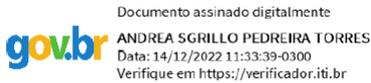
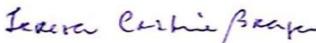




UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (NUT A 48)

GRADUANDO (A): Maria Vitória Passos Santos		
TÍTULO DO TCC: Análise da produção de licores entre os anos de 2020 e 2021 no município de Cachoeira-BA: os efeitos da pandemia de Covid-19 no comércio da bebida durante o período junino		
ÁREA: Gastronomia		
DATA DA DEFESA: 14/12/2022	HORA: 10:00	LOCAL: Virtual
BANCA EXAMINADORA:		ASSINATURAS:
ORIENTADOR (A): Fernando Santa Clara Viana Junior		
EXAMINADOR (A): Andrea Sgrillo Pedreira Torres		 <small>Documento assinado digitalmente ANDREA SGRILLO PEDREIRA TORRES Data: 14/12/2022 11:33:39-0300 Verifique em https://verificador.iti.br</small>
EXAMINADOR (A): Tereza Cristina Braga		

RESULTADO

A BANCA EXAMINADORA, APÓS O EXAME DA AVALIAÇÃO E ARGUIÇÃO DO (A) CANDIDATO (A), DECIDIU PELA:

X	Aprovação do TCC
	Reprovação do TCC

NOTA (0 a 10)

9,6

CONSIDERAÇÕES:

O trabalho atingiu, com excelência, o que se propôs. A banca sugeriu um conjunto de ajustes, desde a revisão textual à realocação de alguns elementos ao longo do texto, mas nada que ferisse contundentemente a proposta do trabalho. A estudante se compromete a fazer as devidas mudanças, enviar a versão corrigida ao professor e postá-la no repositório da Universidade, conforme instruções constantes no site do Sistema Universitário de Bibliotecas (<https://sibi.ufba.br/repositorios-digitais>).



Documento assinado digitalmente
MARIA VITORIA PASSOS SANTOS
Data: 13/03/2023 10:02:55-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Fernando Santa Clara Diana Junior

AUTENTICAÇÃO DO (A) PRESIDENTE DA BANCA EXAMINADORA

AUTENTICAÇÃO DO ALUNO(A)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

BACHARELADO EM GASTRONOMIA

MARIA VITÓRIA PASSOS SANTOS

**ANÁLISE DA PRODUÇÃO DE LICORES ENTRE OS ANOS DE 2020 e
2021 NO MUNICÍPIO DE CACHOEIRA-BA: OS EFEITOS DA
PANDEMIA DE COVID-19 NO COMÉRCIO DA BEBIDA DURANTE O
PERÍODO JUNINO**

Salvador

2022

MARIA VITÓRIA PASSOS SANTOS

**ANÁLISE DA PRODUÇÃO DE LICORES ENTRE OS ANOS DE 2020 e
2021 NO MUNICÍPIO DE CACHOEIRA-BA: OS EFEITOS DA
PANDEMIA DE COVID-19 NO COMÉRCIO DA BEBIDA DURANTE O
PERÍODO JUNINO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Universidade Federal da Bahia como requisito parcial
para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. Fernando Santa Clara.

Salvador
2022

MARIA VITÓRIA PASSOS SANTOS

**ANÁLISE DA PRODUÇÃO DE LICORES ENTRE OS ANOS DE 2020 e
2021 NO MUNICÍPIO DE CACHOEIRA-BA: OS EFEITOS DA
PANDEMIA DE COVID-19 NO COMÉRCIO DA BEBIDA DURANTE O
PERÍODO JUNINO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal da Bahia como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Salvador, 9 de dezembro de 2022.

Banca examinadora

Fernando Santa Clara - Orientador _____
Doutor em História Pela Universidade Federal do Espírito Santo
Universidade Federal da Bahia

Tereza Cristina Vieira Braga _____
Doutora em Difusão do Conhecimento pela Universidade Federal da Bahia
Universidade Federal da Bahia

Andréa Sgrillo P. Torres _____
Graduada em História pela Universidade Estadual de Feira de Santana
Universidade Federal da Bahia

SANTOS, Maria Vitória Passos Santos. **Análise da produção de licores entre os anos de 2020 e 2021 no município de Cachoeira-BA**: os efeitos da pandemia de Covid-19 no comércio da bebida durante o período junino. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia). Escola de Nutrição - Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2022;

RESUMO

Elemento fundamental na cultura do Recôncavo baiano, o licor de Cachoeira é parte emblemática da “cidade heroica” e está intrínseco em sua história. Ultrapassando gerações, traz consigo uma marca cultural de relevância para a cidade, mantendo viva uma tradição perpetuada por anos, mantendo nuances de identidade territorial, não só pelos marcos de sua produção, como também pelo consumo, principalmente no período junino. Em decorrência da pandemia de Covid-19 declarada pela Organização Mundial da Saúde em 2020, os festejos juninos foram suspensos como medida preventiva para conter o avanço da doença. Paralelo a isso, foi registrado o crescimento no consumo de bebidas alcoólicas no Brasil durante este período. Sendo assim, o presente trabalho tem como objetivo analisar os efeitos da pandemia de Covid-19 sobre a produção e o consumo dos licores em Cachoeira-BA durante o período junino e verificar se houve crescimento na produção apesar dos impactos oriundos da pandemia.

PALAVRAS-CHAVE: Licor. Cachoeira-Ba. Pandemia. Consumo de Álcool.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Localização da cidade de Cachoeira, município do estado da Bahia.

