorios para el queso *coalho* artesanal –un queso pasteurizado muy típico de la cocina brasileña de la Región Nordeste de Brasil–, Almeida, Paiva Júnior, Guerra & Medeiros (2021) critican el sesgo exclusivamente sanitario de estos productos. Señalan, por ejemplo, que acaban impidiendo la fabricación de quesos a partir de leche cruda, a pesar de que esta producción tradicional está permitida en otros países. Entre otros aspectos, los autores señalan que la dificultad regulatoria provoca un aumento de la producción y comercialización informal de queso, refrendando barreras legales y simbólicas a los productos artesanales.

En este contexto, los sellos de Indicación Geográfica (IG) han provocado una hibridación del proceso tradicional y artesanal para adaptarse a las normas sanitarias, en un intento de satisfacer demandas dicotómicas: presión de los estándares de calidad de las regulaciones versus presión para mantener la tradición en la producción artesanal. Sobre la regulación de productos agroalimentarios, Silveira & Heinz (2005) entienden que el producto artesanal implica un proceso de producción con una dimensión de arte. El producto artesanal permitiría a cada productor dar a los productos su «toque especial» como artesano, haciendo que cada producto sea único. Por otro lado, el foco de los productos industriales sería la estandarización. Los autores también se refieren a la idea de escala, entendiendo que la pequeña escala estaría relacionada con la producción artesanal, mientras que la gran escala lo está con la producción industrial. Otros autores como Champredonde (2015) y Cruz (2020) también hacen esta asociación.

Si bien algunos elementos de esta definición son provocativos, la idea de abandonar una técnica o estandarización de procesos en un entorno de producción de alimentos pareciera

³ Como la Instrucción Normativa 16 de 2015, la Ley 13.680 de 2018 y el Decreto 11.099 de 21 de junio de 2022 (Sello ARTE) (Brasil, 2015, 2018, 2022a).

vincular el producto artesanal con cierto amateurismo. A partir del estudio del queso serrano, Cruz (2012) encontró que existe mucha técnica y complejidad en los procesos –que siempre se repiten– en la elaboración artesanal y tradicional de estos productos. En un trabajo más reciente, Cruz (2019) define que un

(...) producto agroalimentario artesanal o simplemente producto artesanal o alimento artesanal es aquel elaborado a partir de materias primas de reconocida procedencia y calidad sanitaria, elaborados en escala restringida, de elaboración manual, con posibilidad de mecanización parcial de los procesos, y los manipuladores tienen dominio y conocimiento de todo el proceso productivo, pudiendo tener variabilidad en las características organolépticas de los productos, con uso restringido de alimentos aditivos y no adopción de aditivos cosméticos. (Cruz, 2019, pp. 51-52) (traducción libre)

Inspirándose en esta perspectiva, la más reciente normativa brasileña sobre productos artesanales (Brasil, 2022a) define que los quesos artesanales son aquellos «elaborados por métodos tradicionales, con vinculación y valorización territorial, regional o cultural, que se ajusten a las definiciones previstas en la Ley 13.860 de 2019», que prevén la producción y comercialización de quesos artesanales (Brasil, 2019b, Artículo 2, § 2º). Además, el decreto define que los productos alimenticios de origen animal producidos de forma artesanal son productos que se elaboran a partir de: i) materia prima de origen animal de producción propia o de origen específico; ii) predominantemente técnicas manuales realizadas por personas que dominan completamente el proceso; y, iii) de producción individual, que den como resultado un producto con singularidad y características propias, culturales, regionales o tradicionales (Brasil, 2022a). Tal como se detalla en el artículo 5 de la citada legislación, los productos elegibles para el Sello Arte deben tener los siguientes requisitos:

I - las materias primas de origen animal serán de producción propia o tendrán un origen específico;

II - las técnicas y herramientas adoptadas que influyan o determinen la calidad y naturaleza del producto final serán predominantemente manuales;

III - el procesamiento será realizado por personas que tengan el control total del proceso de producción, principalmente con base en protocolos o recetas de preparación específicos y sus propios procesos;

IV - las unidades de producción y procesamiento de materias primas observarán los requisitos que aseguren la inocuidad y adoptarán buenas prácticas agrícolas en la producción artesanal, con miras a garantizar la producción de alimentos inocuos para el consumidor;

V - el producto final de fabricación será individualizado y genuino y mantendrá la singularidad y las características propias, culturales, regionales o tradicionales del producto, permitiendo la variabilidad sensorial entre lotes e innovaciones y respetando los demás criterios previstos en este decreto;

VI - se restringirá al mínimo necesario el uso de ingredientes industrializados, prohibiéndose el uso de colorantes y saborizantes cuando se consideren cosméticos. (Brasil, 2022a, p. 2) (traducción libre)

Estos criterios innovadores se alinean con los análisis de Ilbery, Morris, Buller, Maye & Kneafsey, (2005), quienes, en el contexto de Europa y América del Norte, discuten la construcción de la diferencia o singularidad de los alimentos a partir de la combinación de atributos del producto en sí, el proceso y el lugar y cómo esta combinación influye en la calidad de los alimentos. A partir de lo expuesto, en la Tabla N° 2 se comparan distintos conceptos de los alimentos artesanales en Brasil.

