



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL  
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**MARIA EDUARDA BARRETO BEZERRA**

**PERFIL DOS MICROEMPREENDEDORES E  
EMPREENDEDORES NA ÁREA DE CONFEITARIA E  
DOÇARIA: Perspectivas Socioeconômicas e Culturais na  
Região Metropolitana do Recife**

RECIFE-PE

Maio, 2022

MARIA EDUARDA BARRETO BEZERRA

**PERFIL DOS MICROEMPREENDEDORES E  
EMPREENDEDORES NA ÁREA DE CONFEITARIA E  
DOÇARIA: Perspectivas Socioeconômicas e Culturais na  
Região Metropolitana do Recife**

Relatório de Estágio Supervisionado  
Obrigatório apresentado à Coordenação do  
Curso de Bacharelado em Gastronomia da  
Universidade Federal Rural de  
Pernambuco, como requisito parcial para a  
obtenção do Título de Bacharel em  
Gastronomia.

Orientadora: Profa. Dra. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda

Supervisora: Profa. Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira

RECIFE-PE

Maio, 2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Sistema Integrado de Bibliotecas  
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

B574p

Bezerra, Maria Eduarda Barreto

Perfil dos microempreendedores e empreendedores na área de confeitaria e doçaria : perspectivas socioeconômicas e culturais na Região Metropolitana do Recife / Maria Eduarda Barreto Bezerra. - 2022.  
47 f. : il.

Orientadora: Luciana Leite de Andrade Lima Arruda.  
Inclui referências e apêndice(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2022.

1. Microempreendedores. 2. Sabor doce. 3. Confeitaria. 4. Região Metropolitana do Recife. I. Arruda, Luciana Leite de Andrade Lima, orient. II. Título

CDD 641.013

---

MARIA EDUARDA BARRETO BEZERRA

**PERFIL DOS MICROEMPREENDEDORES E  
EMPREENDEDORES NA ÁREA DE CONFEITARIA E  
DOÇARIA: Perspectivas Socioeconômicas e Culturais na  
Região Metropolitana do Recife**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à  
Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da  
Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos  
para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:

Resultado:

**Banca Examinadora**

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda  
(Orientadora e Presidente)

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira  
(Membro Titular)

---

Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia  
(Membro Titular)

RECIFE-PE

Maio, 2022

## AGRADECIMENTOS

Primeiramente, expresso meus agradecimentos a Deus que foi base durante toda a minha trajetória de vida, me dando discernimento e paciência para lidar com cada obstáculo que surgia à minha frente; todas as graças alcançadas por Ele e para Ele!

Agradeço a minha mãe Claudiana e minha irmã Clara por todo apoio, carinho e palavra de acolhimento nos dias difíceis, por todo sorriso e comemoração nos dias de conquistas. Sem elas eu não teria sido tão forte a ponto de conseguir conciliar diversas obrigações e responsabilidades, em especial a minha mãe pela educação que me deu e pelo exemplo de mulher e amiga que é!

Também agradeço aos meus melhores amigos, Isabelly, Vitória, Ellen e Alison, que a todo momento estavam ao meu lado me incentivando e me acompanhando durante toda minha trajetória acadêmica. Adriano, um amigo de família, agradeço por ser exemplo dentro da profissão e por tanto apoio desde o início.

Em geral, agradeço a instituição Universidade Federal Rural de Pernambuco por cada oportunidade e por me permitir viver momentos incríveis, conhecer pessoas maravilhosas, em especial Laís Fernanda, Arshiley Carvalho e M<sup>a</sup> Clara Primo, levarei vocês em meu coração. E todos da turma Gastro 2017.2, obrigada pelos conhecimentos compartilhados.

Agradeço a todos os professores e colaboradores que fizeram parte da minha formação acadêmica, foi um prazer compartilhar pensamentos e vivências. Grata a Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Luciana Lima e a Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Amanda Siqueira por aceitarem o convite de me orientar na construção do meu trabalho final, por serem tão solícitas e me passarem tanta confiança.

A todos que fizeram e fazem parte da minha vida, todas as pessoas que passaram e permaneceram, muito obrigada por cada contribuição para que hoje eu tenha força e perseverança de seguir meus sonhos e obter minhas realizações; cada lágrima, cada sorriso, cada abraço, cada conversa, muito obrigada!

## RESUMO

A história da alimentação não se restringe apenas à preparação ou ao consumo de alimentos, como exemplo temos a produção do açúcar, este principal símbolo econômico e social brasileiro por mais de quatro séculos. Surge então um cenário de diversidade alimentar com base no legado cultural criado pela doçura do melado e do açúcar da cana-de-açúcar no Brasil, principalmente em Pernambuco, conseguindo estabelecer uma culinária local entre as três influências que por lá deixaram suas marcas: nativos, portugueses e negros. O sabor doce é a marca principal das grandes festividades pernambucanas, marcos religiosos, famílias importantes, marcando presença na mesa e no dia-a-dia dos indivíduos. A sobremesa típica da mesa familiar passa a ser vista como objeto de trabalho na obtenção de uma renda complementar, como bolos e doces, numa estratégia de venda e consumo. Para identificar as influências sócio-históricas e econômicas que contribuíram na escolha de empreender nesse setor da região metropolitana de Recife, foi desenvolvido um questionário para aplicação *on line*. Foram analisados os dados de 36 questionários respondidos de 02 a 10 de maio de 2022 por empreendedores na área de confeitaria e doçaria. Os resultados demonstram que o setor de confeitaria e doçaria está bastante desenvolvido e capaz de suprir uma parte da necessidade financeira das famílias. Esse setor demonstra uma forte dependência das festividades comemorativas religiosas ou não, com adesão relevante a comercialização de doces e bolos. Para além da questão financeira, existe o apreço pela arte do doce e a relação com a gastronomia e cultura de Pernambuco, resultando em indivíduos que preferem encarar as dificuldades do mercado, da concorrência, da aquisição de insumos, e investir em um trabalho próprio que o faça sentir-se bem por preferir trabalhar com o que gosta.

Palavras-chaves: microempreendedores, sabor doce, confeitaria, região metropolitana do Recife.

## LISTA DE FIGURAS

- Figura 1.** Material disponibilizado para divulgação em redes sociais, acompanhado do link do formulário ..... 30
- Figura 2.** Gráfico de setores representando em percentual a classificação do gosto pelo sabor doce ..... 32
- Figura 3.** Gráfico de setores representando em percentual a frequência de consumo de preparações doces ..... 32
- Figura 4.** Gráfico de setores representando em percentual os entrevistados que optaram por investir em algum meio de estudo ..... 33
- Figura 5.** Gráfico de setores representando em percentual o primeiro contato dos entrevistados com a confeitaria ..... 33
- Figura 6.** Gráfico de barras representando em percentual e em quantidade o principal motivo na escolha de abertura de um empreendimento na área de confeitaria e doçaria .34
- Figura 7.** Gráfico de setores representando em percentual a simbolização da renda familiar representada pelo trabalho na confeitaria .....35
- Figura 8.** Gráfico de barras representando em percentual e em quantidade a produção em comemorações especiais ..... 36
- Figura 9.** Gráfico de barras representando em percentual e em quantidade os produtos vendidos pelo microempreendedor ..... 36
- Figura 10.** Gráfico de barras representando em percentual e em quantidade o perfil do microempreendimento dos entrevistados .....37

<b>Figura 11.</b> Gráfico de barras representando em percentual e em quantidade o perfil dos insumos utilizados .....	37
<b>Figura 12.</b> Gráfico de barras representando em percentual e em quantidade o sistema de vendas optado pelos entrevistados .....	37
<b>Figura 13.</b> Gráfico de barras representando em percentual e em quantidade as dificuldades enfrentadas pelo microempreendedor na área de confeitaria .....	38

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>10</b>
<b>2. REVISÃO DA LITERATURA</b>	<b>12</b>
<b>2.1 A Cultura de se Alimentar</b>	<b>12</b>
<b>2.2 A História do Açúcar Brasileiro</b>	<b>15</b>
<b>2.3 Raízes da Doçaria Brasileira</b>	<b>18</b>
<b>2.4 O Desenvolver do Doce Sabor Pernambucano</b>	<b>20</b>
<b>2.5 A Confeitaria no Setor Econômico</b>	<b>23</b>
<b>3. OBJETIVOS</b>	<b>28</b>
<b>3.1 Objetivo Geral</b>	<b>28</b>
<b>3.2 Objetivos Específicos</b>	<b>28</b>
<b>4. MATERIAIS E MÉTODOS</b>	<b>29</b>
<b>4.1 Caracterização do Local do Estágio</b>	<b>29</b>
<b>4.2 Elaboração do Questionário</b>	<b>29</b>
<b>4.3 Aplicação do Questionário</b>	<b>29</b>
<b>4.4 Análise dos Dados</b>	<b>30</b>
<b>5. RESULTADOS E DISCUSSÕES</b>	<b>31</b>
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>39</b>
<b>7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>40</b>
<b>8. APÊNDICE 1</b>	<b>43</b>

## 1. INTRODUÇÃO

A cultura está presente em todos os grupos humanos e é a partir daí que são produzidas as diferenças, as particularidades, surgindo uma grande diversidade a partir de uma base biológica comum, o homem. Assim, existe um grande desafio da Antropologia expresso no dilema “a conciliação da unidade biológica e da grande diversidade cultural da espécie humana” (GEERTZ, 1973, p. 24). A gastronomia vista do prisma de uma particularidade sócio-cultural passa a fazer parte deste dilema antropológico e reflete a história de um povo (GEERTZ, 1973).

Os alimentos e as bebidas são insumos gastronômicos usados para satisfazer necessidades fisiológicas, nutricionais e psicológicas, logo acompanham a história da humanidade, sendo levados pelo mundo desde a Pré-História até a civilização da idade contemporânea. No decorrer deste tempo, esses insumos e as técnicas de preparo tem passado por variações e evolução, tais como, as formas presentes no Antigo Egito, os recursos alimentares e produtos dos Fenícios e Cartaginenses, até mesmo os modelos do mundo clássico, os marcantes banquetes romanos, as refeições gregas, a cultura dos bárbaros e cristãos. A importante marca da cultura europeia, juntamente com as cozinhas medievais, árabe e islâmica, a alimentação oriental e africana, os costumes alimentares dos judeus, entre outras, foram construindo a história da gastronomia (LIMA, 2005).

Um dos momentos chaves para esta construção foi o casamento da italiana Catarina de Médicis com o Rei Henrique II da França, no século XVI. A vinda da jovem rainha para a França foi responsável pelo desenvolvimento e enriquecimento da gastronomia francesa, que tornou-se clássica com técnicas reconhecidas mundialmente. Um dos atos mais marcantes foi sua influência na confeitaria, onde os confeitores aderiram ao uso do açúcar em suas técnicas, substituindo o uso majoritário do mel, incentivando o consumo e exploração do açúcar (DUCASSE, 2005).

Entretanto, a influência na culinária brasileira é transmitida pelos portugueses, que apresentavam uma cozinha muito chegada ao açúcar, fato que pode ser relacionado às vivências da navegação portuguesa pelas regiões tropicais, com incentivo da cultura da cana-de-açúcar nas colônias, e a carência da doçura na culinária árabe reforçada pelo contato dos portugueses com os orientais. Essa transmissão de valores culinários associada ao cultivo da cana-de-açúcar resulta numa doçaria ou confeitaria brasileira açucaradíssima (FREYRE, 2007).

No Brasil, a região Nordeste é destaque como região açucareira por excelência desde a colonização portuguesa. Algumas capitânicas, como as de Pernambuco e Itamaracá, foram exemplos na adaptação das preparações da confeitaria e doçaria portuguesa, na criação de novas preparações doces e no uso intenso do açúcar. Nessa época ocorre a junção de outros insumos que não o açúcar propiciando a elaboração com excelência de bolos aristocráticos, sobremesas e doces, seja este último fino, de rua, de tabuleiro, ou encontrado nas feiras para ser saboreado. A produção de doces e bolos está ligada à arte, em sua preparação e estética de apresentação, no nordeste brasileiro essa arte é transmitida como uma das melhores tradições com detalhamento no preparo e ajustes das receitas, marca de uma região açucareira (FREYRE, 1969).