9

LISTA DE GRÁFICOS

<u>Gráfico 1:</u> <u>Produção física da indústria geral - Variação do mês em relação ao mês exatamente anterior (%) - Bahia - jun. 2019 - Jun. 2020</u>	23
<u>Gráfico 2:</u> <u>Gêneros da indústria baiana de transformação - Variação Mensal (%) - Jun. 2020</u>	23
<u>Gráfico 3:</u> <u>Produção física da indústria geral - Variação do mês em relação ao mês exatamente anterior (1) - Bahia - jun. 2020 - jun. 2021.</u>	25
<u>Gráfico 4:</u> <u>Gêneros da indústria baiana - Variação Mensal - Jun. 2021/jun. 2020.</u>	26

LISTA DE QUADROS

<u>Quadro 1: Indústria e principais gêneros - Taxa de Crescimento (%) - Bahia - jun. 2020.</u>	24
<u>Quadro 2: Indústria e principais gêneros - Taxa de Crescimento - Bahia - Jun. 2021.</u>	26

SUMÁRIO

<u>1. INTRODUÇÃO</u>	9
<u>2. ENTRE A CANA, O AÇÚCAR E AS FRUTAS: O LICOR DE CACHOEIRA</u>	14
<u>2.1 Cachaça</u>	14
<u>2.2 Licor</u>	15
<u>2.3 Festejos juninos</u>	17
<u>2.4 Produção de licor em Cachoeira-BA</u>	18
<u>2.5 Consumo de álcool no Brasil: os papéis sociais da bebida alcoólica</u>	19
<u>3. PRODUÇÃO DO LICOR DE CACHOEIRA DURANTE A PANDEMIA</u>	22
<u>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS</u>	29
<u>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</u>	31

1. INTRODUÇÃO

Localizada no Recôncavo baiano, a cidade de Cachoeira é conhecida por seu importante papel na história da Bahia, contando com episódios que incluem a participação decisiva do território no processo de independência do Brasil. Além disso, foi espaço para outros importantes eventos, como os abundantes engenhos no período colonial e uma farta produção de tabaco de muitíssima qualidade, à época (ALMEIDA; REIS, 2017).

Também denominada de “a Heróica” pela lei nº 43, de 13 de março de 1837, em 1822 foi Sede do Governo Provisório do Brasil durante a guerra da Independência, e novamente em 1837, no motim da Sabinada (IBGE, 2017).

Figura 1: Localização da cidade de Cachoeira, município do estado da Bahia.



Fonte: Wikipedia (2006)

Por abrigar a maior concentração de casario em estilo barroco da Bahia depois de Salvador, em 1971 a cidade de Cachoeira recebeu um reconhecimento do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) pelo seu conjunto arquitetônico e paisagístico, sendo tombada e considerada Monumento Nacional (IPHAN,1971).

Após esse reconhecimento, em 1972, a Empresa de Turismo da Bahia - Bahiatursa, manifestou interesse em promover o festejo junino na localidade. Cachoeira foi a primeira cidade baiana a ter essa festa tradicional apoiada pelo poder público do estado (BAHIA, 2009).

Mas nem sempre esse foi o cenário da cidade. Entre as décadas de 1940 e 1960, a economia de Cachoeira foi enfraquecida, principalmente pelo desemprego, efeitos

econômicos em decorrência da Segunda Guerra Mundial. Isso ocorreu pelo fato de que o segmento que mais empregava no recôncavo era o das indústrias de fumo, que, em sua maioria, pertencia a empresas alemãs, país derrotado na guerra e enfraquecido em 1945.

Nessa época foi marcada pelas cheias no rio Paraguaçu, testemunha das batalhas que firmaram a independência do Brasil, muito importante séculos XVIII e XIX no escoamento da produção agrícola do Recôncavo, principalmente da cana-de-açúcar e do fumo, e hoje, uma das bases da economia do município (GLOBO NATUREZA, 2011).

Juntamente com o avanço do sistema dos meios de transporte no governo Juscelino Kubitschek (1956-1961), que priorizou vias rodoviárias em detrimento das ferrovias e hidrovias, resultaram em prejuízos para moradores e comerciantes, o que fez com que Cachoeira perdesse espaço como entroncamento comercial (QUEIROZ; SOUZA, 2009).

Esses fatos figuraram entre eventos que conclamavam uma ressignificação econômica no território, o tombamento dos elementos arquitetônicos e paisagísticos do local e a necessidade de legitimar e recuperar a economia eram questões urgentes. Por isso, viu-se no investimento no São João de Cachoeira uma possibilidade de reestabelecer a economia local (ALMEIDA; REIS, 2016).

O início da nova fase ocorreu já no final da década de 1960, ocasionado pelo investimento do Estado no turismo baiano, principalmente no Recôncavo, onde Cachoeira voltou a assumir importante papel para a região, sendo evidência disso a “primeira estratégia traçada para promover o desenvolvimento do turismo na Bahia - o Plano de Turismo do Recôncavo - PTR” (BAHIA, 1971, p. 211).

Lançada em 1968, os investimentos no município de Cachoeira eram prioridade, visando restabelecer a economia local com o processo de evolução da Festa de São João da Feira do Porto (ALMEIDA, 2015).

Até o final dos anos 1980, a Festa de São João da Feira do Porto de Cachoeira era responsabilidade exclusiva da Bahiatursa. A partir daí, o poder público assumiu sua organização, com um novo plano para realização da festa, visando a disputa do público com as mesmas festividades das cidades vizinhas. Até hoje, Cachoeira é uma das cidades mais procuradas durante os festejos juninos (SÃO JOÃO NA BAHIA, 2015).

De acordo com a Secretaria de Turismo da Bahia (SETUR-BA, 1969), o São João da Bahia foi visto como a maior festa regional do Brasil, superando inclusive o carnaval. Nos dias atuais, 417 municípios promovem festas juninas, comprovando assim sua dimensão geográfica, simbólica e cultural, o que aumenta a necessidade de respeitá-la como festa popular (BAHIA, 2009).