A partir de la síntesis de las acepciones/conceptos descritos en la Tabla N° 2, parece posible entender que la definición de alimentos artesanales va más allá de la dicotomía entre lo artesanal frente a industrial. Si bien la escala aparece como un elemento importante, no aparece como un factor exclusivo que caracteriza la producción artesanal. Por tanto, sería posible definir a los productos artesanales como aquellos fabricados con participación humana en la producción –debido a la pequeña escala–, con los productores involucrados en todo el proceso, con procesos que los consumidores puedan relacionar la producción de alimentos en el ámbito doméstico y tengan elementos que vinculen el lugar de producción con quien produce y quien consume,

Tabla 2
Conceptos de alimentos artesanales

Producto	Idea	Referencia
Productos de origen animal artesanales	Productos alimenticios producidos de manera artesanal, con sus propias características y métodos tradicionales o regionales	Ley del Sello ARTE - Lei Selo Arte (Brasil, 2018)
Productos artesanales en general	Elemento de tradición - relacionado con la preservación de las costumbres, hábitos y conocimientos tradicionales	Resolución de la Junta Directiva Colegiada (RDC) 49, de 2013, que trata sobre la producción artesanal con la preservación de las costumbres, hábitos y conocimientos tradicionales (Brasil, 2013)
Productos artesanales en Lo artesanal es lo opuesto a lo industrial general	Idea en el espacio empírico Champredonde (2016)	Idea en el espacio empírico Champredonde (2016)
Producto agroalimentario artesanal	Producción con dimensión del arte - producto artesanal implica un proceso de producción con una dimensión de arte	Silveira & Heinz (2005)
Producto agroalimentario artesanal	Pequeña escala	Silveira & Heinz (2005); Cruz (2012); Champredonde
Producto agroalimentario artesanal	Producto elaborado a partir de materias primas de reconocida procedencia y calidad sanitaria, elaborados en escala restringida, de elaboración manual, con posibilidad de mecanización parcial de los procesos, y los manipuladores tienen dominio y conocimiento de todo el proceso productivo, pudiendo tener variabilidad en las características organolépticas de los productos, con uso restringido de alimentos aditivos y sin emplear aditivos cosméticos	Cruz (2019)
Quesos artesanales	Productos elaborados por métodos tradicionales, con vinculación y valorización territorial, regional o cultural	Ley 13.860 de 2019 - Brasil (2019b)
Productos de origen animal artesanales	Productos elaborados a partir de: a) materia prima de origen animal de producción propia o de origen específico; b) predominantemente técnicas manuales realizadas por personas que dominan completamente el proceso; y c) de producción individual que den como resultado un producto con singularidad y características propias, culturales, regionales o tradicionales	Brasil (2022a)

confiriendo características únicas al producto similares a la idea de *terroir* (Cruz, 2012; Gewehr, 2019). Esta situación es similar a lo que sucede con los vinos en Brasil, que también tienen propiedades particulares y que contribuyeron para la popularización del término «*terroir*», justamente por haber conseguido vincular lo local de la fabricación a las características de calidad del producto (Niederle & Wesz Junior, 2018). No obstante, la presente investigación no tuvo como foco profundizar el caso del vino, aunque su ejemplo es importante para el debate en relación con el caso de las cervezas artesanales, discusión que se emprende en el siguiente apartado.

3.3. ¿QUÉ DEFINE A UNA CERVEZA ARTESANAL?

Recientemente el término «artesanal» fue mencionado por vez primera en la legislación relacionada con la cerveza en Brasil, en un decreto estatal sobre la carga tributaria: el Decreto 54.966 del 27/12/2019 (Governo do Estado do Rio Grande do Sul, 2019). En el marco normativo las microcervecerías se relacionan con la producción artesanal y se definen como una «empresa cuya producción anual de cerveza artesanal y tirada, correspondiente a la suma de la producción [...] no sea superior a 3.000.000 (tres millones) de litros» (Nota 02, a). A partir de esta definición hay, en primer lugar, un marco legal que define la microcervecería hasta un límite de escala. En segundo lugar, existe una relación predicha entre las microcervecerías y la producción de cerveza artesanal, dos dimensiones interesantes del debate sobre la comida artesanal.

Sin embargo, en los reglamentos y documentos oficiales en Brasil, no se encuentran definiciones de cerveza artesanal (Gewehr, 2019). Como argumentan Marcusso & Muller (2017), tampoco existe una diferenciación técnica con respecto a las cervezas artesanales y sus correlatos, como los productos *gourmet*. Por esta razón, las cervecerías y cervezas no podrían llamarse «artesanales» ni publicitar esto en sus respectivas etiquetas. El Estándar de Identidad y Calidad (PIQ en la sigla en portugués) de la cerveza⁴, trae importantes avances en las definiciones de tipos de cerveza, incluyendo materias primas de origen animal como insumos aceptados para la producción

de la bebida. Sin embargo, la Instrucción Normativa 65 del 10 de diciembre de 2019 (PIQ) aprobada no menciona productos artesanales o afines (Brasil, 2019a). Otra norma que rige la producción de cerveza en el país, la Instrucción Normativa 54 del 5 de noviembre de 2001 tampoco menciona esta definición (Brasil, 2001). La legislación general sobre bebidas también fue puesta en consulta pública este año a través de la Ordenanza SDA 562 del 12 de abril de 2022 (Brasil, 2022b).