Além do simbolismo cultural e histórico, a confeitaria e doçaria é utilizada como fonte de renda nos mercados formal e informal. Segundo os dados do relatório interno referido aos *Indicadores da Panificação e Confeitaria Brasileira*, no ano de 2020 o setor foi responsável pelo crescimento do faturamento com a produção própria na área de confeitaria (ABIP, 2020). Essa classe de profissionais é representada pela SINDIPAN (Associação e Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria), tendo esse setor 53 mil empresas cadastradas, com destaque as de pequeno porte e de caráter predominantemente familiar (SILVA, 2014).

Diante do exposto o objetivo deste estudo é apresentar influências socioeconômicas e culturais que levam o indivíduo a optar pelo empreendedorismo na área da doçaria e confeitaria, tendo como recorte geográfico a Região Metropolitana de Recife.

## 2. REVISÃO DA LITERATURA

### 2.1 A Cultura de se Alimentar

O ato de comer tem um sentido simbólico para o homem, estando a arte de cozinhar diretamente relacionada ao máximo de prazer proporcionado a quem come. Além disso, o compartilhamento do alimento é sinal de fraternidade, solidariedade e companheirismo, não apenas a existência do objetivo fisiológico de saciar a fome. Na gastronomia, a tradição está ligada à cultura do povo, à terra e à exploração dos produtos da região e das estações do ano. Assim, o indivíduo que cozinha e o come tem o dever de saber combinar esses insumos com tradição, criatividade e inovação (LEAL, 2005).

A evolução culinária é uma sucessão de trocas, conflitos, desavenças e reconciliações entre a cozinha comum e a arte de cozinhar, resultando assim em uma ligação às variações de clima, colheitas, tempos de guerra ou paz, ou seja, ao momento histórico e cultura, interferindo na vida das pessoas e, conseqüentemente, nos alimentos que elas têm à sua disposição. Então, a gastronomia carrega, eternamente, a marca do passado e da história da sociedade e do povo ao qual pertence, sendo assim fiel exemplo da produção agrícola, crenças, projetos e sonhos (FREYRE, 2007).

A cultura, como termo, é usada em alguns sentidos ou grupos de sentido principais. Considerando seu significado técnico, consegue dar forma a qualquer item, material ou imaterial, socialmente herdado e reconhecido por historiadores durante a trajetória da vida humana. Coincide com o próprio homem, uma vez que a cultura perpassa por vários encontros e acontecimentos no mundo social caracterizado por hábitos, usos e atitudes tradicionalmente conservados (SAPIR, 2012).

Ainda segundo Sapir (2012), limitar o termo à arte, religião e ciência tem a desvantagem de uma exclusividade rígida e limitada da cultura. Talvez, o sentido de cultura mais próximo à realidade humana seja uma concepção onde é possível captar como propósito incluir em um único termo todas as atitudes e visões da vida em geral, manifestações específicas que acontecem na civilização e que acaba, por fim, tornando cada povo específico em seu lugar (SAPIR, 2012).

Desde a pré-história existe um entrelaçamento de povos que acarretam em enriquecimento cultural, inclusive na culinária, porém nessa época de forma bem mais lenta e menos perceptível. Com a globalização, a facilidade de trocas culturais tem trazido novas tendências, crescimento e aprimoramento à arte de cozinhar, provocando uma verdadeira revolução na gastronomia num ritmo jamais visto (LEAL, 2005).

O início da nossa civilização está relacionado à necessidade em procurar alimentos para fins de sobrevivência, atrelados aos rituais e costumes que simbolizam suas ações de cultivo e preparo. Assim, sempre foi importante a busca por locais com melhor disponibilidade de insumos e desenvolvimento comunitário. Além disso, práticas como a domesticação de animais com diminuição das atividades de caça, interferiram no aparecimento de acampamentos fixos, sendo a criação de abelhas uma das primeiras desenvolvidas pelo homem, que desde cedo aprendeu a se apropriar de seu mel e adoçar as preparações culinárias. O ato de comer começa a ser visto não apenas como forma de sobrevivência, ou seja, o alimento como fonte de nutrição e de chance de reproduzir sua existência, este passa a fazer parte de uma utilização mais humanizada, tendo um significado que implica diretamente na cultura (CASTRO, 2016; LEAL, 2005). Associado ao ato de comer surge a noção de comensalidade, a intenção de comer junto, em grupo, que remete ao fenômeno da sociabilidade (FISHLER, 2012).

Além de várias práticas alimentares e desenvolvimento culinário, a civilização acabou sendo marcada por vários rituais ligados à diversos povos, sejam eles em técnicas desenvolvidas, preparações diversas, atos de comensalidade e festividades, em sua maioria reflexos de práticas religiosas e políticas ou influências geográficas. Algumas cerimônias marcaram tanto a trajetória humana que foram repassadas durante os tempos, como por exemplo das cerimônias de casamento vindas de Roma. Na cerimônia romana de casamento as noivas comiam um pão especial que significava a vida em comum que se iniciava junto com a responsabilidade, já na Grécia as noivas consumiam pão, frutos secos e bolo. Este costume, herdado das civilizações romana e grega, está presente até hoje no ritual da cerimônia de casamento quando a noiva parte o bolo como primeiro ato do seu novo estado civil (LEAL, 2005).

Durante a Idade Média, período de guerras, fome e epidemias de doenças, os mosteiros eram diretamente ligados a grandes centros de cultura e lazer onde se multiplicavam e transmitiam tradições culinárias herdadas dos povos romanos. Os monges tiveram papel importante no aperfeiçoamento da gastronomia na Idade Média, mudanças culinárias essenciais que enriqueceram insumos e preparações. Nesta época, o açúcar ainda era utilizado como um elemento medicinal para tratar alguns tipos de doenças como dores de cabeça, epilepsia e febre (LEAL, 2005).

Aos poucos o açúcar da Idade Média, importado do Oriente, foi se tornando mais barato e mais acessível graças às plantações de cana-de-açúcar na América, passando a substituir o mel. Além disso, o açúcar apresentava maior adaptação ao uso culinário pela

facilidade de transporte e conservação, influenciando consideravelmente os hábitos das populações que o consumiam e produziam (LEAL, 2005).

Alguns hábitos desenvolvidos na pré-história ainda persistiram nos tempos medievais, um deles, o ato de comer com as mãos, ainda é praticado em povos do mundo contemporâneo. Mesmo que já houvesse a existência de garfos, eram apenas para fixar o alimento e não para ser levado até a boca. A influência da hierarquia na alimentação era muito forte na Idade Média, como exemplo as pessoas que eram postas para comer ao redor do rei eram servidas com a melhor refeição (FREYRE, 2007).

No Brasil, os hábitos alimentares e as práticas e técnicas culinárias foram responsáveis pela formação da nossa gastronomia. As práticas culinárias existentes, todas de origem dos povos nativos, foram influenciadas pelos colonizadores europeus, deixando marcas que passaram pelos séculos e estão presentes até hoje (FREYRE, 2007).

Segundo Leal (2005), os povos indígenas, nativos das Américas, tiveram vivências com a gastronomia portuguesa desde o primeiro contato, provando iguarias tais como presunto defumado e cozido, peixe cozido, pão, figos em passa, confeitos de açúcar e fartéis (massa folheada recheada com doce de amêndoas) e cidrão. O fartel foi o primeiro contato dos nativos com a doçaria portuguesa, sendo este o primeiro bolo doce português no Brasil. As práticas culinárias vivenciadas pelos povos nativos eram oriundas do extrativismo vegetal e animal e da caça, não existia a prática de plantar frutas, apenas colhiam as que tinham maior abundância na natureza. Entre os muitos produtos que fazem parte da dieta nativa, a farinha de mandioca era indispensável. Assim, os portugueses trouxeram alguns elementos de sua culinária como figo, laranja, limão, melão, uva, cenoura, pepino, agrião, espinafre, chicória, mostarda, coentro, trigo, hortelã, cebolinha, manjericão, gengibre, arroz e cana-de-açúcar. Sendo importante ressaltar que os nativos do continente americano consumiam o milho e utilizavam em suas preparações, já para os nativos brasileiros o consideravam mais uma gulodice ou passatempo do que propriamente um alimento (FREYRE, 2007).

No Brasil colônia os portugueses tinham como objetivo o extrativismo de riquezas para tentar sanar a grave crise financeira de Portugal. Para além do extrativismo começaram o cultivo da cana-de-açúcar e os engenhos passaram a se instalar para produção do açúcar, sendo a mão de obra de negros escravizados utilizada para obtenção de maiores ganhos produtivos. Neste cenário os africanos escravizados atuaram fortemente, desde o cultivo da cana-de-açúcar a produção do açúcar nos engenhos (LEAL, 2005).

Os negros escravizados que trabalhavam nas casas grandes em trabalhos doméstico muito aprendiam sobre a culinária portuguesa, adaptada aos insumos brasileiros, com as portuguesas. A doçaria foi disseminada juntamente com o uso do açúcar e a abundância das sobremesas, o que mais tarde passaria a ser diária na mesa do brasileiro. Porém, nessa época pouco se via o doce como forma de sustento, sendo visto apenas como um mero passatempo ou comercializado por escravos pagos (FREYRE, 2007). A gastronomia brasileira é formada “Com sabores, temperos, superstições e hábitos das três raças que nos formaram.” (FREYRE, 2007, p. 14).

Sendo importante ressaltar que muitas das sobremesas portuguesas tiveram que ser adaptadas aos insumos que eram oferecidos no Brasil, como o açúcar produzido nos engenhos. Quanto as substituições, temos como exemplo o uso do amendoim ao invés de amêndoas, já quanto às adaptações e valorizações temos a adição de mel ou açúcar aos mingaus dos nativos e negros, preparação simples de farinha de mandioca e água. Outros insumos valorizados foram o cará, sendo transformado em manjar, e o beiju passou a ser feito com goma da mandioca - produto mais fino e de fácil manipulação, de cor mais clara valorizando ainda mais sua aparência - regado com leite. Nessas substituições temos o uso da goma de mandioca substituindo a farinha de trigo vinda da Europa, fazendo surgir os primeiros bolos brasileiros (FREYRE, 2007).

No século XIX, outros países deixaram suas marcas sobre o povo brasileiro, tais como a França e a Inglaterra. Os modos e costumes trazidos pelas famílias vinham ao Brasil como imigrantes ou turistas acrescentaram diversidade aos figurinos, danças, roupas, músicas, lazer, alimentação e comportamento do brasileiro (LEAL, 2005).

## **2.2 A História do Açúcar Brasileiro**

O açúcar está presente na alimentação humana desde tempos passados, nas raízes, nos caules e nas frutas, de onde é extraído. A cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*), uma gramínea da família *Poaceae*, de caule macio e bom porte, apresenta fácil mastigação e sabor adocicado. A seiva da cana-de-açúcar é uma excelente fonte de sacarose e sempre foi fonte de alimentação bastante disputada pelos ancestrais do *Homo sapiens*. O caldo era extraído por esmagamento pelo homem das cavernas com instrumentos rudimentares, na Idade da Pedra, depois com o uso do fogo, ele era aquecido, condensado e caramelizado. Algum tempo depois foi descoberto que sua forma física era modificada com variações de temperatura, adquirindo textura rígida, facilitando

seu transporte e armazenamento por um longo período de tempo sem deterioração, vindo a dar origem ao açúcar (FUKUDA, 2004).

A cana-de-açúcar tem origem provável na Indochina, onde foi cultivada em todo o Extremo Oriente e depois espalhada pelos mouros no Mediterrâneo. “Qandi”, como era chamado o açúcar cristalizado, começou a ser produzido na Ilha de Creta e quase cinquenta anos depois chegou à Ilha da Madeira trazido pelo mais ilustre infante português - Dom Henrique, chegando depois nas ilhas Canárias e em São Tomé, territórios conquistados pelos espanhóis e portugueses, respectivamente (FREYRE, 2007).