Refletindo, então, os efeitos do que foi construído ao longo dos anos, seja com as heranças do período colonial (em que a economia açucareira e da produção de fumo foram marcos), seja com os investimentos mais recentes, conseguimos observar Cachoeira como um território de relevante contribuição para o estado da Bahia, principalmente a partir de uma perspectiva cultural e do que representa para a população em geral. Assim, é necessário refletirmos sobre o que são a cultura e os valores a ela atribuídos.

A cultura local é o valor simbólico presente nas relações sociais existentes nos espaços delimitados onde se estabelecem formas específicas de representação, com códigos comuns (FEATHERSTONE, 1993). Segundo o sociólogo Thompson (2000), cultura é o padrão de significados incorporados nas formas simbólicas em função da qual as pessoas se comunicam umas com as outras e partilham suas experiências, concepções e crenças. Para o sociólogo Giddens (1997), cultura é o conjunto de crenças, costumes e valores que se manifestam nas relações entre os indivíduos e o conjunto de uma dada sociedade.

É inegável a importância cultural, econômica e histórica que os festejos juninos assumem em nosso país, essencialmente na região Nordeste. Analisando a relevância das comemorações do mês de junho para a economia da região, é possível constatar o valor da economia criativa e seu proveito na evolução da região (SILVA, 2020).

Toda essa tradição que se perpetua durante séculos, mantendo-se viva, é rodeada de acontecimentos e heranças culturais e históricas, que serão abordadas ao decorrer deste trabalho. Dentre as muitas tradições e costumes instaurados e reproduzidos nos festejos juninos, estão a produção e o consumo dos licores.

Graças à herança legada pela história do local, a cidade de Cachoeira é também conhecida como Capital do Licor na Bahia, pois reúne o maior polo produtor da bebida mais consumida nos festejos juninos, bem como o maior renome na produção da iguaria (INTELIGÊNCIA BRASIL IMPRENSA, 2022). Este fato é deveras relevante para que fosse escolhida para ser o objeto desta pesquisa.

Atualmente, o licor de Cachoeira está passando por um processo de patrimonialização, solicitado pela Prefeitura Municipal de Cachoeira junto ao Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia (IPAC), com projeção estadual. A notificação de abertura do processo de Registro Especial do Licor de Cachoeira foi assinada no dia 4 de fevereiro de 2022.

A equipe da Fundação Hansen Bahia (FHB) iniciou no dia 31 de junho de 2022 os trabalhos de pesquisa de campo, com entrevistas, fotos e captação de imagens para a Construção de Dossiê/Inventário do Saber e Modo de Fazer do Licor de Cachoeira, em parceria com o Instituto sobredito. A pesquisa é uma das fases para tornar a técnica artesanal e

secular que envolve a produção do tradicional Licor de Cachoeira, um Patrimônio Cultural Imaterial do Estado. Após a elaboração do dossiê, o material será enviado para aprovação pelo Conselho Estadual de Cultura e homologação pelo Governo do Estado da Bahia, o que possibilitará que o registro possa ser convertido em definitivo e inscrito no livro de Registro Especial dos Saberes e Modos de Fazer. (CORREIO, 2022).

Tão importante quanto a patrimonialização do bem, é dizer do que representa para mim o licor de Cachoeira e o São João. Pensar no evento “Festa Junina” e nas coisas que o cercam, como o licor, é despertar uma série de memórias que envolvem e permeiam minha existência. Nascida e criada no Recôncavo, as festas juninas sempre despertaram em mim uma enorme ansiedade pela sua chegada. Quando criança, lembro de observar e ajudar na produção dos bolos, bolachinhas, canjicas e balas de jenipapo, para servir quem fosse nos visitar perguntando “São João passou por aqui?”. A ansiedade se tornava ainda maior à espera do dia 23 de junho, onde mainha vestia a mim e minha irmã de caipira para tocar fogos na fogueira. Anos se passaram e nada mudou, talvez apenas a razão de tanto anseio, que desta vez passaram a ser pelas festas e pelo desejo de um dos maiores ícones de São João: o licor. E, claro, não poderia ser outro se não o de Cachoeira, o mais bem elogiado, vendido e procurado de toda região, em minha percepção.

Sempre fui fascinada pelo regional, pelas enormes riquezas de saberes, sabores e produtos espalhados pela Bahia. Falar sobre o licor de Cachoeira vai além da memória, dos bons afetos pessoais e da importância de sua presença desde sempre no ambiente em que cresci. É também uma forma de resgatar e reafirmar sua importância histórica, econômica, social e principalmente cultural. É valorizar o que é nosso, enaltecer nossas raízes e difundir cada vez mais uma tradição que faz parte de gerações.

Aliando, então, o meu interesse às características identitárias do local, a análise se dará num franco diálogo entre o levantamento de pesquisas bibliográficas e levantamentos em outras fontes sobre a produção do licor na região. Além disso, ao longo deste trabalho, serão abordados dados divulgados pela Organização Mundial de Saúde (OMS), Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) e Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ), referentes ao consumo de álcool no Brasil, bem como, tal número que já era superior à média mundial, apresentou crescimento significativo durante o período pandêmico.

Levando em consideração a pandemia que vivenciamos desde 2019, e após ler alguns estudos que relatam o aumento do consumo de álcool pela população, resolvi então vincular essa temática ao Licor de Cachoeira, haja vista que os produtores de licor também registram o crescimento de até 50% na produção e 20% nas vendas (G1, 2020) durante esse período. Cabe

registrar que a época dos festejos juninos é o de maior rentabilidade para o setor. Contudo, apesar das festas juninas terem sido suspensas nos anos de 2020 e 2021, foi registrado notado aumento no índice da comercialização da bebida.

