

CONHECIMENTO E PREFERÊNCIAS DOS CONSUMIDORES DOS DOCES TRADICIONAIS DE PELOTAS

JENNIFER FERREIRA RIBEIRO SARAIVA¹; MAICON DA SILVA LACERDA²;
AMANDA PETER PEREIRA²; LAYLA DAME MACEDO²; ALINE MACHADO
PEREIRA²; MARCIA AROCHA GULARTE³

¹*Universidade federal de Pelotas – jenniferfrsss@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – aline_jag@hotmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – maicon.lcrd@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – pereira29amanda@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – layladame@hotmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – marciagularte@hotmail.com*

1. INTRODUÇÃO

Situada ao sul do Brasil, em uma região de grande proximidade da fronteira com o Uruguai, a cidade de Pelotas foi fundada no começo do século XIX. Foi em suas grandes cozinhas, que começaram a serem produzidos os doces pelotenses. Eram doces ditos de tradição portuguesa, tais como o camafeu, uma pasta de nozes recoberta por glacê branco, ou ainda as fatias de Braga, pasta de amêndoas e glacê (FERREIRA et al., 2012).

A cidade de Pelotas é conhecida por abrigar um dos maiores acervos de arquitetura eclética do país, contando com seis edificações, datadas do século XIX, tombadas pelo Iphan. Em estreita relação com esse patrimônio edificado, a ‘arte doceira’ passou a identificar Pelotas como ‘terra do doce’ já nas primeiras décadas do século XX. O reconhecimento formal dessa vinculação só se tornou possível com a ampliação da política de preservação, por meio da implantação do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial, no ano 2000 (FERREIRA et al., 2012).

O Inventário de Doces Tradicionais Pelotenses, foi realizado entre 2006 e 2008, desenvolvido por um grupo interdisciplinar de pesquisadores vinculados à Universidade Federal de Pelotas e sob o patrocínio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), da Unesco e do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), em resposta a um Edital do IPHAN para a realização de inventários com a metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC)

No ano de 2011, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concedeu o selo de Indicação de Procedência ou geográfica (IG) para 15 variedades de doces produzidos na cidade de Pelotas, sendo estes o Amanteigado, Bem Casado, Beijo de Coco, Broa de Coco, Camafeu, Fatias de Braga, Ninho, Olho-de-sogra, Panelinha, Papo de Anjo, Pastel de Santa Clara, Queijadinha, Quindim, Trouxa de Amêndoas e doces cristalizados (IPHAN, 2020).

Com o selo de IG são exigidos preceitos de qualidade de fabricação, em questões microbiológicas e sensoriais, além de garantir a receita tradicional registrada no IPHAN. Em geral, está relacionado com a satisfação do consumidor através de características como sabor, aroma, aparência, embalagem, preço e disponibilidade dos produtos, sendo muitas vezes desconhecidas as condições necessárias para tornar os alimentos seguros, quando se refere aos aspectos relacionados à influência deste alimento sobre a saúde do consumidor (SILVA, 2006).

Em um contexto de distanciamento social e de busca de alternativas para pesquisa, visto a importância de trabalhos científicos serem contínuos, a pesquisa online se torna muito importante para a continuidade destas. Portanto, objetivou-se realizar uma análise para sabermos o conhecimento e preferências dos consumidores dos doces tradicionais de Pelotas.

2. METODOLOGIA

O projeto de extensão “Qualidade e reconhecimento dos doces tradicionais de Pelotas”, código 2252, é formado por uma equipe de discentes e docentes da Universidade Federal de Pelotas.

Neste estudo, foi realizada uma pesquisa on-line, aplicando um questionário através da Plataforma Googleforms, aos consumidores de doces tradicionais de Pelotas. O questionário ficou disponível dos dias 4 à 7 de setembro de 2020. O procedimento experimental foi aprovado pelo Comitê de Ética (CAAE: 76628617.0.0000.5317) da Universidade Federal de Pelotas, Brasil. Os participantes foram recrutados via rede social, buscando-se atingir o maior número de respondentes, com a finalidade de verificar o conhecimento e preferências do consumidor sobre os 15 doces tradicionais de Pelotas.

Foram feitas 12 perguntas, entre elas, se já consumiu doces tradicionais de Pelotas, a frequência de consumo, se sabiam quais eram os doces tradicionais de Pelotas, onde se sentem mais seguros para comprar os doces, se conhece o site da Associação dos Produtores de doces de Pelotas, sobre conhecimento do selo de indicação de procedência, de como rastrear os doces e por fim sobre a preferência dos doces tradicionais de Pelotas. Foram disponibilizados 3 dias para a participação da pesquisa, ao finalizar obtivemos 356 respondentes.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram da pesquisa 356 respondentes e primeiramente foi realizado a identificação destes, sendo 88,2% reside no sul, 4,2% no norte, 3,7% sudeste e centro-oeste e 0,3% nordeste.