O consumo do açúcar cresce e conseqüentemente a cana-de-açúcar precisou ser cultivada em outras regiões, a exemplo da Ilha da Madeira, em 1419. Neste arquipélago, o solo e o clima eram favoráveis para o seu plantio, e, em poucas décadas, Portugal tornou-se o principal produtor e fornecedor de açúcar. Com o incremento econômico gerado pela cadeia da cana-de-açúcar, Portugal acumulou riquezas que financiaram as grandes expedições marítimas (FUKUDA, 2004).

O açúcar era símbolo de privilégio nobre, encontrado nas farmácias para tratamento de doenças respiratórias. Quando ficou mais acessível, o açúcar ficou incorporado como alimento e insumo nas preparações finas e restrito à aristocracia e à alta burguesia, raramente chegava à toda população, que, nos locais de produção, aprendeu a aproveitar o que restava da produção do açúcar, o melado e o melaço. O açúcar ocupa o lugar do mel e ganha destaque nas sobremesas portuguesas, juntamente com as gemas de ovos, entregues nos conventos pelas vinícolas que utilizavam as claras (albumina) na clarificação dos vinhos (FREYRE, 2007; FUKUDA, 2004).

Para a produção do açúcar, na América tropical e colonial foi criada uma sociedade agrária de Senhores de Engenho baseada na estrutura escravocrata de exploração econômica, sendo os nativos e os negros a base de trabalho escravo dessa estrutura (FREYRE, 2003). No Brasil, o açúcar foi trazido por Martim Afonso de Sousa, em 1532, para a capitania de São Vicente, porém uma sociedade colonial majoritariamente patriarcal e aristocrática vivendo às sombras das grandes plantações da cana-de-açúcar se desenvolveu nas regiões onde hoje temos o estado de Pernambuco e o Recôncavo Baiano. Martim Afonso e Duarte Coelho trouxeram para o Brasil os primeiros colonos, as mães de família, sementes para plantio, gado, animais de transporte, plantas alimentares, instrumentos agrícolas, mecânicos judeus para as fábricas de açúcar e africanos escravizados para o trabalho nas lavouras (FREYRE, 2003).

O primeiro engenho completamente pernambucano foi instalado por Jerônimo de Albuquerque, sendo os primeiros pagamentos à coroa portuguesa e direitos sobre o açúcar produzido na região registrados na alfândega de Lisboa em 1526, Esse Engenho foi inicialmente chamado de São Salvador e, em seguida, de Engenho Velho de Beberibe (FREYRE, 2007). Assim, o solo fértil brasileiro passava a ser uma oportunidade perfeita para o desenvolvimento agrícola com a produção de cana-de-açúcar, sendo a colonização brasileira caracterizada, quase que exclusivamente, pelo domínio de famílias rurais, tendo como principal objeto a produção de açúcar (FREYRE, 2007). “encontrara, nesse massapê, solo verdadeiramente ideal para a sua floração.” (FREYRE, 2007, p. 16)

Segundo Gilberto Freyre (2003), a cana-de-açúcar começou a ser cultivada igualmente em São Vicente e em Pernambuco, passando depois a ser cultivada da Bahia ao Maranhão. A melhor adaptação da cultura ocorreu em Pernambuco, no Recôncavo e no Maranhão o que gerou uma sociedade e um gênero de vida com tendências aristocráticas e escravocratas. A produção de açúcar no Nordeste obteve bastante sucesso, apresentando crescimento rápido nas terras produtivas, com mão-de-obra barata e combustível abundante favorecendo seu transporte, sendo assim altamente valorizada. O aumento dessa produção fortificou ainda mais a economia brasileira, provocando interesse e cobiça pela parte de grandes potências europeias (FREYRE, 2007).

Em Pernambuco, durante as primeiras décadas da colonização portuguesa, o cultivo foi focado em vegetais que faziam parte da cultura nativa e algumas importadas, principalmente pela proximidade com o continente europeu. A farinha de mandioca passou a ser a base da nossa e o milho começou a ser cultivado. Ambos passaram a compor a mesa colonial, junto com frutas e verduras que conferiam mais sabor e cor às preparações de maior influência indígena, em alguns pontos, e dando cor e sensações exóticas de maior proximidade a África, em outros. Essa proximidade entre Pernambuco e a Europa fez como que uma relação de equilíbrio entre as três etnias de maior influência (nativos, portugueses e africanos) fosse mantida na região e a miscigenação cultural mais intensa (FREYRE, 2003).

Mais tarde, com a introdução de outras heranças culinárias da Europa, como chocolate, chá e café, acaba acontecendo uma nova expansão no consumo do açúcar. O comércio do açúcar cresce novamente sendo o produto de exportação mais importante da época, favorecendo também a expansão agrícola do país (LEAL, 2005).

Do ponto de vista social, a construção de uma fábrica de açúcar exigia muitos recursos, o que só era possível para famílias com muita propriedade; o cultivo em larga

escala da cana-de-açúcar exigia grandes extensões de terra, que o rei de Portugal a grupos sociais mais próximos. Dessa forma, nas vastas áreas produtoras de açúcar, os Senhores de Engenho eram autoridade absoluta, passando a ser, até os últimos anos, uma característica cultural e político-social do Brasil rural. A cana-de-açúcar e seus derivados passam a ser produto de destaque na constituição étnica e geográfica, nos desenvolvimentos econômico, social, político e cultural, com influência presente na organização familiar, arquitetura, alimentação e religião, do Brasil nos períodos coloniais e imperiais, e em toda trajetória histórica do país (LEAL, 2005; FUKUDA, 2004).

### **2.3 Raízes da Doçaria Brasileira**

As primeiras vítimas dos engenhos de cana-de-açúcar foram os povos nativos, principalmente os Tupi-Guarani, considerados “incapazes e molengas” para o trabalho pesado na lavoura e casa de açúcar, uma vez que não acostumados a tanto esforço físico por viver num sistema de extrativismo. Em 1539, chegam os primeiros escravos de origem africana, vindos da Guiné, e ao longo de dois séculos foram quase 4 milhões (FREYRE, 2003). “Sem negros não há Pernambuco” — disse o padre Antônio Vieira, em carta ao Marques de Iza (1648). No fundo, “o Brasil era o açúcar, e o açúcar era o negro.” — afirma Gilberto Freyre (2007).

As primeiras referências da utilização do sabor doce na culinária dos nativos americanos, antes da chegada do colonizador europeu, ocorreu pelo uso do mel de abelha, puro ou em bebidas fermentadas que eram misturas de frutas e raízes mastigadas pelas mulheres e depois postas em potes de barro para o processo de fermentação (FREYRE, 2003).

No Brasil, a influência não europeia foi muito forte na alimentação, tanto pela inclusão de alimentos, como a farinha de mandioca, uso da fauna e flora nativa em abundância no território brasileiro, a exemplo do caju, sapoti, a goiaba e araçá. Outros alimentos foram trazidos da África, Ásia e Oceania, tais como galinha d’Angola, bode, sorgo (milho d’Angola), manga, jaca, banana e fruta-pão, que junto com os produtos europeus formaram a base alimentar da sociedade na região açucareira, construindo uma culinária muito rica e diferenciada (QUINTAS, 2007).

A doçaria é uma parte da culinária que nasceu nas Casas Grandes, dos engenhos e das capelas imperiais, sem desprezar a composição de quitutes e doces, que valorizavam os sabores ameríndios e africanos, conseguindo unir grande, ecológica e teluricamente seus valores. A mulher negra tem grande importância no desenvolvimento da doçaria

provinda da miscigenação brasileira, apresentando habilidades únicas na produção do doce. Assim a doçaria brasileira é uma forja da cana-de-açúcar, do massapê e da escravidão - subtraindo um desses elementos, certamente a não teria alcançado o que hoje é a culinária brasileira (FREYRE, 2007; QUINTAS, 2007).

Assim, os produtos derivados da cana-de-açúcar apareceram na mesa do brasileiro em forma de rapadura e açúcar mascavo, sendo o açúcar branco e o cristal apenas produto de exportação. Os mais populares doces coloniais eram preparados com xarope de açúcar cristal ou mascavo e com as frutas típicas brasileiras, sendo o gosto doce das compotas e doces de massa sempre equilibrado com fatias de queijo (BELLUZZO, 2002).

Cascudo (1983) compartilha do pensamento de que compreende-se a tradição boleira e doceira de Portugal foi entrelaçada de forma imediata e profundamente à culinária do Brasil, porém utilizando os insumos locais em substituição e união aos elementos aos recursos trazidos da Europa, como a farinha de trigo, ovos e especiarias. Ademais, é sempre importante mencionar a dedicação das freiras que atuavam em isolamento nos conventos brasileiros, devotas que se entregavam de corpo e alma à arte da doçaria, transportando por suas mãos hábeis a herança da doçaria portuguesa ao nosso país (CASCUDO, 1983).

“Começou então a catalogar, cuidadosamente, compotas e sorvetes que foram nascendo com o gosto forte de nossas frutas. A epifania gloriosa de doces e bolos com sabor de pecado — beijos, suspiros, ciúmes, baba-de-moça, arrufos-de-sinhá, bolo dos namorados, colchão de noiva, engorda-marido, fatias-de-parida — que o povo chamou de “fatias paridas”. Criados por freiras — manjar-do-céu, bolo divino, papos-de-anjo. Para lembrar fatos históricos — Treze de Maio, Cabano, Legalista, Republicano. Com nomes de famílias que os criaram — Cavalcanti, Souza Leão. Dos engenhos onde nasceram — Noruega, Gurarapes, São Bartolomeu. E nome de gente, também — Dona Dondon, Dr. Constâncio, Dr. Gerônimo, Luiz Felipe, Tia Sinhá. Mais os sabores das festas — Carnaval, Semana Santa, São João, Natal. Tanto mais” (FREYRE, 2007).

As substituições na doçaria podem ser melhor visualizadas com as massas de frutas tropicais que substituíram a tradicional marmelada (massa do fruto do marmeleiro) (FREYRE, 2007); amendoim e castanha de caju, fartos em terras brasileiras, usados na fabricação de boa parte dos doces e conservas em substituição às amêndoas ou pinhões, usados em Portugal, surpreendendo com seu resultado final; e, doces de caju e banana-da-terra cozidos com açúcar e canela, secos ao sol, no lugar das frutas secas (LEAL, 2005).

Todas as preparações portuguesas provindas da doçaria não eram consumidas pelos escravos nativos e africanos, estavam sempre reservadas apenas às mesas mais requintadas e ricas. Para os escravos eram disponibilizados os resíduos do processo de

produção açucareira, como melaço, mel da cana, rapadura e açúcar mascavo, que eram usados nas preparações doces (QUINTAS, 2007).

No final do século XVII, assim como as comidas de origem africana e preparadas pelos nativos, a doçaria portuguesa também circulava por todo território brasileiro, ganhando atenção os doces de rua, de tabuleiro, bombons, confeitos e tudo que era utilizado em sua decoração (FREYRE, 2007).

“Tradição, do latim traditio, traditionis, derivado do verbo tradere, significa entregar, transmitir, legar à geração seguinte. Embora o verbo se referisse, de início, à transmissão de coisas triviais, ao termo acresceram-se as reservas marcantes de um passado que repercute no presente e, presumivelmente, no futuro” (QUINTAS, 2007).

De acordo com Belluzzo (2002), as donas-de-casa do século XIX passaram então a ser responsáveis pelas sobremesas caseiras, doces e bolos, que integram então a tradição da cozinha familiar. A preparação e decoração em ocasiões especiais, destinadas às famílias ou aos amigos, reveste-se de uma dimensão prazerosa e de uma conotação de carinho, reforçando a ideia da transmissão de tradições presente na gastronomia.

Pamonha, milho assado, pão-de-ló, arroz-doce, alfenins, alféolas são postos à mesa da Casa Grande como uma demonstração da diversificação cultural de paladares, porém a decisão era sempre da mulher negra, do café da manhã à ceia noturna (QUINTAS, 2007). E como diz Belluzzo (2002), surgem daí os repertórios de doces brasileiros, servidos nas mais diferentes comemorações, profanas e santas, nas festas juninas, em casamentos, nos aniversários e nos terreiros de candomblé, mantendo a nossa identidade cultural.