Aunque el término «artesanal» aún no está definido en estos marcos normativos, la revisión de la legislación ha sido fuertemente influenciada por el *boom* de la cerveza en Brasil, que fomentó el uso del término «artesanal» entre productores y consumidores, produciendo significados propios a través de una construcción colectiva (Giorgi, 2015; Sgorla, 2018; Gewehr, 2019). Un movimiento en torno a la redefinición de la bebida, observado en todo el país, impulsó la creación de un nuevo producto en el mercado: la cerveza artesanal (Giorgi, 2015). A través de prácticas productivas diferenciadas, Silva & Silveira (2017) definen que la «era artesanal» implicó cambios en los productos cerveceros y sus etiquetas que traen más información sobre el origen y los indicadores de calidad de la cerveza. De tal manera que, según especialistas del MAPA, se entiende que los bienes producidos en este segmento difieren de los de producción en masa; por lo tanto, en algunos documentos oficiales se les denomina «segmento de cervezas especiales» (Marcusso & Muller, 2017).

En general, el *boom* cervecero surge de un contexto de cambio en la percepción de la calidad de los alimentos, impulsado por un movimiento, sobre todo, de consumidores que buscan cervezas diferentes a las producidas en masa, la famosa *mainstream*. En este contexto, a partir de la influencia europea y americana, una tendencia a producir cerveza propia se apoderó del país, transformando a los consumidores en productores de la bebida (Gewehr, 2019; Sgorla, 2018). Además, la

⁴ Recientemente revisado y puesto en consulta pública a través de la Ordenanza 8 de 17 de enero de 2014 (Brasil, 2014a).

exploración de otros frentes de mercado, como el turismo cervecero, que promueve eventos e itinerarios con temática cervecera con visitas a cervecerías y degustaciones de la bebida, hace que la cerveza artesanal sea el centro de las discusiones (Coelho-Costa, 2015). O movimiento creó un mercado basado en los principios «*bebe menos, bebe mejor*», caracterizado por un conjunto de símbolos específicos tácitos, sin embargo, no cuentan con sustento institucional (Giorgi, 2015; Oliver, 2013; Pinheiro, 2018; Gewehr & Zaneti, 2019; Gewehr, 2019).

El mercado de la cerveza artesanal se rige por la apelación a lo tradicional y la calidad de los ingredientes utilizados en las formulaciones, así como por la innovación, especialmente en el uso de ingredientes exóticos y en la experimentación de estilos y formulaciones (Coelho-Costa, 2015). Según un estudio de Sgorla (2018), en el estado de Rio Grande do Sul la identificación de productos artesanales caracteriza valores en el negocio cervecero relacionados con la calidad sensorial, la pasión de las personas involucradas en el proceso y el servicio—relaciones de confianza en la comercialización—. Todos estos elementos están guiados por la autonomía de las prácticas en el trabajo y en el proceso creativo de innovación sensorial. Otro punto relevante en el proceso artesanal es la reflexividad, que hace de la técnica no solo una actividad mecánica, sino también parte fundamental de la característica artesanal en el caso de la cerveza. Parte de estas características se deben a que las cervecerías artesanales se crearon, en muchos casos, en un contexto de transición de la formalización de un *hobby*—elaboración de cerveza en casa— para un negocio que él define como negocio de elaboración de cerveza artesanal (Sgorla, 2018).

En el estudio de Gewehr (2019), que buscó comprender la calidad artesanal de la cerveza desde la perspectiva de los productores también en Rio Grande do Sul, fueron caracterizados 11 criterios que fundamentan la producción artesanal de la bebida. Estos elementos de la tríada personas, procesos y lugar constituyen un criterio definitivo para evaluar si una cerveza es o no artesanal. Además, indica que la producción de bienes artesanales involucra la «ética artesanal», en la que no se agregan elementos sintéticos a las recetas, ni tampoco se aceleran procesos o se insertan insumos que no tienen importancia

sensorial—utilizados, en general, solamente para abaratar costos de producción de cerveza—. En este sentido, Sgorla (2018) agrega que las cervezas artesanales son manifestaciones de la identidad de sus productores—ya sea la cervecería o el cervecero/el responsable—, representando el encuentro de habilidades cognitivas, materias primas, equipamiento y ambiente de producción, que implican materialidad tangible en las características sensoriales del producto.

Colaborando con la idea de identidad simbólica en el mercado de la cerveza artesanal, la investigación de Ferreira *et al.* (2019) identificó que los consumidores de cerveza artesanal buscan aspectos simbólicos en el consumo de la bebida relacionados con el bienestar, la integración social, nuevas experiencias y refinamiento. Sobre esto último, Giorgi (2015) sostiene que la cerveza artesanal es reconocida como un alimento refinado y *gourmet*. De hecho, a menudo respaldan nichos de élite con precios de comercialización más altos en comparación con las cervezas *mainstream*. Por supuesto, los precios pagados por este tipo de cerveza son más elevados (Gewehr, 2019). Por ello Ferreira *et al.* (2019) argumentan que en muchos casos la cerveza artesanal es un símbolo de distinción (*status*) entre los consumidores, quienes—a través del capital cervecero (Gewehr & Zaneti, 2019)—, construyeron sus propias identidades para la producción y consumo de la bebida.