Quando perguntamos se já tinham consumido algum doce tradicional de Pelotas, 99,2% respondeu que sim. Para os que responderam que sim, perguntamos com qual frequência consumiam os doces tradicionais, e 64,3% consomem eventualmente, 24,9% mensalmente, 10,2% semanalmente e 0,6% diariamente.

Sobre os doces tradicionais de Pelotas, 92,4% responderam que sabiam quais eram. Foi questionado em quais locais os respondentes se sentiam mais seguros para adquirir os doces tradicionais, 42,3% respondeu que se sentiam seguros em comprar em lojas especializadas em doces (docerias), 21,9% respondeu em feiras e eventos, 13,5% em padarias e lanchonetes, 13,0% em bancas de ruas e 9,3% em fábricas de doces.

Sobre o site da Associação dos produtores de doces de Pelotas, foi perguntado se os respondentes já tinham acessado, 85,4% respondeu que não, e somente 14,6% respondeu que já tinham acessado. Para os que já acessaram o site, perguntamos se as informações disponibilizadas sobre a tradição doceira era suficiente para aprender sobre a história, 50,5% respondeu que não.

Perguntamos se os respondentes sabiam o significado do selo de indicação de procedência (IP), que fica no pelotine do doce, 51,7% sabiam do significado e

48,3% não. O selo IP é de extrema importância, pois com ele, é possível saber a procedência do doce, os ingredientes, fabricação e validade.

Também foi questionado se os respondentes sabiam rastrear os doces tradicionais pelo selo IP, 81,2% respondeu que não e apenas 18,8% respondeu que sabiam rastrear. Para os que responderam que sim, perguntamos se já tinham rastreado algum doce, 87,4% respondeu que nunca rastreou e 12,6% respondeu que já tinham rastreado algum doce pelo menos uma vez. Para os que já rastrearam, também questionamos se as informações do selo IP passam confiança e credibilidade para o consumidor, 81,6% respondeu que sim, e 18,4% responderam que não.

Por último questionamos quais eram os doces preferidos dos respondentes. O mais preferido entre os respondentes foi o “Quindim” (16,7%), seguido pela “Panelinha de coco” (10,6%) e pelo “Bem casado” (10,6%) (Figura 1). O “Ninho” apresentou 10,1% da preferencia, seguido pelo “Camafeu” com 9,4%, “Pastel de Santa Clara” e “Beijinho de coco” com 7,3%, “Cristalizados” com 5,1%, “Broinha de coco” com 4,7%, “Olho de sogra” com 4,6%, “Trouxa de amêndoas” com 3,8%, “Queijadinha” com 3,0%, “Papo de anjo” com 2,6%, “Amanteigado” com 2,2% e por fim “Fatias de braga” com 2,0%.



Figura 1. Doces tradicionais de Pelotas preferidos pelos respondentes com selo de Indicação de Procedência.

Todas as informações sobre os doces tradicionais de Pelotas, podem ser facilmente encontradas no site da associação dos produtores de doces de Pelotas (<http://docesdepelotas.org.br>) Para o reastreamento dos doces com selo IP, basta colocar o código IP encontrado na embalagem do doce, e irá encontrar todas as informações referente ao doce adquirido, como: empresa produtora, data de produção, validade do doce, informações sobre conservação, onde é feito o doce e por fim os ingredientes.

4. CONCLUSÕES

Diante da atual situação que estamos passando, a pesquisa on-line nos proporcionou resultados importantes a serem discutidos com os produtores e comerciantes de doces. Pode-se observar que a maioria dos respondentes consome doces tradicionais de Pelotas e sabe distinguir quais são eles, porém a grande maioria não sabe sobre a existência do site dos produtores de doces de Pelotas e nem rastrear o doce pelo selo de Indicação de Procedência. Outro fator importante, que é positivo é que as lojas especializadas em doces passam segurança aos seus clientes.

Por fim, devem-se elaborar ações para reforçar as informações da tradição doceira da cidade de Pelotas e, também sobre o selo de Indicação de Procedência. Deve-se frisar que os consumidores podem pesquisar a procedência de seu doce pelo site disponibilizado e a importância desses fatores para os produtores, comerciantes e para a história dos doces tradicionais de Pelotas.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FERREIRA, M. L. M., CERQUEIRA, F. V. Mulheres e doces: o saber-fazer na Cidade de Pelotas. **Patrimônio e Memória**, v. 8, n. 1, p. 255-276, 2012.

SILVA, E. O.; et al. **Segurança microbiológica em frutas e hortaliças minimamente processadas**. In: Simpósio ibero-americano de vegetais frescos cortados, San Pedro, SP, 2006.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas/RS**. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_tradicoes_doceiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf. Acesso em: set. 2020.