A Civilização Açucareira, principalmente na região nordestina do Brasil, como a do Ouro e do Café no sudeste do país, passa a ter não só importância econômica, construindo a sociedade e as bases culturais do povo brasileiro (QUINTAS, 2007).

#### **2.4 O Desenvolver do Doce Sabor Pernambucano**

O açúcar acabou repercutindo de forma estrondosa na capitania de Pernambuco, com alta produção, solo favorável, valorização do produto, gerando cobiça de outros países e tornando Recife o principal posto comercial mercantil. Os holandeses invadem a região e permanecem em Pernambuco por 24 anos. Para além da invasão, trazem desenvolvimento urbanístico e artístico de valor reconhecido, consolidando novos traços culturais. A nova capital atraiu grandes apreciadores da *Saccharum officinarum*, com as frutas cristalizadas que transbordavam o gosto doce e novos sabores (QUINTAS, 2007).

Não houve em Recife o predomínio da tradição africana, como na Bahia, nem o da tradição dos Tupi-Guaranis, como no Pará e no Amazonas, e sim uma contemporização dessas três sem sacrificar valores mais finos provindo da tradição europeia, resultando em uma cozinha menos opulenta que a baiana, porém mais equilibrada, concentrada nos insumos da região pernambucana (FREYRE, 2007).

“A medida, o equilíbrio, a temperança que Nabuco sentia no próprio ar de Pernambuco, parece exprimir-se no que a cozinha pernambucana tem de mais característico e de mais seu: na sua contemporização quase perfeita da tradição européia com a indígena e com a africana” (FREYRE, 1987, p. 67).

Em *A Civilização do Açúcar* (2007), o doce é abordado como “tudo que se mostra agradável, prazeroso e instigante”. O adjetivo latino *dulcis* significa que tem sabor como o do mel ou o do açúcar. A satisfação de saborear um doce foi tão intensa que, nos engenhos pernambucanos, não se comia açúcar na sexta-feira Santa, por representar um prazer incompatível com a morte de Nosso Senhor Jesus Cristo (QUINTAS, 2007).

De acordo com Freyre (2007), o paladar do brasileiro é historicamente doce, tropical ou ecologicamente condicionado, sendo o gosto excessivo do doce, *dulcíssimo*, disseminado pelos mouros.

O paladar brasileiro é considerado adaptado ao doce e ao abuso do doce, representando excesso desse gosto para paladares de outros povos, como o europeu. Outras influências trazem o doce para Pernambuco: o consumo do mel no Oriente em combinações salgadas, como carnes, e uso intenso do melaço pelas mulheres árabes. Assim, o sabor dos doces pernambucanos é considerado o mais doce até mesmo em comparação às preparações de diversas partes do Brasil, “Doce para ninguém botar defeito; tanto que o açúcar usado nos doces de fruta canibalizam o sabor da fruta, está imolada pela arrogância da glicose — Fátima Quintas, Recife” (QUINTAS, 2007).

Os gostos e sabores são derivados da cultura. A partir dessas percepções individuais é possível aprender a saborear pratos que fazem parte da culinária, ou seja, da cultura, e a educar o paladar, possibilitando a preferência de uma determinada receita. Assim, a expressão do paladar de uma sociedade ou de uma época é um fenômeno sociocultural e não apenas fisiológico (LEAL, 2005). “A arte do doce teria alguma coisa de ‘princípio social’ — Machado de Assis, Rio de Janeiro” (FREYRE, 2007, p. 30).

No Nordeste, esse “princípio social” foi não só referente ao açúcar, mas, de modo específico, ao doce, ao bolo, ao quindim, ao melaço, ao mel de engenho etc. Os doces e

bolos são herança das mulheres que faziam renda e, todas as semanas, faziam doce, seja nas Casas Grandes ou nos seus sobrados, e tantas outras, nas suas casas de porta e janela e até nos seus simples mocambos (FREYRE, 2007).

O doce não foi só um alimento ou sobremesa para preencher a mesa, tinha significação insubstituível, sendo a mais profunda saudação, a oferta, a lembrança, o prêmio, a homenagem, o presente, o carinho e reconhecimento em forma de bandeja de doces. Os doces e bolos eram responsáveis pelas visitas, amizades e festejos, não existe melhor simbologia para a doçura (CASCUDO, 1983).

Assim, algumas dessas receitas, misto das culturas e adaptações à realidade brasileira, passaram a ser segredo de família, uma forma de resistência da arte culinária, possibilitando ser repetida e recriada com o passar dos tempos e com a constância em suas sutilezas de sabores. Mesmo numa velha receita de bolo ou de doce, sempre haverá uma vida, uma história com capacidade de vencer as modas e inovações (FREYRE, 2007).

“Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capitulando, senão em pormenores, ante as inovações, que faltam às receitas de outros gêneros” (FREYRE, 2007, p. 65).

A transformação das receitas de doces é extremamente de caráter sociocultural, onde para sobreviver não depende das constantes alterações. Vista como arte, a doçaria tem compromisso com o paladar, o olfato e a visão dos homens. Para Freyre (2007), no folclore regional, o açúcar, o doce e o bolo aparecem como símbolos do que Mário de Andrade chamaria “gostosura” ou do próprio gozo sexual. Daí ser tão corrente entre os nordestinos a frase: “Dou-lhe um doce” como desafio a resposta certa ou inteligente a alguma pergunta mais difícil (FREYRE, 2007).

Assim, é considerável que sinais e símbolos relacionados aos alimentos sejam característicos de funções sociais que envolvem a alimentação e que podem ser considerados participantes da construção e da manutenção das identidades sociais. O homem não vê/tem o alimento como apenas para consumir seus nutrientes, mas também para permitir afirmar uma posição social e cultura, mantendo ligações com suas referências temporais (BRANDÃO, 2012).

Sobre esses elementos, a cozinha pernambucana se desenvolveu harmonicamente, sem nunca se afastar da tradição europeia a ponto de se tornar inteiramente exótica ou ser modificada pelas fortes influências inglesa e francesa, essas últimas acabaram por enaltecer a culinária portuguesa (FREYRE, 2007). O doce nordestino, com sua origem

nos banguês - “um dos rituais mais sérios da antiga vida de família das Casas Grandes e dos sobrados” - detém uma história sentimental. Os pratos ou tabuleiros nos quais acomodavam as guloseimas eram enfeitados de modo a alucinar os olhos e as negras recortadoras aperfeiçoaram a arte de criar detalhes no doces (QUINTAS, 2007).

## **2.5 A Confeitaria no Setor Econômico**

A comercialização de doces nas ruas começou no Brasil em 1802, em Salvador, e, em 1809, no Recife. As negras quituteiras vendiam doces de infinitas qualidades, como cocadas, pamonhas, quindins, canjicas, papas de milho, pão-de-ló de arroz, e iguarias feitas com rapadura e gengibre, em seus tabuleiros decorados em formato de animais ou com flores (PERRELLA, 1999). Segundo Gilberto Freyre (2007) os locais de venda eram variados, algumas quituteiras, mulheres escravizadas, caminhavam pelas ruas e outras tinham ponto fixo à esquina de algum sobrado grande ou num pátio de igreja.

Vale ressaltar que a alimentação afro-brasileiros tem como centro a Bahia, local onde se desenvolveu a doçaria de rua como em nenhuma outra localidade brasileira, estabelecendo um conflito entre o doce de tabuleiro e de rua, e o doce feito em casa. Algumas mulheres negras eram tão boas fazendo seus doces que conseguiam juntar dinheiro com a venda deles. Em contrapartida, as senhoras de Casas Grandes e abadessas de convento também se entregavam ao comércio dos doces e quitutes. A maioria das freiras aceitavam encomendas de doces secos, bolinhos de goma, sequilhos, confeitos e outras guloseimas (FREYRE, 2007).

A variação de doces da culinária brasileira tem os doces portugueses, alfenins, filhoses, rabanadas, bolos e creme de ovos, foram adotados e adaptados à culinária brasileira. Além desses, o bolo de fubá, arroz-doce, munguzá, cocadas, broas de fubá, cuscuz e quindins foram introduzidos pelas negras escravizadas na doçaria brasileira, com intenção de ganho financeiro ou para consumo de seus senhores. Quando saíam para comercializar, as escravizadas chamavam atenção pelo uso de turbantes coloridos nos quais dispunham os tabuleiros ao caminharem pelas ruas das cidades vendendo seus doces (BELLUZZO, 2002).

O doce, no convívio pernambucano, é a valorização do açúcar como distintivo de identidade regional. Em Pernambuco foi construído um gosto e paladar por meio de um processo provindo da sua cultura, pelas escolhas dos ingredientes disponíveis, pelas opções valorizadas pelo grupo, pela comunidade ou segmento ético. Assim como em

Pernambuco, no Brasil o doce está na formação social a partir de uma verdadeira civilização do açúcar (BRANDÃO, 2012).

Muitos brasileiros, em todo país, vivem dos ofícios culinários de fazer o doce a partir do açúcar derivado da cana-de-açúcar. Uma realidade que ultrapassa as barreiras das indústrias, fábricas regionais e familiares, que resultam na produção de caldo de cana, melado, rapadura e variados tipos de açúcar. Assim, não podemos negar que existem milhares de famílias que sobrevivem diretamente do trabalho de transformar o açúcar em diferentes produtos alimentícios, trabalhando com inúmeras receitas para o cotidiano e para as festas que marcam a nossa nacionalidade (LODY, 2019).

A abertura dos salões de chá e confeitarias forma um marco do setor gastronômico no século XIX, passando a ser novos pontos de encontro da burguesia e de políticos, onde o doce passa a ser símbolo de *glamour*. A presença de chocolate, café e chá, bebidas quentes que são consideradas estimulantes e afrodisíacas, adoçadas com açúcar para camuflar o sabor amargo presente, passam a ser comuns nesses rituais sociais e de boa convivência. A partir desse século a sociedade vem passando por algumas transformações que atingem diretamente seus setores econômicos, como o crescimento das classes médias que vem para modificar o estilo de consumo dos indivíduos, como consequência o açúcar acaba se popularizando e adquire definitivamente *status* de alimento (BELLUZZO, 2002).

Belluzzo (2002) ainda pontua que os famosos bolos-escultura, moldados com a pastilhagem, massa de açúcar de textura dura, e base de sustentação para as edificações monumentais, realizadas como obras de engenharia em forma de castelos, torres, cornucópias de balas e doces de ovos, eram proezas tipicamente masculinas, confeccionadas por grandes *chefs-pâtisseries* durante o século XIX, e só mais a frente, à medida em que o açúcar vai se popularizando e adentra ao cotidiano familiar é que começa a adquirir conotações femininas.

A história de uma civilização está diretamente ligada ao paladar, como exemplificação da memória familiar. O ato de comer tem união com a providência divina na Idade Média - período em que as especiarias (incluindo o açúcar) começaram a formar cardápios para o cotidiano e para as festas de caráter religioso (LODY, 2019). Percebendo a forte presença da doçaria em momentos festivos, sociais e religiosos, Belluzzo (2002) apresenta a confeitaria também como elemento de decoração para a cobertura de bolos festivos, onde utilizava-se a pasta americana, em que uma base de açúcar impalpável mais gelatina e glucose formam uma massa de textura lisa e branca, fácil de manusear. O

glacê real, composto de açúcar, clara de ovos e limão, é empregado pelos confeitadores na confecção de arabescos, folhas, flores tingidas de todas as cores, adorna e confere efeito decorativo (BELLUZZO, 2002).

Tudo se resume a memórias, onde o doce pontua o cotidiano e vem para marcar o tempo de festa. Os doces passam a ser vistos como um verdadeiro presente para a boca, para os olhos, para a imaginação, pelas cores e certamente pelos odores e sabores, e um potente aliado para ganhos financeiros. A confeitaria passa a ser vista como uma realização estética, na qual o doce tem de ser bonito aos olhos. Associado à estética, o ato de comer tem um envolvimento psicossocial, fazendo com que cada receita seja um encontro, uma descoberta, uma forma de manter um conhecimento familiar e uma experiência (BRANDÃO, 2012).