Levando em consideração os aspectos apresentados, surge a questão: houve realmente crescimento da produção e consumo de licores na época junina do município de Cachoeira no período da pandemia de COVID-19 (2020-2021), se comparado aos anos anteriores (2018-2019)? Utilizando essa pergunta como partida, este trabalho tem como objetivo comparar a produção e o consumo dos licores fabricados em Cachoeira no período junino pandêmico, utilizando informações coletadas em associações da cidade, buscando referências na documentação oficial produzida pela Prefeitura do Município, bem como em suas secretarias, analisando dados via internet e plataformas acadêmicas, e por fim, analisar os dados coletados referentes ao período citado, a fim de gerar resultados e provocar discussões.

Antes de executarmos efetivamente nossa finalidade, faz-se necessário percorrer um pouco a história da cachaça, dos licores e dos ajustes feitos no Brasil para que se adaptasse a produção europeia às condições locais. Além disso, é necessário compreendermos as relações que estão circunscritas no consumo dos licores de Cachoeira, já considerados tradicionais nos festejos juninos, e como tais iguarias se relacionaram com a sociedade em período pandêmico.

2. ENTRE A CANA, O AÇÚCAR E AS FRUTAS: O LICOR DE CACHOEIRA

Para chegar até nosso objeto de estudo, o licor de Cachoeira, primeiramente, iremos abordar assuntos relevantes e que estão diretamente ligados à sua história, tais como o início da produção de cachaça no Brasil, a história do licor, a instauração dos festejos juninos como herança portuguesa, o consumo de álcool no Brasil e os efeitos da pandemia. Este percurso é essencial para compreendermos os valores históricos, construídos no tempo, e que aparecem hoje nas garrafas dos licores, nos copos dos comensais, na manutenção do “saber-fazer” da bebida e nos sentidos atribuídos à sua produção.

2.1 Cachaça

Desde os primórdios da humanidade, existem relatos da produção, intencional ou não, de bebidas alcoólicas. Há indícios de produção sistematizada ainda no Neolítico (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Segundo Câmara Cascudo (1967), no século XVI, os indígenas possuíam o hábito de ingerir bebidas fermentadas. Utilizavam também o mel na produção de bebidas, como relata Joan Nieuhof (1682, p. 471): “Com esse mel, pode-se também preparar licor, sem levá-lo ao fogo; apenas misturando-o com água da fonte e deixando-o ao relento”. Os portugueses, por sua vez, já estavam habituados com os destilados, herança do período mouro da construção territorial, quando conheceram o alambique e iniciaram a produção e o consumo de destilados.

De acordo o Art. 53 da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994,

É a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro.

Instaurando no Brasil a indústria do açúcar, a fabricação do álcool também foi criada pelos invasores lusos. O mais antigo relato se passa na Bahia, em 1610, quando Pyrard de Laval descreve: “Faz-se vinho com sumo da cana, que é barato, mas só para escravos e filhos da terra” (CASCUDO, 1967, p. 769).

O “vinho” descrito por Laval, nada mais era do que a cachaça, que mais tarde seria chamada de aguardente de cachaça pelo padre baiano Vicente Ferreira Pires (1797), contudo, tal nomenclatura só iria se instalar no século XVIII (CASCUDO, 1967, p. 776).

Até então, a cachaça resultante do processo de produção do açúcar, servia de bebida para os escravizados, como descreve Guilherme Piso (1637-1644) durante sua passagem por Pernambuco: “[...] fabricam daí um vinho, misturando água, vulgarmente chamado *garapa*, procurado avidissimamente pelos habitantes, que se embriagam com ele quando velho” (CASCUDO, 1967, p. 774).

Tal acontecimento se estendeu ao longo dos anos, e passou a tornar-se um fato endêmico, resultando que em 1830, um deputado, na Câmara dos Deputados bradasse:

Paga-se um dinheirão a esses homens e eles não querem trabalhar; não há um ano em que não morram 30 a 40, e todos eles têm pesado sobre o hospital nacional para onde vão com hidropisia, etc. porque têm dado na cachaça que se têm regalado; ainda não vi beberrões maiores (FREIRE, 1979, p. 112).

De acordo com Câmara Cascudo (1967, p. 777), durante o século XIX, a produção de cachaça no Brasil intensificou-se, o que resultou na construção de muitas “engenhocas” e “torcedores” manuais. Em decorrência do alto custo dos aparelhos, necessidade de maior número de escravos, animais de tração e terras para o plantio, todos os engenhos localizados no interior do Nordeste (ainda que a maioria clandestinos, devido às cobranças fiscais e dificuldade de taxaço), dedicavam-se não ao açúcar, mas exclusivamente à produção de rapadura e cachaça.

2.2 Licor

A cachaça difundiu-se no Brasil cada vez mais, servindo como matéria prima para diversas bebidas, dentre elas temos a que queremos nos debruçar em nossa análise: o licor.

“O nome cachaça praticamente não se ouve em Portugal e é de bem raro encontro nos textos impressos. Popularizando-se no Brasil, perdeu a vulgarização na metrópole” (CASCUDO, 1967, p. 778).

De acordo com Câmara Cascudo (1967, p. 784), os licores são do século XVIII. Quase exclusivamente franceses, vinham com os portugueses, e, pouco a pouco, usufruído pelos poderosos da época.