En todo caso, en consonancia con los resultados de las investigaciones de Giorgi (2015), Coelho-Costa (2015), Sgorla (2018), Gewehr (2018, 2019) y Ferreira *et al.* (2019), la investigación de Menezes Filho, Silva & Gaião (2021) apunta que la innovación y la calidad en la experiencia sensorial están identificando valores en la producción y consumo de cerveza artesanal, que están asociados con procesos e ingredientes de/ con buena procedencia y potencial sensorial. De hecho, la cerveza artesanal tiene diferencias con la bebida de masas comprobadas mediante análisis sensorial (Araújo *et al.*, 2003). Además, el propósito de crear la bebida en medio de modelos de negocio con prácticas colaborativas (Gewehr, 2018, 2019; Sgorla, 2018) y un mercado alternativo al mercado masivo controlado por grandes empresas (Dalmoro & Fell, 2020), es un elemento

identificado por la investigación que buscó definir la identidad del producto cerveza artesanal. Estos elementos están sintetizados

en la Tabla N° 3, en la que se definen parámetros da cerveza artesanal en Brasil a partir de esta revisión de literatura.

Tabla 3

Criterios de síntesis que definen la cerveza artesanal en Brasil

Criterio	Dimensión	Idea	Referencia
Inclusión de ingredientes con potencial sensorial, locales e innovadores	Proceso y Territorio	Apreciar el uso de insumos locales, pero también la inclusión de ingredientes nativos y regionales en las recetas	Coelho-Costa (2015); Sgorla (2018); Gewehr (2018, 2019); Ferreira, Pereira, Rezende & Vierira (2019); Menezes Filho, Silva & Gaião (2021)
Sin uso de insumos artificiales o de insumos para ahorrar costos, ni tampoco acelerar los procesos de fabricación natural	Proceso	No usar azúcares simples, otros cereales sin maltear para reducir el costo de producción. No agregar conservantes y otros aditivos similares. Respetar los tiempos naturales de los procesos de producción	Gewehr (2019)
Reflexividad en el proceso-Método semiautomático, con gran intervención del factor humano	Proceso y Personas	Los cerveceros tienen el control total del proceso de producción	Sgorla (2018); Gewehr (2019)
Calidad en la experiencia sensorial	Proceso y Producto	Componer la receta con ingredientes de buena calidad y en aras del sabor	Araújo, Silva & Minim (2003); Giorgi (2015); Gewehr (2018, 2019)
Diferenciación de estilos y experimentación	Producto	Elaborar y probar diferentes estilos de cerveza, ofreciendo una variedad de combinaciones y sabores	Coelho-Costa (2015); Sgorla (2018); Gewehr (2018, 2019); Ferreira et al. (2019); Dalmoro & Fell (2020); Menezes Filho, Silva & Gaião (2021)
Cultura cervecería e informaciones en las etiquetas	Producto y Territorio	Información sobre la cerveza con indicadores diferenciados que reflejan la cultura cervecería: símbolos de identidad, vínculos con recursos territoriales locales y estatus. Aspectos simbólicos en el consumo de bebidas relacionados con la cerveza, la integración social, las nuevas experiencias, los ingredientes locales y el refinamiento	Coelho-Costa, 2015; Giorgi (2015); Silva & Silveira (2017); Gewehr (2018, 2019); Gewehr & Zaneti (2019); Ferreira et al. (2019)
Empresas familiares	Personas	Empresas formadas por grupos de amigos o familias, generalmente vinculados con los productores más pequeños	Sgorla (2018); Gewehr (2019); Dalmoro & Fell (2020)
Competición colaborativa	Personas y Territorio	Red de productores que colaboran entre sí en lugar de competir	Gewehr (2018, 2019); Sgorla, (2018)
Comercio alternativo de proximidad y relación de confianza	Personas y Territorio	Estrecha relación entre compradores y productores que genera confianza en la calidad de lo producto	Gewehr (2018, 2019); Sgorla, 2018); Dalmoro & Fell (2020)

En la Tabla N° 3 se puede observar que no solo elementos relacionados con la producción integran el concepto de cerveza artesanal, sino también elementos referentes a sus modos de comercialización. Esta relación no parece un caso aislado de Brasil, como se puede observar en un estudio sobre la cerveza artesanal efectuado en México con hallazgos similares: los productores de cerveza juzgan importantes el aspecto sensorial del producto y su calidad de producción, a través de la combinación de ingredientes con potencial sensorial, innovadores y exóticos y procesos sin aditivos o acelerados. Además, la cerveza artesanal es entendida por los productores mexicanos como productos con una identidad y estética artesanal, comercializada directamente por los productores y con un precio más elevado. De allí que la cerveza artesanal no se puede ser asociada con la cerveza industrial –o *mainstream*– (Lechuga & Godínez, 2021). Por lo tanto, el caso de la cerveza artesanal promueve indicaciones de lo que es la calidad artesanal en los alimentos. Así, con base en estas consideraciones, el epígrafe siguiente aborda una discusión estableciendo algunos paralelismos entre la cerveza y los quesos artesanales en Brasil.

3.4. ELEMENTOS COMUNES Y CONTRAPUESTOS: CONVERGENCIA DEL CONCEPTO DE CERVEZA Y QUESOS ARTESANALES BRASILEÑOS

A partir de las consideraciones esbozadas hasta ahora, los productos artesanales –tradicionales o no–, son definidos en este trabajo por un conjunto de factores que caracterizan su contexto de producción y comercialización. Se puede observar que la centralidad de las personas es importante para el proceso artesanal, o sea, quien produce y tiene el conocimiento para la producción integra su característica artesanal. Con esto se propone un complemento a la perspectiva de Ilbery *et al.* (2005), argumentando que se deben considerar cuatro dimensiones al momento de caracterizar un producto artesanal, a saber: producto, lugar –territorio de producción que influye en las técnicas involucradas y empleadas a lo largo del proceso de producción–, proceso y personas. En esta reflexión es posible

entonces considerar las superposiciones de estas lecturas, para analizar la calidad a través las mencionadas dimensiones.