No Brasil, principalmente do nordeste, existem receitas da doçaria e confeitaria escolhidas para serem realizadas em determinadas ocasiões, tais como casamentos, batizados e aniversários, valorizando e incentivando o comércio dessas iguarias (DENISE, 2010). Como diz Lody (2019), doces do dia a dia, doces das festas, doces para se comer na rua, na feira e no mercado; doces para serem comidos em casa - em todos esses lugares estão marcados os sentidos do ato individual ou socializado de comer, de dar ao gosto doce as diferentes dimensões simbólicas.

A base econômica moveu-se da produção para o consumo no decorrer dos últimos anos, saindo da esfera da racionalidade para o desejo, onde os consumidores buscam produtos e serviços a fim de obter, principalmente, experiências prazerosas (BRANDÃO, 2012).

A busca de criar uma tradição mantendo a particularidade e identidade das preparações, até mesmo nas receitas mais rápidas de doces, ainda se mantém constante, seja no uso de ingredientes, do tempo de cozimento ou da maneira de apresentação. A gastronomia é baseada em uma estética de identidade, o que a torna valorizada. Entretanto, essa experiência estética está associada aos sentidos e às novas sensações, numa busca quase que incessante de novas percepções (LODY, 2019; BRANDÃO, 2012)

Desta forma, a produção no setor de confeitaria e doçaria é bem vasta diante de um amplo mercado consumidor dessas iguarias que integram ainda mais nossa profunda identidade culinária (SILVA, 2019). Os doceiros e as doceiras conseguem preservar as memórias e valores patrimoniais representados nas diversas maneiras de fazer doce, seja ele consumido nas confeitarias, ou em ambulantes de carrocinhas, em celebrações de

casamento ou em aniversários. Os doces sempre terão destaque por representarem os valores consagrados da cultura (LODY, 2019).

A gastronomia pernambucana vem apresentando mudanças desde a última década, e foi no início dos anos dois mil que surgiram questionamentos importantes quanto ao que vinha acontecendo, a popularização não profissional do fazer “comida”. O crescimento no setor da alimentação fora do lar foi nítido entre os profissionais da área, o que gerou preocupação com o que surgiria à frente. A busca por uma nova fonte de renda mais segura e lucrativa e as mudanças que ocorriam na economia eram pontos consideráveis em relação à justificativa deste crescimento. Muitas pessoas sem emprego ou muitas que também se viam em funções que talvez não seria a melhor escolha de trabalho, e todos acabaram percebendo que a comida seria a melhor direção, pois todo mundo come, inclusive doces (BRANDÃO, 2012).

Assim, foi necessário profissionalizar a atividade como um todo para garantir qualidade e manutenção dessa qualidade. O aprendizado de fazer doces traz o entendimento de educação, de formação social, de ofício e de possibilidades de trabalho. Dessa maneira, o ato de cozinhar passa a ser visto como um recurso clássico para a renda familiar, sendo uma atividade econômica principal ou complementar. As padarias e confeitarias são ampliadas e também ocorrem em escala familiar, com um maior número de profissionais na rica cadeia produtiva do doce brasileiro, usando receitas popularizadas ou de família que valorizam ingredientes da produção local. As cozinhas tradicionais e domésticas trazem um dos mais notáveis acervos de técnicas culinárias de um verdadeiro artesanato da comida, no caso o doce. A formação de profissionais desta área está diretamente relacionada com a perpetuação da cultura, uma vez que é uma maneira formal de manter as tradições, receitas e o saber fazer (SILVA, 2019).

O setor de panificação e confeitaria atualmente é um dos maiores no segmento industrial do país, incorporando cada vez mais novos formatos de atuação e atendimento ao mercado, tornando-se um importante gerador de emprego e renda. Em consequência da expansão e incorporação destes novos produtos e serviços, há um aumento da concorrência no setor, estimulando os diferentes perfis de lojas a focarem em modelos diferentes de atuação, sendo um espaço de grande competitividade. A modernização dos processos no segmento da confeitaria gera um crescimento de pontos de venda e assim uma maior oferta de produtos para os consumidores; ao mesmo tempo que tenta reduzir custos e diversificar essas opções, mantendo o objetivo em aumentar o consumo e a lucratividade do setor (BREHM, 2018).

Um produto que exemplifica bem a modernização dos processos no setor da confeitaria é o brigadeiro, o mais popular dos doces brasileiros. O leite condensado é seu principal ingrediente, um produto industrializado que anuncia uma mudança social significativa na culinária nacional, que se mostra uma cozinha que utiliza e aproveita bastante o cultivo de elementos abundantes em nosso território agrícola. O cozimento do leite condensado com chocolate e manteiga deu origem a uma sobremesa batizada “brigadeiro” em homenagem a Eduardo Gomes, candidato à presidência pela União Democrática Nacional em 1945 e em 1950 (MEIRELLES, 2019; CERQUEIRA, 1995, p. 1 e 28).

[...] as receitas de doces foram as que mais sofreram alterações, tanto na quantidade de ingredientes como açúcar, ovos e manteiga, quanto no número de determinadas receitas que diminuíram, como, por exemplo, os doces de tacho, as frutas cristalizadas, as compotas e outras. Tem-se também a incorporação significativa do leite condensado e de outros produtos industrializados que alteraram algumas receitas de forma significativa (DEMETERCO, 2003, p. 239).

Diante de vários fatos e argumentos reunidos nesta pesquisa, o objetivo deste estudo é apresentar influências socioeconômicas e culturais que levam o indivíduo a optar pelo empreendedorismo na área da doçaria e confeitaria, na cidade do Recife e região Metropolitana.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 Objetivo Geral**

Apresentar influências socioeconômicas e culturais, vivenciadas na região metropolitana de Recife, que levam o indivíduo a optar pelo empreendedorismo na área da doçaria e confeitaria.

#### **3.2. Objetivos Específicos**

- Analisar as condições socioeconômicas dos indivíduos que trabalham com confeitaria e doçaria na região metropolitana de Recife.
- Entender como as ligações e vivências gastronômicas podem agir como ponto principal de influência no desenvolvimento de atividades de confeitaria e doçaria como atividade econômica.
- Identificar metas e resultados econômicos dos indivíduos que atuam na área de confeitaria e doçaria, na região metropolitana de Recife.

## **4. MATERIAL E MÉTODOS**

### **4.1 Caracterização do Local de Estágio**

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) foi realizado no Laboratório de Gastronomia do Departamento de Tecnologia Rural da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), rua Dom Manoel de Medeiros, s/n – Dois Irmãos- Recife/PE.

O Estágio Supervisionado Obrigatório foi orientado pela Prof<sup>ª</sup> Luciana Leite de Andrade Lima Arruda e supervisionado pela Prof<sup>ª</sup> Amanda de Moraes Oliveira Siqueira, e realizado no período de 14 de fevereiro de 2022 a 13 de maio de 2022, com 6 horas diárias de segunda a sexta-feira, cumprindo assim 360 horas de carga horária determinada na instrução normativa nº 01/2016, com base na Resolução nº678/2008 CEPE/UFRPE.

As atividades desenvolvidas durante o ESO foram realizadas de forma remota, sendo estas:

- Levantamento de literatura técnica e científica para construção do referencial teórico.
- Criação e desenvolvimento de um formulário *online*, por meio do *Google Forms*®, para coleta de dados com base no material levantado.
- Avaliação dos dados dos questionários e interpretação dos resultados, pautados nos objetivos específicos dessa pesquisa.

### **4.2 Elaboração do Questionário**

O questionário para entrevista *on line* (apêndice 1) foi composto de 30 perguntas, dispostas como respostas curtas, de múltipla escolha ou de caixas de seleção. Para melhor entendimento do entrevistado, o questionário foi dividido em 4 etapas, sendo elas:

1. Termo de autorização de utilização de dados e respostas, e aspectos éticos;
2. Informações socioeconômicas do microempreendedor.
3. Informações relacionadas ao consumo de preparações doces pelo empreendedor;
4. Informações profissionais e relatos de experiência na área de confeitaria e doçaria.

### **4.3 Aplicação do Questionário**

A pesquisa foi divulgada através de um convite via *link* de acesso nas redes sociais de comunicação, *Whatsapp*, *Instagram* e *Facebook*, sendo direcionada aos empreendedores na área de confeitaria e doçaria (Figura 1). Além disso, a pesquisa foi direcionada a alguns empreendedores da área, fossem estes formais ou informais.

Olá! Se você trabalha na área de confeitaria e doçaria ou conhece alguém que trabalha, gostaria da sua ajuda para responder e compartilhar esse formulário. 🍩🍰🍰

O presente formulário faz parte do processo de coleta de dados da pesquisa "Microempreendimentos na Área de Confeitaria e Doçaria - Perspectivas Sócio-históricas" cujo objetivo é entender as perspectivas sócio-históricas que influenciam o setor gastronômico de confeitaria e doçaria.

A pesquisa é direcionada a microempreendedores que atuam na cidade do Recife e região metropolitana, realizada para fins acadêmicos e construção do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório (Trabalho de Conclusão) do Curso de bacharelado em gastronomia da UFRPE.

Desde já agradeço sua colaboração :)  
Abraço!!!

**Figura 1.** Mensagem disponibilizada para divulgação em redes sociais, acompanhado do *link* do formulário.

O questionário ficou disponível na plataforma *Google Forms* de 02 a 10 de maio de 2022, tendo como ponto de corte o respondente ser empreendedor de confeitaria e doçaria com atuação na região metropolitana de Recife. Durante o período de coleta de dados foi possível obter 36 respostas válidas ao questionário aplicado.

#### **4.4 Análise dos Dados**

A pesquisa qualitativa possibilita estudar os fenômenos que envolvem seres humanos e suas relações sociais em diversos ambientes e culturas, em contrapartida a pesquisa quantitativa permite mensurar opiniões, práticas, hábitos, reações e atitudes em um universo a partir de uma amostra representada por estatísticas, tendo no questionário pontos focais deste trabalho direcionado aos segmentos de confeitaria e doçaria

(GODOY, 1995). Após a obtenção de um número de 36 respostas, os dados foram formatados em gráficos e os resultados expressos em números absolutos e percentuais.

## **5. RESULTADOS E DISCUSSÕES**

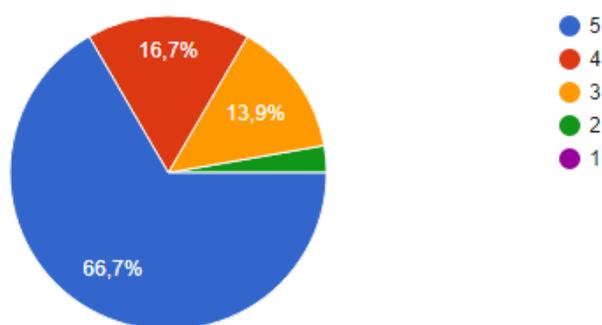
A história da alimentação é antiga e com ela cresceu as diversas formas de confraternização envolvendo o alimento. Assim como diversas outras tarefas, o ato de cozinhar sofreu modificações e aprimoramento com o passar dos tempos: paladar, técnicas, utensílios, cardápios, comportamentos, tudo sofreu influência - seja ela geográfica, cultural, religiosa e/ou social. No território brasileiro não foi diferente, perdurando até hoje muitas marcas das influências sofridas desde antes do tempo da colonização pelos portugueses, resultando em diversas contribuições dos povos que no país foram passando (RECINE, 2002).

No nordeste do Brasil, principalmente do Estado de Pernambuco, o açúcar foi a chave principal dessas contribuições, sendo de suma importância para compreender sua cultura e tradição, excepcionalmente na confeitaria e doçaria. O chamado ouro branco brasileiro foi produto principal de exportação, marcando a economia do país e de Portugal, e atuou diretamente na mesa do povo que construiu sua identidade à mercê, principalmente, das culturas portuguesa, indígena e africana (ALBERTIM, 2020).