A bebida, até então, jamais havia se disseminado nas camadas mais humildes da população. Ainda existia outra questão: os licores, produzidos em terras brasileiras, especialmente o de jenipapo, não eram considerados “bebidas de homem”, e nos bailes pobres sempre havia para as “damas mais afoitas”, garrafinhas de licor:

O licor, ardente e doce, para a saúde cumprimentadeira e terminal, era galanteria dos vice-reis na Bahia e, depois de 1763, no Rio de Janeiro. Nunca chegou

continuadamente, pelo preço e ambiente, a ser bebida do povo e das classes médias, diria requinte, luxo, fidalguismo dispensável fora das residências oficiais e da nobreza de dinheiro e sapatos de tacões vermelhos, enxameando ao redor do delegado del-rei. (CASCUDO, 1967, p.272).

O termo licor tem origem nas palavras em latim *liquifacere* e *liquore*, que significam “tornar líquido” e “líquido”, respectivamente (SLIWINSKA *et al.*, 2015). O licor, assim como várias outras bebidas, é rodeado por histórias e lendas acerca do seu surgimento. É pressuposto que, desde que o açúcar passou a fazer parte da rotina alimentar, os licores começaram a ser fabricados (ROCHE, 2017; BOLS, 2020).

Existem ainda autores que dizem que a produção dos licores teve origem na Itália, posteriormente se espalhando pelo mundo inteiro (CARVALHO, 2007). Estima-se que seu uso já era vigente no velho Egito, onde nas tumbas faraônicas já se encontravam receitas de elixires alcoólicos, aromatizados e açucarados, desenvolvidos por alquimistas para alcançar a imortalidade. Mas, seu surgimento de fato se deu quando o alquimista catalão Arnould Villeneuve, no ano de 1250, extraiu os princípios aromáticos das ervas e os macerou no álcool, o que conservou suas propriedades e essência. (TELMA M., 2011).

Existem relatos de produção de licor em diversas regiões do mundo, tanto de forma artesanal como industrial, (TEIXEIRA *et al.*, 2011).

Esses licores vieram também dos mosteiros, então tem essa tradição, como de doces, desde a Idade Média, toda essa variedade enorme de doces à base de ovos, açúcar, canela, cravo. Isso é desenvolvido até hoje, muitos mosteiros fazem até hoje seus pastéis, bolos e licores. As bebidas alcoólicas são celebrativas dos grandes feitos (CORREIO DA BAHIA, 2015).

Para o antropólogo Raul Lody, o licor tem relação com as bebidas e doces historicamente produzidos por religiosos. Boxer (1969) relata que com a chegada dos portugueses, o licor foi introduzido no Brasil, contudo, evidenciando que essa prática de consumo foi perpetuada pelos escravos que faziam parte da produção de cachaça e dos canaviais.

Barbosa (2014) escreve sobre o cachimbo, uma bebida típica indígena, descrita por ele como um licor produzido com cachaça, mel e polpa de frutas da época. O fato é que o licor, desde muito antes do período colonial, tornou-se uma bebida muito apreciada, seja pelos seus poderes elixires ou por sua palatabilidade marcante.

Os LICORES são muito apreciados. O rei é o de jenipapo. Domina toda a época junina e aparece em outras ocasiões embora timidamente. Corta-se o jenipapo miúdo e põe-se para macerar em vasilha vidrada com cachaça. No momento aprazado, espreme-se num pano, adiciona-se uma calda de açúcar e mais cachaça, se preciso. (CASCUDO, 1967, p. 52)

No Brasil, atualmente, o licor é regulado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com o Decreto nº 6871 de 4 de junho de 2009, que define licor como sendo:

Bebida com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, com percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro. Elaborada com álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilado alcoólico simples de origem agrícola, ou com bebida alcoólica, adicionada de extratos ou substâncias de origem vegetal ou animal, substâncias aromatizantes, saborizantes, corantes e outros aditivos permitidos em ato administrativo complementar (BRASIL, 2009).

E por que não afirmar que a produção do licor é uma possibilidade sustentável para utilização das partes não comestíveis dos alimentos? O produto é, de forma resumida, matéria prima agrícola convertida em bebida alcoólica. Resultando em um universo de sabores e cores, com diversas matérias primas vegetais envolvidas, seja a fruta, a casca, o caule, folhas e flores. Um olhar mais apurado, observa o universo da bebida, que não é apenas um universo do prazer, da indulgência, do álcool, mas também um extrato vegetal, com princípios ativos, com reaproveitamento de resíduos vegetais e com um passado peculiar de sabores que fazem recordar a cidade natal (CULTURA, 2020).

2.3 Festejos juninos

É de conhecimento geral que os processos migratórios carregam consigo quantitativamente e qualitativamente diversos aspectos, entre eles a miscigenação étnica, cultural, de costumes, hábitos e tradições. Não seria diferente entre o Brasil e Portugal. Durante o processo de invasão, houve trocas e foram instaurados costumes que até hoje se perpetuam em nossa cultura. É como relata Câmara Cascudo (1967, p. 772):

O indígena tupi, elemento do contato histórico com o colonizador, auxiliando-o ou combatendo-o, tem participação natural na cultura popular brasileira, mas de projeção indistinta, vaga, sem fixação definitiva. Sua alimentação foi a primeira interdependência colonizadora, o campo inicial da formação étnica do povo que não era mais ameríndia e deixará de ser português... As comidas e bebidas indígenas, em maior porcentagem, ficaram no cardápio nacional, as mais habituais e preferidas. As bebidas indígenas convergiram para o complexo da aguardente e nessa base constituíram vinhos, licores e, na maioria, *bate-bate* ou *batidas*, com açúcar, amansador aparente da violência alcoólica.

Levando em consideração as informações apresentadas, é possível que tenhamos um ponto de partida para entender um pouco mais sobre os festejos juninos e as tradições que se perpetuam desde esta época.