En la conexión entre estos aspectos o pilares, el movimiento cervecer artesanal predica el uso de los ingredientes básicos de la cerveza: malta, agua, levadura y lúpulo (Silva & Silveira, 2017; Gewehr, 2019). Este criterio es similar a la característica del queso artesanal que tiene su proceso de producción asociado al ámbito doméstico –a diferencia de lo que sucede con los alimentos ultraprocesados o producidos a gran escala–, así como con las cervezas convencionales, de las cuales se conoce poco sobre el proceso de producción (Dalmoro & Fell, 2020), porque el uso de ingredientes «simples» hace que los consumidores puedan relacionar su producción con el entorno doméstico.

Esta misma ética se relaciona con un cuidado en la producción por las estrechas relaciones creadas entre productores y consumidores. Algo similar apunta Cruz (2012) sobre la comercialización de quesos artesanales y las cervezas artesanales, que muchas veces se comercializan directamente a los consumidores. En ausencia de etiquetas y sin sellos de calidad, estas cervezas se venden por una garantía de calidad ligada al productor (Gewehr, 2018, 2019).

Otros dos criterios sobre la definición de cerveza artesanal parecen ser relevantes: escala y modelo de negocio «alternativo» al modelo de productores masivos de alimentos (Dalmoro & Fell, 2020; Giorgi, 2015; Gewehr, 2018; Silva & Silveira, 2017). En esta perspectiva, las propias relaciones de proximidad y una lógica colaborativa entre productores son algunos elementos que caracterizan los modelos artesanales de producción de cerveza (Gewehr, 2019; Sgorla, 2018; Oliver, 2013). Estos criterios también están alineados con el concepto artesanal discutido en el apartado anterior y mantienen, en cierta medida, la idea dicotómica de que los bienes artesanales se oponen a los bienes industriales.

La producción artesanal exige una mayor implicación humana en la producción y estrechas relaciones, dando fe de la calidad a través de las relaciones. De esta forma, las cervezas artesanales se caracterizan por

producciones con modelos de negocio que se diferencian de las grandes industrias por el volumen de producción, el método de elaboración, los actores involucrados, el modelo de comercialización y el propósito de desarrollo del producto (Gewehr, 2019).

Por tanto, se entiende que la construcción del concepto artesanal abarca aspectos amplios. Para evaluar la calidad artesanal parece necesario evaluar la trayectoria del bien, comprender su proceso de producción y saber quién lo produce. De allí que su definición simplista, que marca la producción por el volumen de producción –teniendo en cuenta solo la escala–, parece peligrosa, aunque existe consenso en que las escalas de producción más pequeñas son capaces de operar diferentes modelos de producción en masa con mayor facilidad. En cualquier caso, se argumenta que es posible trazar similitudes entre la comprensión de bien artesanal agroalimentario y cerveza artesanal, sobre todo porque se trata –en ambos casos– de la combinación de producto, personas, procesos y lugares.

4. CONSIDERACIONES FINALES

La calidad de los alimentos se define generalmente en las normas, la legislación y los marcos legales desde una perspectiva higienista. En este estudio se evaluó que estas condiciones, aunque son muy necesarias, a menudo representan obstáculos para la elaboración de diferentes alimentos artesanales –como los quesos y las cervezas artesanales–, que se destacaron en esta investigación debido a sus procesos de fabricación diferenciados. A pesar de reconocer las recientes discusiones y actualizaciones de algunas normas brasileñas, se entiende que la legislación del país debe avanzar en sus definiciones y normas para incluir de manera efectiva los productos agroalimentarios artesanales, considerando aspectos de calidad más allá de la inocuidad alimentaria o los aspectos objetivos de la calidad. La calidad ampliada y la validación social de la calidad son conceptos y estrategias que pueden incluir elementos sociales y culturales de la producción artesanal, sin descuidar las buenas prácticas

de fabricación y la atención a los estándares de inocuidad.

Basados en los hallazgos de la investigación se concluye que existe un interesante paralelismo en términos de calidad entre los quesos y las cervezas artesanales brasileñas. Ambos productos se benefician de la pasión y dedicación de sus productores, al tiempo que comparten un enfoque en la excelencia artesanal. En el caso de los procesos de producción de quesos y cervezas artesanales brasileñas es necesario discutir el concepto de «artesanal». Esta necesidad surge debido a que, con respecto a estos productos, se entiende que el proceso se vuelve fundamental para su caracterización. La idea de trabajo manual, con intervención humana y el uso de técnicas y herramientas asociadas a la pequeña escala, son elementos típicamente relacionados con la producción artesanal. Sin embargo, en el caso de los quesos artesanales –como se menciona a lo largo del artículo– existen otros elementos que también confieren la calidad de artesanal a un producto.