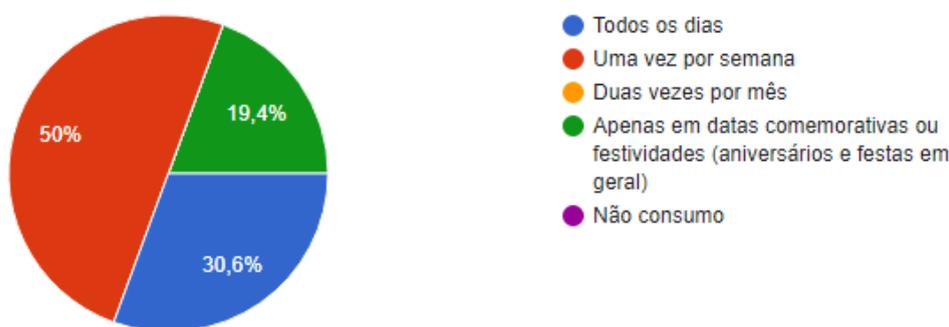
O estado de Pernambuco é o açúcar, com clara referência nos bolos e doces que marcaram a trajetória pernambucana. Bolos e doces que fazem homenagem às famílias, festividades, nomes e marcos importantes na história pernambucana, que são transformados em peças presentes na mesa de casa como símbolo de renda familiar (ALBERTIM, 2020).

Assim, por meio do questionário aplicado nas entrevistas foi possível identificar algumas informações socioeconômicas. No questionário conseguimos identificar, que de um total de 36 microempreendedores que fornecem e comercializam seus produtos de confeitaria e doçaria na cidade do Recife e Região Metropolitana, 86% dos indivíduos eram do sexo feminino, 97,73% são pernambucanos, com faixa etária variando de 18 a 50 anos, sendo 61,1% pertencentes à faixa etária de 18 a 30 anos. Os resultados indicam que as mulheres, em idade produtiva, continuam predominantes na elaboração das preparações da confeitaria e doçaria, situação similar à relatada historicamente por Freyre (2007).

O sabor doce marcou e marca até hoje o paladar e a trajetória de vida do pernambucano. Uma das questões abordadas no questionário foi o apreço pelo sabor doce por pessoas que trabalham com produtos de confeitaria e doçaria e como esse aspecto influencia na escolha por esse segmento. Conforme a figura 2, para 66% dos microempreendedores entrevistados classificaram seu gosto por doce como “gosto muito” e 50% consomem doce uma vez por semana (figura 3).

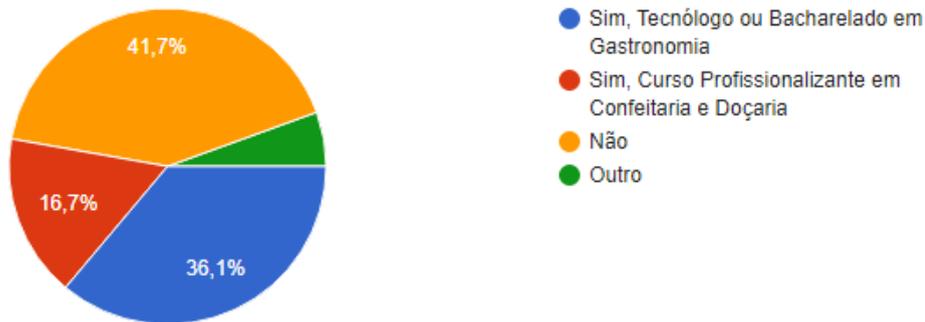


**Figura 2.** Classificação do gosto pelo sabor doce (%), considerando 5- gosto muito, 4- gosto relativamente, 3- gosto pouco, 2- nem gosto, nem desgosto e 1- não gosto.



**Figura 3.** Frequência de consumo de preparações doces (%).

Trabalhar por conta própria é um desejo de muitos brasileiros, principalmente trabalhar com o que gosta, experimentando a liberdade e a autonomia de tomar decisões, e sonhando com novos rumos profissionais (MINARELLI, 2016). A necessidade de profissionalização na área de confeitaria e doçaria foi relatada por 16,7% dos entrevistados, 36,1% buscaram um curso mais amplo de gastronomia e 5,6% optaram por outros meios como por exemplo oficinas específicas da área, videoaulas e/ou *lives* através de plataformas audiovisuais que demonstram alto nível de praticidade no segmento (Figura 4), com o objetivo direto em empreender na área e se especializar, atrelado ao apreço pela cozinha única que é a confeitaria e a doçaria.



**Figura 4:** Perfil de escolaridade e/ou formação técnica dos profissionais de confeitaria entrevistados (%).

Mais de 50% dos entrevistados já conheciam ou praticavam técnicas de confeitaria antes da abertura de seu empreendimento. A ideia de empreender surge também como *“uma alternativa de ter mais tempo livre para outros afazeres, como cuidar da casa e dos filhos e passar mais tempo com a família”* - relatou um dos entrevistados, o que tem forte adesão com as múltiplas funções desempenhadas pelas mulheres em nossa sociedade. O amor e apreço por cozinhar transformou o olhar para o trabalho na confeitaria como *“valor estético e palatável que proporciona diversas possibilidades de comercialização”* - afirmou outro entrevistado.

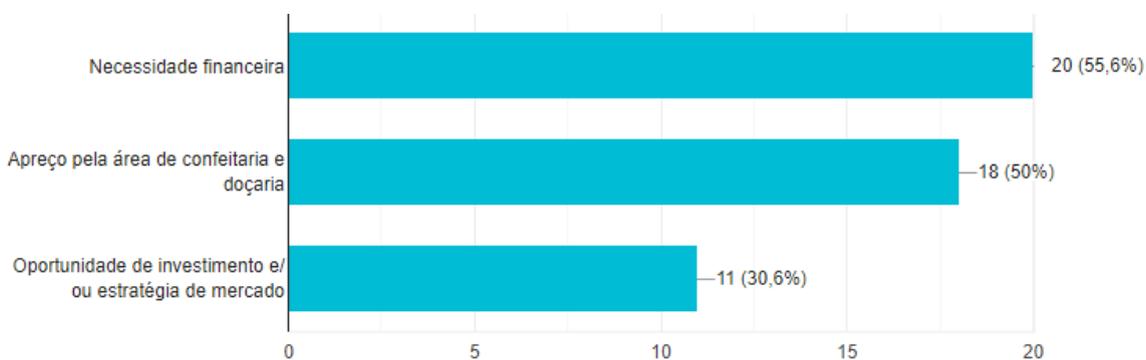
Outro ponto principal que guiou na pretensão em empreender na área de confeitaria e doçaria foram as vivências dos indivíduos em relação a gastronomia. Além do contato acadêmico, a curiosidade em aprender e entender mais sobre os doces e suas técnicas, e também memórias afetivas e familiares que fizeram parte da trajetória dos entrevistados influenciaram em que segmento profissional seguir (Figura 5). A gastronomia está ligada a processos de identidade dos valores culturais e códigos sociais que sempre irão nos remeter a uma cozinha sensorial e de memórias (CASTRO, 2016).



**Figura 5:** Caracterização do primeiro contato dos entrevistados com a confeitaria (%).

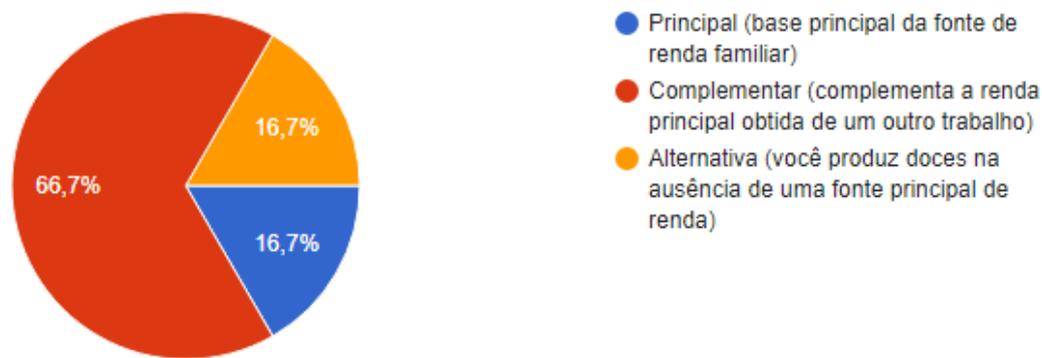
O ano de 2020 foi marcado pela pandemia do novo coronavírus (COVID-19), o que ocasionou diversos decretos e suspensão de atividades, incluindo restrições aos atendimentos presenciais no setor de alimentação, desenvolvendo uma crise econômica e social que atingiu todo o país. Os dados da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip), mostram que, apesar do momento vivenciado de 2020 a 2021, o faturamento com a produção própria tem impulsionado o crescimento do setor de panificação e confeitaria. Assim, os setores de panificação, pastelaria e confeitaria, seja artesanal ou industrial, destacam-se como importantes geradores de emprego e renda pelo seu latente crescimento nos últimos anos, e estão fortemente relacionados com outros setores da economia (ABIP, 2020).

Assim, considerando a má distribuição de renda e a alta taxa de desemprego no país, a necessidade financeira acaba sendo o principal impulso para a busca de uma nova área de trabalho. Neste cenário, a confeitaria e a doçaria são vistas pelos entrevistados como uma área de grande apreço particular e também de oportunidades de investimento e geração de renda (55,6%), pela grande procura no mercado (Figura 6). É importante ressaltar que nessa questão apresentada no questionário sobre o principal motivo referente a abertura do empreendimento, os entrevistados puderam selecionar mais de uma alternativa.



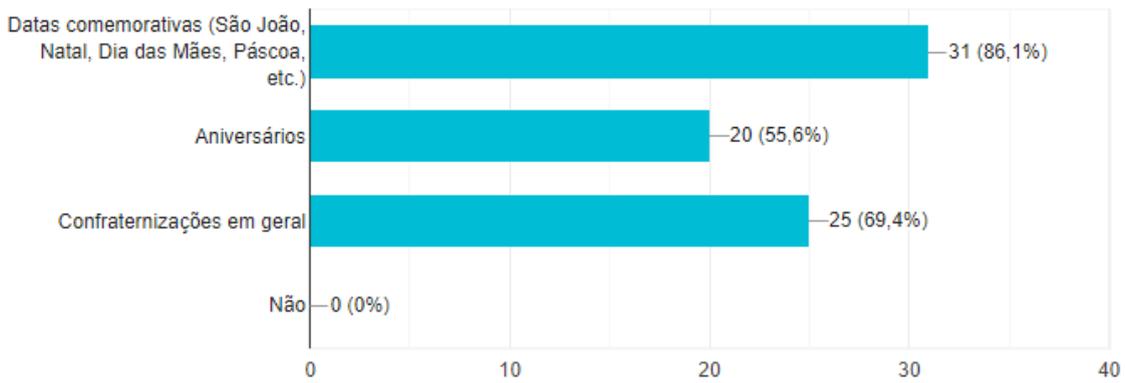
**Figura 6.** Principal motivo relatado entre os profissionais da confeitaria na escolha de abertura de um empreendimento na área de confeitaria e doçaria (%).

Além disso, a renda provinda do serviço na área de confeitaria e doçaria tem uma representação maior como renda familiar complementar para 66,7% dos entrevistados, complementando a renda obtida de outro trabalho (Figura 7). Sendo importante ressaltar a ampliação da jornada de trabalho como forma de complementação da renda familiar.



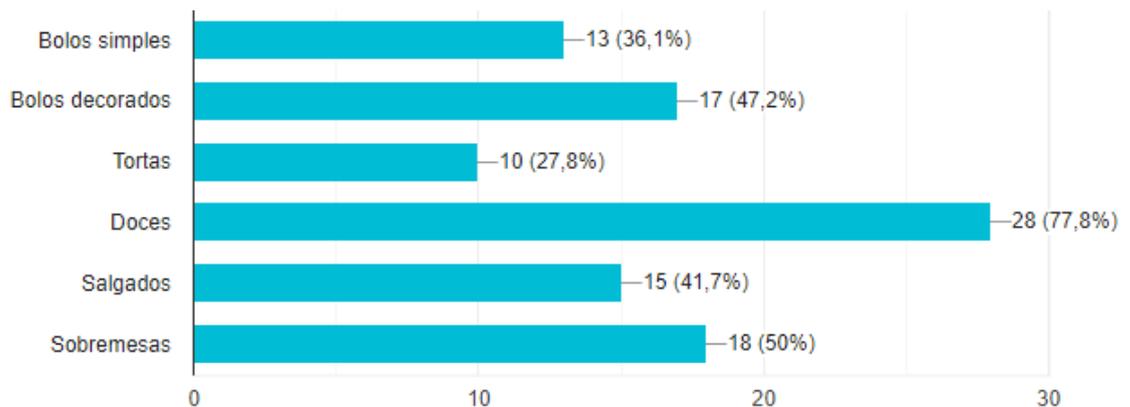
**Figura 7.** Simbolização da renda familiar representada pelo trabalho na confeitaria (%).