O calendário festivo em Portugal compreende o ano inteiro. Romarias, devoções coletivas aos Santos e Santas, inúmeras invocações divinas, levam o povo a cantar e dançar, cargas, fogaças, durante os doze meses porque cada semana, praticamente, tem seu orago patrocinador de uma festada... junho, os Santos do Povo, Sant'Antônio, São João, São Pedro, padroeiros de multidões, fogueiras, batatas, milhos, bailes. (CASCUDO, 1967, p. 263-264).

Ainda segundo o autor, todas as grandes festas populares brasileiras têm origem portuguesa. O carnaval, por exemplo, apesar da grande dimensão que tomou em nosso país, continua fiel às comidas de Portugal, bem como também veio de lá a primeira fogueira de São João, hoje de uso nacional (CASCUDO, 1967).

De acordo com o antropólogo Roberto Albergaria (2008), ainda, os costumes de homenagear os santos do mês de junho foram trazidos pelos portugueses e readaptados com a inserção de valores de negros e indígenas, como o boi-bumbá, a utilização da mandioca para a composição de pratos típicos e algumas danças.

A tradição das fogueiras também foi trazida do continente europeu e representava o aviso a Maria do nascimento de João, filho de sua prima Isabel. Os fogos de artifício, por sua vez, representam para alguns o despertar de João. Em Portugal, o uso das bombas e rojões serve para espantar os maus espíritos.

A antropóloga Rangel (2008, p.11) aponta que as Festas Juninas proporcionam um campo fértil de análise para o significado desse período tão importante na cultura brasileira, onde evidenciam-se as crenças e costumes de uma sociedade, além de apontar as práticas artísticas e a competência cognitiva do homem de expor através da música, da dança, das brincadeiras e improvisos, toda sua cultura, se constituindo, assim, como um símbolo de acentuada contribuição social.

2.4 Produção de licor em Cachoeira-BA

Diversos símbolos estão intrínsecos à produção dos licores, como as memórias e os afetos envolvidos na utilização de receitas de família que se perpetuam durante gerações, o aproveitamento das frutas da época para produção da bebida, a representação do período em que a bebida é mais consumida, a herança cultural.

É possível então afirmar que o licor possui representação da cultura e história local, valorização e tradição da produção artesanal, perpetuação da história, geração de emprego de renda, aproveitamento de frutas e subprodutos vegetais etc. (DIÁRIO DO NORDESTE, 2016; CARVALHO, 2017; FERREIRA *et al.*, 2020).

A produção de licores à base de frutas no Recôncavo Baiano é um exemplo de produtos artesanais que envolvem vários pequenos produtores e que é o principal meio de sustento de muitas famílias (MORAES *et al.*, 2018).

De acordo com Lyrio (2020), o São João no Nordeste é a festa da comunidade, da visita aos vizinhos para tomar um licor. A bebida é produzida principalmente nos meses que antecedem os festejos juninos, sendo o sistema local de produção informal de licores de frutas marcante (PACHECO *et al.*, 2018).

Na cidade de Cachoeira, há produção de licor por parte dos habitantes. Ainda que existam alguns na informalidade, existem também produtores que exercem esta atividade há 100 anos, comercializando mais de 40 mil litros somente nos meses de maio e junho e empregando cerca de 30 pessoas neste período (FERREIRA *et al.*, 2020).

Os segredos de família eram, o armazenamento por até oito meses em barris de vinhático, de um dos antigos produtores de licor da cidade de Cachoeira, que mantém a tradição (CARVALHO, 2017).

O licor produzido em Cachoeira ocupa um lugar tão importante em sua história, que em 04 de novembro de 2021, a Prefeitura Municipal de Cachoeira, sancionou a Lei nº. 1.269/2021 que dispõe sobre o Reconhecimento do Licor Artesanal como Patrimônio da cidade.

2.5 Consumo de álcool no Brasil: os papéis sociais da bebida alcoólica

Segundo o antropólogo argentino Néstor Canclini (1991), o consumo pode ser entendido como o conjunto de processos socioculturais nos quais se realizam a apropriação e os usos dos produtos para atender às necessidades de sobrevivência humana. Já o pesquisador Zigmund Bauman (2008, p. 76) compreende o consumo como “característica e ocupação dos seres humanos como indivíduos” e como “um investimento em tudo que serve para o valor social e a auto-estima do indivíduo”. Cabe-nos, então, refletir como os conceitos se articulam.

O consumo de bebidas alcoólicas está intimamente ligado à cultura da humanidade sob perspectiva histórica. Em várias regiões, a partir de vários motivadores, observamos que seu consumo está aliado a questões sociais, mas que, nestes casos, ganham seus contornos de aspectos culturais a partir dos elementos alcoólicos que se consome. As motivações, também, influenciam os aspectos de consumo: seja em uma reunião de família ou entre amigos, praticamente todos os espaços de socialização, havendo bebidas indicadas para os mais variados eventos: a cerveja no carnaval, o licor nas festas juninas, o vinho no Natal (ACSELRAD *et al.*, 2012).

Segundo Henrique Carneiro (2010, p. 248), as bebidas alcoólicas tornaram-se um dos mecanismos centrais no espaço social da festa, onde até mesmo em comemorações religiosas é possível observar sua presença e consumo. Tudo isso ocorreu em decorrência do enredo das bebidas alcoólicas na história colonial brasileira, onde além da importância econômica crescente, seu consumo, que antes era particular dos escravizados, disseminou-se, tornando-se uma espécie de lazer da população em geral. Para Câmara Cascudo (1967), no Brasil, a bebida teve um prestígio não somente social, mas determinado em festas votivas e com grande aceitação coletiva.