Desde esta perspectiva, la cerveza artesanal –al igual que otros productos alimentarios artesanales–, parece surgir de un colectivo de productores y consumidores que se identifican con prácticas y discursos utilizados en la producción y comercialización de estos bienes, incluso si no son tradicionales. Los elementos que hacen que la cerveza artesanal sea especial están relacionados con el proceso de producción, como la innovación en combinaciones e ingredientes, la procedencia de ingredientes de calidad y el potencial sensorial, así como el uso de técnicas «naturales» de procesamiento sin aditivos o aceleradores. Además, el producto en sí presenta características sensoriales innovadoras y diferenciación en estilos, con información detallada en sus etiquetas. El territorio también desempeña un papel importante, con aspectos simbólicos en el consumo de la bebida relacionados con el bienestar, la integración social, nuevas experiencias y mercados locales. Las personas también son elementos clave en la producción y consumo de cerveza artesanal,

con modelos de emprendimientos, comercio alternativo y relaciones de confianza, así como la colaboración competitiva y las empresas familiares. Por último, la cultura cervecera se convierte en un símbolo de identidad y estatus para muchos.

En comparación con el caso de los quesos artesanales brasileños vale destacar que su caracterización también depende de los mismos atributos: proceso, producto, personas y territorio. Esto se debe a que la propia legislación del país define que la tradición, las materias primas y los métodos de producción específicos, el modelo de comercialización y la cultura involucrada son los parámetros para definir un queso artesanal en Brasil. Por lo tanto, la comparación entre ambos casos indica que tanto la cerveza como el queso artesanal son caracterizados por un conjunto de elementos intrínsecos y extrínsecos que deben ser evaluados de manera amplia, con indicadores cuantitativos y cualitativos. Es fundamental considerar estos aspectos en la evaluación y promoción de los alimentos artesanales en Brasil, reconociendo que la calidad de estos productos trascienda los aspectos puramente higiénicos. La valoración de los procesos, los ingredientes, las técnicas y la cultura asociada con la producción artesanal es esencial para comprender y apreciar plenamente la calidad de los alimentos artesanales en el contexto brasileño.

Además de la escala, en estos casos también se suma la idea de comida tradicional, que asocia formas de vida y procesos culturales como características de los productos artesanales. Si bien el proceso artesanal no siempre es tradicional en el sentido de tener una técnica desarrollada a lo largo de los años que se transmite de generación en generación, los productos artesanales tienden a estar relacionados con aspectos culturales específicos del territorio. La producción de estos alimentos artesanales está entrelazada con las relaciones entre el producto, el proceso, las personas y el territorio (local). Por tanto, los significados de la calidad de estos alimentos son

independientes de los sellos de certificación, pero se basan en relaciones de proximidad y confianza, en sintonía con una ética del cuidado en los procesos.

Estos aspectos refuerzan la idea de que la calidad de la cerveza y los quesos artesanales va más allá de los parámetros higienistas y objetivos. La calidad ampliada incluye también elementos sociales, culturales y sensoriales que se valoran tanto por los productores como por los consumidores. Es importante reconocer y apoyar estos aspectos en el marco legal y normativo, para así fomentar el desarrollo y la inclusión de productos artesanales en la industria agroalimentaria.

Este estudio contribuye al campo de la agroalimentación al destacar la importancia de preservar y promover la calidad de los alimentos artesanales en Brasil. Se espera que este trabajo inspire futuras investigaciones sobre la calidad y la valoración de los alimentos artesanales en diferentes contextos culturales. Reconociendo las limitaciones del debate, se entiende que se necesitan más estudios en el área, ya sea en Brasil, en otros países o incluso estudios comparativos entre países. Para comprender las dinámicas que construyen el imaginario y las características reales de la producción artesanal de alimentos en Brasil, se argumenta que son necesarios avances en la literatura, especialmente en lo que se refiere a establecer comparaciones entre regiones brasileñas y entre países de América Latina, donde la producción de alimentos artesanales y tradicionales está muy presente. En este sentido, una propuesta para futuros debates sería ampliar el análisis más allá de la perspectiva de la producción y desarrollar investigaciones sobre la mirada de los consumidores sobre la definición de bienes artesanales y tradicionales, junto con sus particularidades en el contexto del consumo de distintos alimentos y en relación con distintos países.