Um fator importante e com reflexo na geração de renda neste segmento da gastronomia é a grande influência religiosa presente no Estado de Pernambuco, tornando a gastronomia nordestina fiel às grandes festividades religiosas. Nos festejos juninos é considerado essencial uma mesa repleta de bolos e preparações a base de milho, imagens de exagero e de simbolismo para o entendimento da importância do milho na manifestação de aspectos centrais da cultura nordestina relacionados à fartura (ALBERTIM, 2020). Além disso, o povo brasileiro como um todo é festivo e apreciador das celebrações com comida, como celebrações de dia das mães, dia dos namorados, dia dos pais, Páscoa, dia das mulheres, dia das crianças, festas de fim de ano, festas de aniversário, dentre outras comemorações regadas de deliciosas iguarias doces, refletindo diretamente na comercialização dos produtos dentro do mercado da confeitaria - **sem doce não há festa** (BRANDÃO, 2012). Esses aspectos sociais e culturais também influenciam na escolha de quando e o que produzir para obter melhor resultado final nas vendas. Conforme a Figura 8, visto que os entrevistados puderam selecionar mais de uma alternativa, para 86,1% as datas comemorativas representam picos de produção, sendo a produção de doces um expoente para 77,8% dos entrevistados (Figura 9). A predileção por doces é acompanhada pelos bolos simples e decorados para 83,3% dos entrevistados (Figura 9). A introdução do chocolate em pó e do leite condensado na confeitaria brasileira desencadeou diversas sobremesas e preparações que levam como base estes ingredientes; doces como *cupcakes*, *brownies*, *cookies*, também se popularizaram em festas e comemorações, mesmo não sendo de origem nacional, mas pelo sabor, composição de ingredientes e sua versatilidade estética (MEIRELLES, 2019).



**Figura 8.** Produção em comemorações especiais (%).

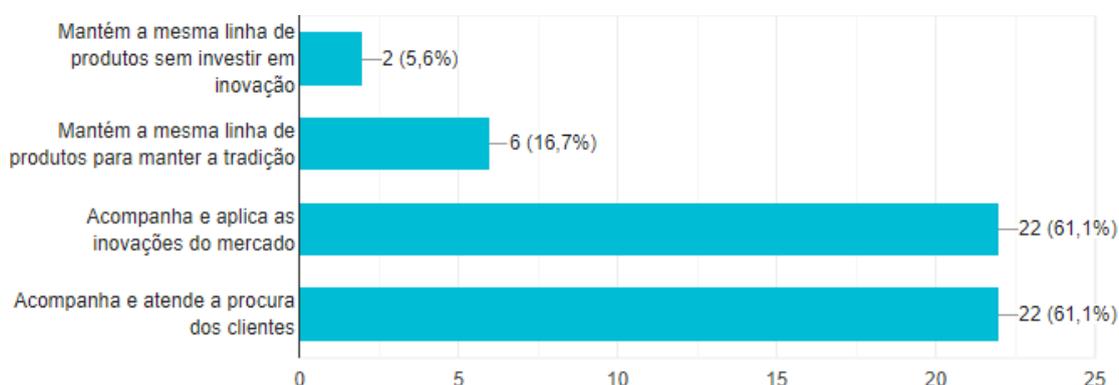
Além disso, é importante ressaltar que a grande maioria dos entrevistados atua em mais de uma linha de produtos na gastronomia, inclusive na produção de produtos salgados, normalmente produtos de pastelaria, petiscos e afins, como pode ser percebido nos percentuais da Figura 9, onde os entrevistados conseguem representar mais de uma opção de produto.



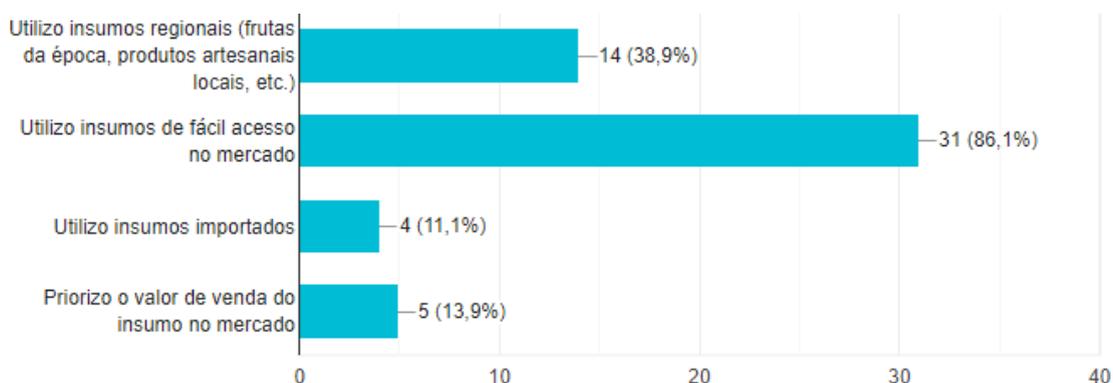
**Figura 9.** Produtos vendidos pelo microempreendedor (%).

Considerando uma visão mais administrativa, ao fazer o planejamento da empresa alguns tópicos devem ser levados em consideração, sendo a definição do público-alvo de extrema importância, pois vai estabelecer as estratégias de *marketing* e forma de comercialização, ações que serão tomadas para propagar melhor a empresa (SEBRAE, 2020). O setor de confeitaria e doçaria conseguiu minimizar os grandes efeitos colaterais da crise econômica brasileira, com bastante expertise, criatividade, integração e associativismo, não deixou de inovar (ABIP, 2020). Assim, para a maioria dos entrevistados, selecionando mais de uma alternativa abordada, é importante seguir e aplicar as inovações do mercado sem deixar de atender a procura dos clientes (Figura 10),

utilizando em seus produtos insumos de fácil acesso e valorizando os regionais como frutas e produtos artesanais (Figura 11).

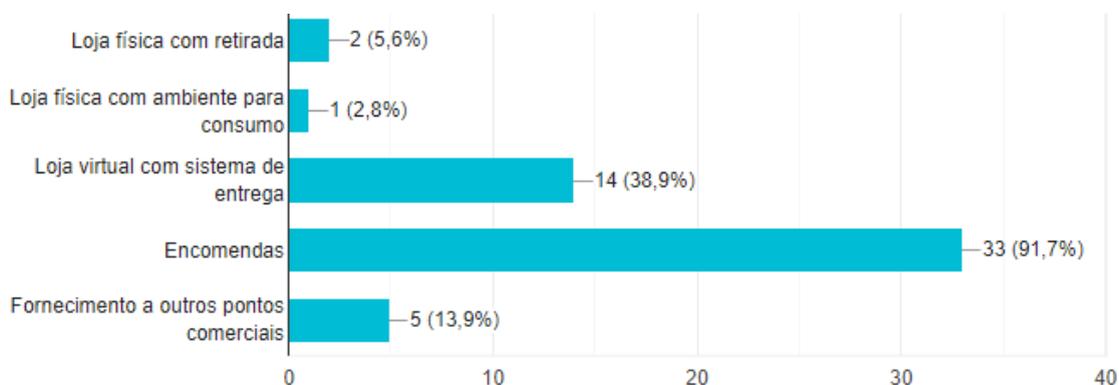


**Figura 10.** Perfil do microempreendimento dos entrevistados quanto a adesão de inovações do mercado (%).



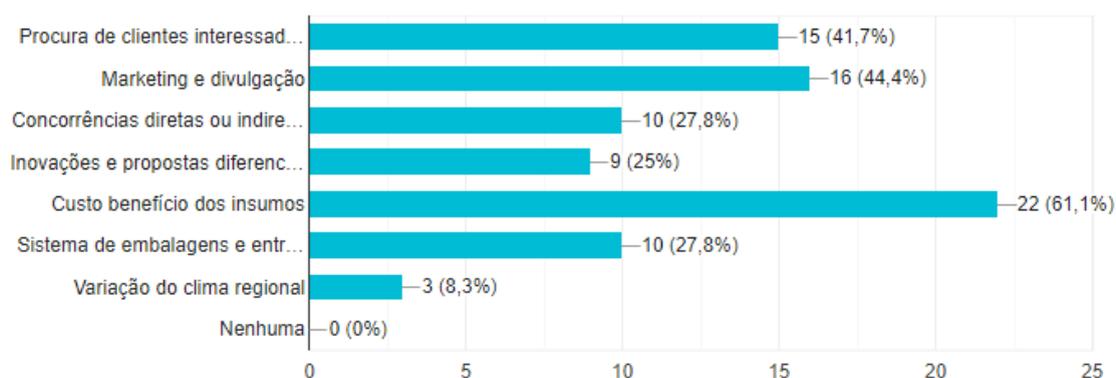
**Figura 11.** Perfil dos insumos utilizados (%).

Mais da metade dos microempreendedores entrevistados não trabalham com colaboradores e seguem uma linha de vendas preferencialmente derivada de encomendas e sistemas virtuais de venda com entrega, adaptação devido aos acontecimentos sociais e econômicos decorrentes da pandemia do SARS Covid (Figura 12).



**Figura 12.** Sistema de vendas optado pelos entrevistados (%).

Em contrapartida estes acabam se deparando com algumas dificuldades nessa trajetória (Figura 13). Os entrevistados colocaram algumas dificuldades com relação ao contato com os clientes (41,7%), a maneira correta em fazer a divulgação e o *marketing* de seus produtos para atrair o público-alvo (44,4%). Essas estratégias são necessárias em função da grande concorrência, direta e indireta, existente no mercado e percebida por 27,8% dos entrevistados (Figura 13). Porém, as maiores dificuldades, apesar de estarem em uma região metropolitana, estão relacionadas à procura de insumos que apresentem um bom custo benefício (61,1%), a fim de entregar um produto com boa qualidade e preço acessível.



**Figura 13:** Dificuldades enfrentadas pelo microempreendedor na área de confeitaria (%).

Segundo a Figura 13, outra dificuldade citada pelos entrevistados (8,3%) está relacionada às características climáticas e de relevo da região metropolitana de Recife, a variação de temperatura e índice pluviométrico. Estes fatores influenciam na qualidade final do produto, o que faz o microempreendedor pensar em soluções práticas e, às vezes, até inovadoras para o seu sistema de embalagens e entregas, que não prejudique de alguma forma a qualidade do produto final recebida pelo cliente.

Por fim, todos demonstraram interesse, em algum momento de sua vida profissional, na expansão de seu empreendimento, mesmo que 70% destes não se consideram satisfeitos financeiramente na área, e apenas 2 dos 36 entrevistados não indicariam a entrada no ramo alimentício da confeitaria e doçaria como forma de empreender.

## **6. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A gastronomia nordestina brasileira é o mais brilhante espelho da cozinha afetiva e de tradição, marcando culturalmente a identidade do nordestino, do pernambucano, por meio de memórias e de bastante história. Uma gastronomia rica de influências sociais, geográficas e religiosas refletida na confeitaria e doçaria pernambucana. Essas tradições perduraram durante a trajetória da rica culinária brasileira sem deixar de lado a importância da criação e inovação.

No setor econômico se destaca o desenvolvimento de microempreendimentos na área de confeitaria e doçaria, na necessidade de encontrar uma renda familiar complementar, visto que o doce faz parte da sociedade pernambucana e traz acalanto e satisfação para quem trabalha e para quem consome. As inovações e criações, espelhadas nas preparações doces diante dos produtos inseridos no mercado da confeitaria brasileira, serviram como impulso na diversificação de opções disponíveis para o consumidor, aumentando a lucratividade no setor.