Partindo para análise de outra vertente, cabe registrar que o Brasil ocupa a 53^a posição no ranking dos países que mais consomem álcool, com uma média anual de 8,7 litros por pessoa, valor acima do consumo médio mundial, que é de 6,2 litros por pessoa por ano (OMS, 2014). Apesar desse consumo já ser superior à média mundial, foi registrado aumento na ingestão de bebidas alcólicas durante a pandemia declarada pela OMS, em março de 2020, decorrente da infecção causada pelo vírus da Sars-CoV-2 iniciada na China, conhecido mundialmente como Covid-19.

Com o surgimento da infecção causada pelo vírus da Sars-CoV-2, o ano de 2020 foi marcado pelo isolamento social, gerado em decorrência do estado declarado de pandemia de coronavírus, que transformou toda a forma de viver/conviver da população mundial. Com a medida do distanciamento social, as maiores festas comemorativas do país foram canceladas, dentre elas o São João, o que fez o produtor de licor se reinventar (LEONE, 2020; KUWANO, 2020). A economia criativa, citada por Silva (2020), reúne variados setores que proporcionam turismo e renda para a região, que nesse ano precisaram se adaptar à nova realidade instaurada.

Dados divulgados de pesquisa realizada pela Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS, 2020) 33 países e dois territórios das Américas, apontaram que 42% dos entrevistados no Brasil relataram alto consumo de álcool durante a pandemia de Covid-19.

Isso configura um aumento alarmante no consumo da droga durante o período de isolamento. A Fundação Oswaldo Cruz, também divulgou dados de uma pesquisa online realizada com a participação de 44.062 participantes e revelou que 18% da população com 18 anos ou mais de idade relataram aumento do uso de bebidas alcoólicas durante a pandemia (FIOCRUZ, 2020).

Vitor Calegari, docente no Departamento de Neuropsiquiatria e médico psiquiatra da Coordenadoria de Ações Educacionais (CAED) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), desenvolveu no ano de 2020 o estudo Covid-Psiq que tem como objetivo principal

“acompanhar os sintomas de estresse, ansiedade, depressão, estresse pós-traumático e consumo de álcool em brasileiros durante a pandemia de COVID-19.” (COVIDPSIQ, 2020.)

O pesquisador declara em análise de estudos sobre o tema que, no caso dos brasileiros, ocorreu um crescimento no consumo de álcool, principalmente em homens, seguido do público feminino. Segundo o docente, o aumento no consumo do álcool está relacionado a razões importantes como o isolamento e a tentativa de fuga do sentimento de solidão e transtornos como depressão e ansiedade (UFSM, 2022).

Paralelo a isso e usando como comparativo, foi registrado um aumento na produção e vendas dos licores produzidos em Cachoeira no período da pandemia, especificamente no período junino, época em que as vendas deste produto são mais expressivas se comparada ao restante do ano.

Seria isso, então, um efeito da pandemia? Se sim, quais foram as movimentações econômicas produzidas no período? São essas as questões que buscaremos responder a partir daqui.

3. PRODUÇÃO DO LICOR DE CACHOEIRA DURANTE A PANDEMIA

Na Bahia, apesar das medidas necessárias adotadas para o enfrentamento do Covid-19, como o isolamento social e cancelamento dos festejos juninos, no ano de 2020 foi constatado o aumento na produção e comercialização dos licores (TV BAHIA, 2020; A TARDE, 2020).

Utilizando como ponto de partida essa informação e os dados divulgados pela Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS, 2020), que comprova o crescimento no consumo de bebidas alcoólicas durante a pandemia, o intuito inicial deu-se em buscar dados que comprovasse o aumento na produção de licores em Cachoeira. Contudo, houve uma dificuldade em encontrar registros oficiais referentes a estes números.

A Associação dos Produtores do Licor de Cachoeira (APLC), informou que não coleta esse tipo de dados dos seus associados. A Prefeitura do Município, por sua vez, comunicou que os produtores, por serem informais em sua maioria, não declaram seus lucros e prejuízos, portanto, não possuem acesso a esses números. Houve ainda uma tentativa de buscar essas informações junto a Fundação Hansen Bahia (FHB), que está responsável pelos trabalhos de pesquisa de campo para Construção do Dossiê/Inventário do Saber e Modo de Fazer do Licor de Cachoeira, juntamente com o Instituto do Patrimônio Artístico e Cultura da Bahia (IPAC). Porém, como o trabalho está em processo de construção e levantamento de dados, não foi possível acessar o conteúdo necessário.

Devido a ausência de dados oficiais específicos e como forma alternativa de alcançar um resultado mais fidedigno e realístico, optou-se então por buscar e analisar dados relacionados com a produção industrial baiana, na qual está inserida também a produção de bebidas alcoólicas, no período de junho de 2020 e 2021 a fim de associar com informações divulgadas por alguns produtores disponíveis em alguns sites e conferir se corroboram com os dados fornecidos pela documentação acessada.