REFERENCIAS

- Allaire, G. (2012). The multidimensional definition of quality. En L. Augustin-Jean, H. Ilbert/ & N. Saavedra-Rivano (Orgs.), *Geographical indications and international agricultural trade* (pp. 71-90). Londres, Reino Unido: Palgrave Macmillan UK.
- Almeida, S. de L., Paiva Júnior, F. G., Guerra, J. R. F., & Medeiros, J. J. (2021). Regulação cultural, indicação geográfica e a (re)significação de um queijo artesanal. *Revista Organizações & Sociedade*, 28(97), 413-433. Recuperado de <http://www.spell.org.br/documents/ver/63769/regulacao-cultural—indicacao-geografica-e-a—re-significacao-de-um-queijo-artesanal>
- Araújo, F. B., Silva, P. H. A., & Minim, V. P. R. (2003). Perfil sensorial e composição físico-química de cervejas provenientes de dois seguimentos do mercado brasileiro. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 3(23), 121-128. Recuperado de <https://www.scielo.br/j/cta/a/XqM3w86kgDy7MmbsfqHgfWy/abstract/?lang=pt>
- Barbosa, L. (2009). Tendências da alimentação contemporânea. En M. D. L. Pinto & J. K. Pacheco (Eds.), *Juventude, consumo & educação*. (2a. ed.). Porto Alegre, Brasil: EPM.
- Barbosa, L. (2016). A ética e a estética na alimentação contemporânea. In Cruz, F.T.& Matte, A. & Schneider, S. (orgs.). *Produção, consumo e abastecimento alimentar: desafios e novas estratégias*. Porto Alegre, Brasil: Ediciones UFRGS.
- Bianco, V. (2017). *A arca do gosto no Brasil – alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico*. São Paulo, Brasil: Ediciones Slow Food.
- Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. (2001). *Instrução normativa nº 54, de 5 de novembro de 2001. Adota o regulamento técnico mercosul de produtos de cervejaria*. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. Recuperado de <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-65-de-10-de-dezembro-de-2019-232666262>
- Brasil. Ministério da Saúde. (2013). *Resolução RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013*. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. Recuperado de <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=56&data=01/11/2013>
- Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2014a). *Portaria nº 8, de 17 de janeiro de 2014. Submete à consulta pública, a proposta brasileira para os padrões de identidade e qualidade (PIQ) dos produtos de cervejaria no Mercosul*. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. Recuperado de https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TzC2Mb/content/id/30050368/do/1-2014-01-22-portaria-n-8-de-17-de-janeiro-de-2014-30050353
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. (2014b). *Guia alimentar para a população brasileira. Básica*. (2a. ed.). Brasília, Brasil: Ministério da Saúde. Recuperado de https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
- Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2015). *Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015. Estabelece as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte*. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. Recuperado de <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=286090>
- Brasil. Presidência da República. Casa Civil. (2018). *Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal*. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. de http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm
- Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. (2019a). *Instrução normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019. Estabelece os padrões de identidade e qualidade para os produtos de cervejaria*. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. Recuperado de <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-65-de-10-de-dezembro-de-2019-232666262>

- Brasil. Presidência da República. (2019b). *Lei N° 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências*. Recuperado de <https://www.in.gov.br/web/dou/-/lei-n-13.860-de-18-de-julho-de-2019-198615138>
- Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. (2021). *Anuário da cerveja 2020*. Brasília, Brasil: MAPA.
- Brasil. Presidência da República. (2022a). *Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal*. Recuperado de <https://in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-11.099-de-21-de-junho-de-2022-409372062>
- Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2022b). *Portaria SDA nº 562, de 12 de abril de 2022. Submete à consulta pública a minuta do regulamento da lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 (Lei de bebidas) que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas*. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. Recuperado de <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-sda-n-562-de-12-de-abril-de-2022-393574292>
- Champredonde, M. (2015). Qualidade vinculada à origem: da imersão à tipicidade. In: J. Wilkinson, P. A Niederle & G. Mascarenhas (Orgs.), *O sabor da origem: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares* (pp. 21-50). Porto Alegre, Brasil: Escritos.
- Coelho-Costa, E. R. (2015). A bebida de Ninkasi em terras tupiniquins: O mercado da cerveja e o Turismo Cervejeiro no Brasil. *Revista Iberoamericana de Turismo-RITUR*, 5(1), 22-41. Recuperado de <https://www.each.usp.br/turismo/publicacoesdeturismo/ref.php?id=2433>
- Cruz, F. T. Da. (2012). *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos campos de cima da serra – RS*. (Tese de doutorado inédita). Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre.
- Cruz, F. T. Da. (2019). *Relatório de consultoria. Definição de produto agroalimentar artesanal*. Brasília, Brasil: Ministério da Agricultura e Pecuária. Recuperado de <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/publicacoes/produto-agroalimentar-artesanal-produto-4.pdf/view>
- Cruz, F. T. Da. (2020). Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, 58(2), e190965.
- Cruz, F. T. Da, & Menasche, R. (2008). Das dimensões técnicas às subjetivas: o necessário diálogo sobre a qualidade dos alimentos. *Anais II Simpósio de Segurança Alimentar*, Porto Alegre, SBCTA-Regional Sul. Recuperado de <http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/fabiana-thome-da-cruz/cruz-fabiana-thome-da-menasche-renata-das-dimensoes-tecnicas-as-subjetivas-o-necessario-dialogo-sobre-a-qualidade-dos-alimentos-in-2o-simposio-de-seguranca-alimentar-bento-goncalves-rs-2008>
- Cruz, F. T., & Schneider, S. (2010). Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. *Revista Brasileira de Agroecologia*, 5(2), 22-38.
- Dalmoro, M., & Fell, G. (2020). Dimensões artesanal e massificada na construção do mercado cervejeiro. *Revista de administração de empresas FGVEAESP*, 60(1), 47-58. <https://doi.org/10.1590/S0034-759020200106>
- Eymard-Duvernay, F. (2002). Conventionalist approaches to enterprise. In O. Favereau & E. Lazega (Org.), *New horizons in institutional and evolutionary economics* (pp. 60-78). Cheltenham, Reino Unido: Edward Elgar.
- Ferreira, A. C., & Pereira, M. M. O., Rezende, D. C., & Vierira, A. S. (2018). Simbolismo e construção da identidade por meio do consumo de cerveja artesanal. *Revista de Negócios*, 23(3), 19-35. <http://dx.doi.org/10.7867/1980-4431.2018v23n3p19-35>
- FIESP & ITAL. (2010). *Brasil Food Trends 2020*. São Paulo, Brasil: Governo do Estado de São Paulo.