Apesar da insatisfação financeira, optar por um trabalho próprio, na sua maioria sem loja física, e que lhe traga conforto e experiências pessoais foi uma preferência para a grande maioria dos entrevistados, mesmo diante de algumas dificuldades que surgem ao decorrer de sua caminhada profissional estão dispostos a ultrapassá-las da melhor forma possível prezando a qualidade de seu trabalho e o bem-estar de seu público.

## 7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIP - Associação Brasileira da Indústria da Panificação. **Indicadores da Panificação e Confeitaria Brasileira**. Relatório interno, 2020.

ALBERTIM, Bruno. **Nordeste: Identidade Comestível** - v. 2. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2020.

BELLUZZO, Rosa; HECK, Marina. **Doces sabores**. São Paulo: Studio Nobel, 2002.

BRANDÃO, Halana Adelino; MELLO, Sérgio Carvalho Benício. **O “fenômeno” gastronômico neo-regional pernambucano: experiências estéticas, ação política e sociedade**. Olinda: Livro Rápido, 2012.

BREHM, Laura Leticia Barbieri. **ANÁLISE DE MODELOS DE NEGÓCIOS DE CONFEITARIAS ARTESANAIS**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2018. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/185010>>.

CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Italiana, São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. **Comida, Cultura e Identidade: Conexões a Partir do Campo da Gastronomia**. *Ágora*. Santa Cruz do Sul, v.18, n. 07, p. 18-27, jan./Jun. 2016. Disponível em: <<https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7389>>.

CAVALCANTI, Pedro. **A pátria das panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira**. Editora Senac São Paulo, 2007.

CERQUEIRA, Sofia. **O ‘parabéns pra você’ do brigadeiro**. *Jornal do Brasil*, 1995.

DEMETERCO, S. M. S. **SABOR E SABER: LIVROS DE COZINHA, ARTE CULINÁRIA E HÁBITOS ALIMENTARES. CURITIBA: 1902 - 1950**. Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2003. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/28997/R%20-%20T%20-%20SO LANGE%20MENEZES%20DA%20SILVA%20DEMETERCO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>.

DENISE, Carla. **Cultura Do Açúcar = The Culture Of Sugar = La Cultura Del Azúcar**. Fundação Joaquim Nabuco, Recife - Editora Massangana, 2010.

DUCASSE, Alain. **Ducasse de A a Z: um dicionário amoroso da cozinha francesa**, Trad. H. Lencastre. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 7ª edição. Editora Senac São Paulo; Editora Estúdio Sonia Robatto, 2005.

FISCHLER, Claude. **Commensaliti . In Jean - Pierre Poulin**. (Org.). *Dictionnaire des Cultures alimentaires*. 1ªed.Paris: PUF/ Quadridge, 2012, p. 147-151.

FREYRE, G. **Açúcar – Em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil**. 2ª edição. Fundação Joaquim Nabuco. Rio de Janeiro: Editora Massangana, 1987.

FREYRE, G. **Casa-grande & senzala - Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 48ª edição, 2003, Global Editora.

FREYRE, G. **Açúcar - Uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do Nordeste do Brasil**. Editora Global, n. 5. São Paulo, 2007.

FUKUDA, Yotaka. **Açúcar: Amigo ou Vilão?**. Barueri, SP: Editora Manole, 2004.

GEERTZ, Clifford. **“Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura”**. In: A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1973. p. 13-41.

GODOY, A. S. **Pesquisa Qualitativa: Tipos Fundamentais**. Revista de Administração de Empresas. São Paulo, 1995. v. 35, n.3, p. 20-29. Disponível em:<<https://www.scielo.br/j/rae/a/ZX4cTGrqYfVhr7LvVyDBgdb/?format=pdf&lang=pt>>.

LEAL, M. L. M. S. **A História da Gastronomia**. Senac Nacional, 144p. Rio de Janeiro, 2005.

LIMA, C. M. **Para Uma Antropologia da Alimentação Brasileira**. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre, Fundação Gilberto Freyre, Recife. 2005.

LODY, Raul. **Doce Pernambuco**. Recife: Editora Cepe, 2019. 255p

MEIRELLES, Pedro von Mengden. **“O mais popular dos doces brasileiros”: História crítica do brigadeiro**. Revista Aedos. Porto Alegre, v. 11, n. 25, p. 330 - 354, dez. 2019. Disponível em:<<https://www.seer.ufrgs.br/index.php/aedos/article/view/88452/56679>>.

MINARELLI, J. A. **Trabalhar por Conta Própria: Como Preparar-se para Empreender o Seu Voo Solo**. Editora Gente Liv e Edit Ltd, 22 de mar. de 2016 - 152 p.

PERRELLA, A. S. **História da confeitaria pelo mundo**. Editora Livro Pleno, 1999.

QUINTAS, Fátima (Org.). **A civilização do açúcar**. Recife: Sebrae, Fundação Gilberto Freyre, 2007. 208 p. II.

RECINE, Elisabetta; RADAELLI, Patrícia. **Alimentação e Cultura**. TV Escola, 2002.

SAPIR, E. **Cultura: Autêntica e Espúria**. Cultura & Antropologia. v. 02-04, p. 35-60, 2012. Disponível em:<<https://www.scielo.br/j/sant/a/NtNv3rLWLFBsT6td9tNKyGf/?format=pdf&lang=pt>>.

SEBRAE. **Como definir o público-alvo da sua empresa**. Empreendedorismo - Abertura de Empresa. 2020.

SILVA, A. **Plano de Marketing para Empresa de Confeitaria Personalizada**, 2014.  
Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/129805>>.

**Apêndice 1.** Questionário de pesquisa disponibilizado como formulário na plataforma  
*Google Forms*

## Pesquisa "PERFIL DOS MICROEMPREENDEDORES E EMPREENDEDORES NA ÁREA DE CONFEITARIA E DOÇARIA: Perspectivas Socioeconômicas e Culturais na Região Metropolitana do Recife"

O presente formulário faz parte do processo de coleta de dados da pesquisa "PERFIL DOS MICROEMPREENDEDORES E EMPREENDEDORES NA ÁREA DE CONFEITARIA E DOÇARIA: Perspectivas Socioeconômicas e Culturais na Região Metropolitana do Recife", cujo objetivo é entender as perspectivas socioeconômicas e culturais que influenciam o setor gastronômico de confeitaria e doçaria.

A pesquisa é direcionada a microempreendedores que atuam na cidade do Recife e região metropolitana, realizada para fins acadêmicos e construção do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório (Trabalho de Conclusão) do Curso de bacharelado em gastronomia da UFRPE.

O formulário será dividido em duas etapas: dados pessoais e perguntas referentes à construção da pesquisa.

Desde já agradeço a sua participação!

### **Etapa 1**

1. E-mail

2. Autorizo utilização dos meus dados e respostas para fins acadêmicos (relatórios, resumos, artigos).

- Sim
- Não

3. Você comercializa produtos de confeitaria e doçaria para a cidade do Recife e região metropolitana? Se SIM, você seguirá para as próximas perguntas. Se NÃO, nós agradecemos sua colaboração.

- Sim
- Não

4. Qual a sua idade?

- menor que 18 anos
- entre 18 e 30 anos
- entre 30 e 40 anos
- entre 40 e 50 anos

- entre 50 e 60 anos
- acima de 60 anos

5. Quanto ao gênero, como você se identifica?

- Feminino
- Masculino
- Gênero neutro
- Prefiro não dizer

## **Etapa 2**

6. Nascido(a) no estado de Pernambuco?

- Sim
- Não

7. Em qual bairro de Recife/RMR reside?

8. Qual seu grau de escolaridade?

- Ensino fundamental completo
- Ensino médio incompleto
- Ensino médio completo
- Técnico ou ensino superior incompleto
- Técnico ou ensino superior completo

9. Fez/faz algum curso relacionado a área de confeitaria e doçaria?

- Sim, Tecnólogo ou Bacharelado em Gastronomia
- Sim, Curso Profissionalizante em Confeitaria e Doçaria
- Não
- Outro

10. Caso sua resposta tenha sido "outro", especifique:

11. Qual objetivo influenciou na escolha do que cursar?

## **Etapa 3**

12. Como você definiria seu gosto por preparações doces, sendo 5 - gosto muito e 1 - não gosto

- 5
- 4
- 3
- 2
- 1

13. Com que frequência você consome preparações doces?

- Todos os dias

- Uma vez por semana
- Duas vezes por mês
- Apenas em datas comemorativas ou festividades (aniversários e festas em geral)
- Não consumo

14. Você costuma consumir produtos de confeitarias e doçarias?

- Sim, fazendo encomendas
- Sim, em estabelecimentos físicos
- Sim, em aplicativos de entrega
- Não
- Apenas em datas comemorativas ou festividades (aniversários e festas em geral)

15. Você costuma produzir para consumo próprio?

- Sim
- Não

16. Você costuma produzir em comemorações especiais?

- Datas comemorativas (São João, Natal, Dia das Mães, Páscoa, etc.)
- Aniversários
- Confraternizações em geral
- Não

## **Etapa 4**

17. A quanto tempo você atua na área de confeitaria e doçaria?

- + de 10 anos
- + de 5 anos
- + de 1 ano
- - de 1 ano

18. Seu empreendimento simboliza uma renda familiar principal, complementar ou alternativa?

- Principal (base principal da fonte de renda familiar)
- Complementar (complementa a renda principal obtida de um outro trabalho)
- Alternativa (você produz doces na ausência de uma fonte principal de renda)

19. Possui funcionários ou colaboradores?

- Sim
- Não

20. Você já conhecia e/ou praticava as técnicas de confeitaria antes da abertura de seu empreendimento?

- Sim

- Não

21. Qual/quais principais objetivos te levaram a abrir um empreendimento na área de confeitaria e doçaria? *Marque todas que se aplicam.*

- Necessidade financeira
- Apreço pela área de confeitaria e doçaria
- Oportunidade de investimento e/ou estratégia de mercado

22. Qual seu primeiro contato com a área?

- Através da família - cozinhando em casa junto a algum ente familiar
- Curiosidade - aprendendo sozinho(a), pesquisando (livros, vídeos, televisão, diários de receitas, etc.)
- Estudando - em cursos ou especializações
- Trabalhando - em cozinhas ou confeitarias de outras empresas

23. Qual/quais dificuldades você teve/tem que enfrentar referente ao seu empreendimento? *Marque todas que se aplicam.*

- Procura de clientes interessados em seus produtos
- Marketing e divulgação
- Concorrências diretas ou indiretas
- Inovações e propostas diferenciadas
- Custo benefício dos insumos
- Sistema de embalagens e entregas
- Variação do clima regional
- Nenhuma

24. Como você considera o perfil do seu empreendimento? *Marque todas que se aplicam.*

- Mantém a mesma linha de produtos sem investir em inovação
- Mantém a mesma linha de produtos para manter a tradição
- Acompanha e aplica as inovações do mercado
- Acompanha e atende a procura dos clientes

25. Sobre seus produtos, o que você produz? *Marque todas que se aplicam.*

- Bolos simples
- Bolos decorados
- Tortas
- Doces
- Salgados
- Sobremesas

26. Sobre os insumos utilizados em seus produtos: *Marque todas que se aplicam.*

- Utilizo insumos regionais (frutas da época, produtos artesanais locais, etc.)
- Utilizo insumos de fácil acesso no mercado
- Utilizo insumos importados
- Priorizo o valor de venda do insumo no mercado

27. Sobre seu contato com os clientes, que tipo de serviço utiliza? *Marque todas que se aplicam.*

- Loja física com retirada
- Loja física com ambiente para consumo
- Loja virtual com sistema de entrega
- Encomendas
- Fornecimento a outros pontos comerciais

28. Pretende expandir seu empreendimento?

- Sim
- Não
- Talvez

29. Se considera satisfeito financeiramente na área?

- Sim
- Não

30. Indicaria a área de confeitaria e doçaria para quem pretende entrar no mercado gastronômico?

- Sim
- Não
- Talvez