- Galunion. (2021). *Pesquisa alimentação na Pandemia. Como a COVID-19 impacta os consumidores e os negócios em alimentação*. Recuperado de <https://www.galunion.com.br/artigo-alimentacao-na-pandemia/>
- Gewehr, B. (2018). Quality in craft beer production: An analysis through the craft brewmasters discourse. [Anales de la] *Third International Conference on Agriculture and Food in an Urbanizing Society*, Porto Alegre. Recuperado de <https://drive.google.com/open?id=0b7sgx0muri7swnmx1fujz0oxlvvm1us1pbs1f0chnnruvn>
- Gewehr, B. (2019). *Qualidade lupulada: o significado de artesanal na rede cervejeira gaúcha*. (Tesis de maestría inédita). Programa de pós-graduação em desenvolvimento rural (PGDR), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre. Recuperado de <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/201158>
- Gewehr, B., & Zaneti, T. B. (2019). Capital cervejeiro: a comunicação na disseminação da cerveja artesanal. *Esferas*, (15), 67-77.. <https://doi.org/10.31501/esf.v0i15.10531>
- Giorgi, V. V. (2015). «Cultos em cerveja»: Discursos sobre a cerveja artesanal no Brasil. *Sociedade e Cultura*, 18(1), 101-111. <https://doi.org/10.5216/sec.v18i1.40607>
- Governo do Estado do Rio Grande do Sul. (2019). Decreto Nº 54.966, de 27 de dezembro de 2019. Modifica o Regulamento do Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação (RICMS). Recuperado de <https://www.diariooficial.rs.gov.br/materia?id=375228>
- Harvey, M., McMeekin, A., & Warde, A. (2004). *Qualities of food*. Nueva York, EE.UU.: Palgrave.
- Ilbery, B., & Morris, C., Buller, H., Maye, D., & Kneafsey, M. (2005). Product, process and place: An examination of food marketing and labelling schemes in Europe and North America. *European Urban and Regional Studies*, 12(2), 116-132. <https://doi.org/10.1177/0969776405048499>
- Lechuga Besné, M.A., & Godínez Guerrero, G. Identifying extrinsic and intrinsic attributes in relation to Mexican craft beer production. *Agroalimentaria*, 27(53), 47-67. <https://doi.org/10.53766/Agroalim/2021.27.53.04>
- Marcusso, E. F., & Muller, C. V. (2017). A cerveja no Brasil: o Ministério da Agricultura informando e esclarecendo. *Revista MAPA*, 1-5. Recuperado de <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-dipov/a-cerveja-no-brasil-28-08.pdf>
- Menezes Filho, J., Silva, M. E., & Gaião, B. F. (2021). Subprocessos de engajamento em culturas de consumo de cervejas artesanais. *Revista Eletrônica de Administração-REAd*, 27(2), 547-57. Recuperado de <https://seer.ufrgs.br/index.php/read/article/view/104967>
- Morado, R. (2009). *Larousse da cerveja*. São Paulo, Brasil: Lafonte.
- Niederle, P. A. (2011). *Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França*. (Tese de doctorado inédita). Programa de pós-graduação de ciências sociais em desenvolvimento, agricultura e sociedade (CPDA), Universidade Federal Rural do Rio De Janeiro (UFRRJ). Recuperado de <https://theses.hal.science/tel-00561924>
- Niederle, P. A. (2013). Economia das convenções: subsídios para uma sociologia das instituições econômicas. *Ensaios Fee*, 34(2), 439-470. Recuperado de <https://revistas.planejamento.rs.gov.br/index.php/ensaios/article/view/2748>
- Niederle, P. A., & Wesz Junior, V. J. (2018). *As novas ordens alimentares*. Porto Alegre, Brasil: Editora da UFRGS. Recuperado de <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/213226>
- Oliver, G. (2013). Coluna capa. *Revista da Cerveja*, 2(4), 18-21.
- Pinheiro, Z. D. (2018). Língua, cultura e cerveja: um estudo ecolinguístico de rótulos de cerveja artesanal. *Revista de Letras*, 2(37), 294-303. Recuperado de https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/46825/1/2018_art_zdpinheiro.pdf
- Prezotto, L. L. (2005). *A sustentabilidade da agricultura familiar*. Implicações e perspectivas da legislação sanitária para a pequena agroindústria. Fortaleza, Brasil: Fundação Konrad Adenauer, Instituto de Assessoria para o Desenvolvimento Humano.

Portilho, F., & Castañeda, M. (2011). Certificação e confiança face a face em feiras de produtos orgânicos. *Revista de Economia Agrícola*, 58(1), 1-11. Recuperado de <http://www.iea.sp.gov.br/ftpiea/publicacoes/rea/2011/rea2-1-11.pdf>

SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas). (2018). *Serviço de Inteligência Setorial. Culinária Artesanal. Boletim Tendência* (septiembre). Brasília, Brasil: SEBRAE.

Sgorla, A. F. (2018). Cervejeiros artesanais recursos, percursos e empresarialização de si. *Revista de Ciências Sociais*, (48), 21-37. <https://doi.org/10.22478/ufpb.1517-5901.2018v1n48.37813>

Silva, R. H. G. da, & Silveira, N. C. (2017). Considerações sobre a catalogação de cervejas artesanais. *Biblionline*, 13(2), 102-115. <https://doi.org/10.22478/ufpb.1809-4775.2017v13n2.35685>

Silveira, P. R. C., & Heinz, C. U. (2005). Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. In *Anais do 1º Congresso Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria Familiar*. São Luis Gonzaga, Brasil: UERGS.