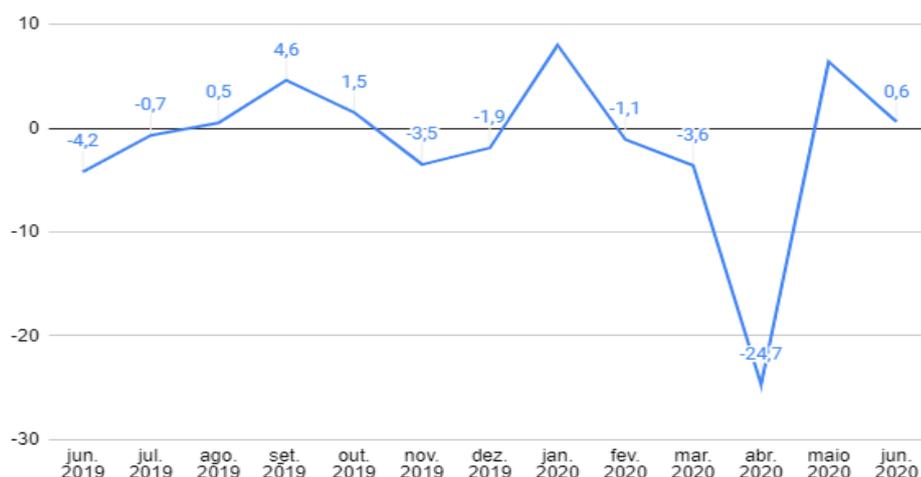
A Pesquisa Industrial Mensal de Produção Física (PIM-PF) é realizada mensalmente pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), com o objetivo de calcular índices que permitam acompanhar a evolução conjuntural do produto industrial. As avaliações são feitas mensalmente, podendo ser em escala nacional (PIM-PF Brasil) ou regional (PIM-PF Regional). A pesquisa é um dos principais índices que apresenta a performance da indústria brasileira. Por ser mensal, espelha as consequências momentâneas da conjuntura econômica do país (IBGE).

Em junho de 2020, período junino com a pandemia já em curso, a produção industrial baiana registrou um aumento de 0,6% se comparado a maio, mês anterior. Esse resultado

reflete, principalmente, o fluxo de retorno parcial das atividades produtivas que tiveram seus processos interrompidos em decorrência da pandemia de Covid-19 (PIM-PF Regional, 2020).

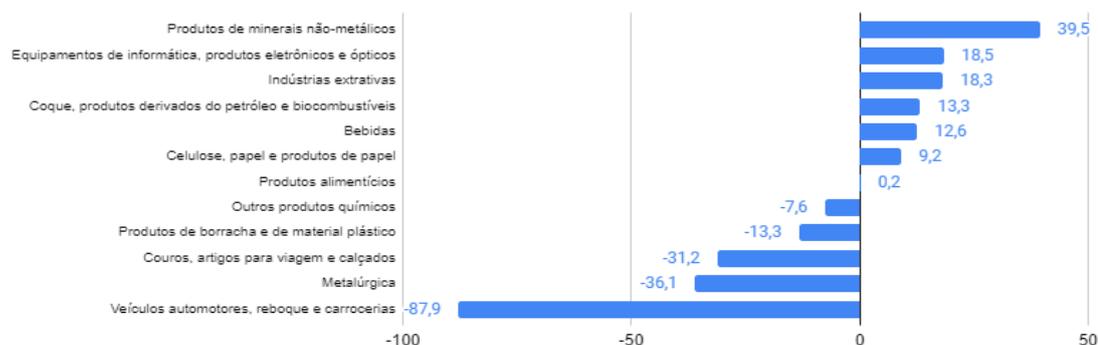
Comparando esse crescimento com o mesmo período do ano anterior, a indústria baiana registrou uma queda de 14,4% em cinco das doze atividades pesquisadas, são elas: Veículos (-87,9%), Metalurgia (-36,1%), Produtos químicos (-7,6%), Couro, artigos para viagem e calçados (-31,2%) e Borracha e material plástico (-13,3%). Outros sete setores ficaram responsáveis pelo saldo positivo: Minerais não metálicos (39,5%), Celulose, papel e produtos de papel (9,2%), Extrativas (18,3%), Bebidas (12,6%), Produtos alimentícios (0,2%), Equipamentos de informática, produtos eletrônicos e ópticos (18,5%) e Derivados de petróleo (13,3%) (PIM-PF, 2020).

Gráfico 1: Produção física da indústria geral - Variação do mês em relação ao mês exatamente anterior (%) - Bahia - jun. 2019 - Jun. 2020



Fonte: IBGE; SEI/CAC (2020)

Gráfico 2: Gêneros da indústria baiana de transformação - Variação Mensal (%) - Jun. 2020



Fonte: IBGE; SEI/CAC (2020)

Tabela 1: Indústria e principais gêneros - Taxa de Crescimento (%) - Bahia - jun. 2020.

CLASSES E GÊNEROS	MENSAL (1)	ACUMULADO DO ANO (2)	ACUMULADO 12 MESES (3)
Indústria geral	-14,4	-7,3	-5,6
Indústrias extrativas	18,3	-6,7	-7,0
Indústrias de transformação	-15,9	-7,4	-5,6
Produtos alimentícios	0,2	3,3	0,2
Bebidas	12,6	-9,7	0,9
Couro, artigo para viagem e calçados	-31,2	-35,1	-20,7
Celulose, papel e produtos de papel	9,2	10,7	0,1
Coque, produtos derivados do petróleo e biocombustíveis	13,3	28,3	18,5
Outros produtos químicos	-7,6	-8,1	-16,3
Produtos de borracha e material de plástico	-13,3	-22,8	-12,3
Produtos de minerais não metálicos	39,5	-7,8	-1,8
Metalurgia	-36,1	-34,0	-22,1
Equipamentos de informática, produtos eletrônicos e ópticos	18,5	-13,2	-4,0
Veículos automotores, reboques e carrocerias	-87,9	-52,9	-27,8

Fonte: IBGE/DPE/2020) Departamento de Indústria. Notas: (1) Em relação ao mesmo mês do ano anterior; (2) Em relação ao mesmo período do ano anterior; (3) Em relação ao mesmo período anterior.

Como apresentado anteriormente e demonstrado nos gráficos e tabela acima, a indústria baiana de bebidas registrou um aumento de 12,6% no mês de junho de 2020. Nesse mesmo período, em decorrência da pandemia de Covid-19, os festejos juninos foram suspensos na Bahia e a Prefeitura de Cachoeira adotou algumas medidas de prevenção para conter o avanço da doença, entre elas a proibição dos produtores e vendedores de licor atenderem clientes presencialmente.

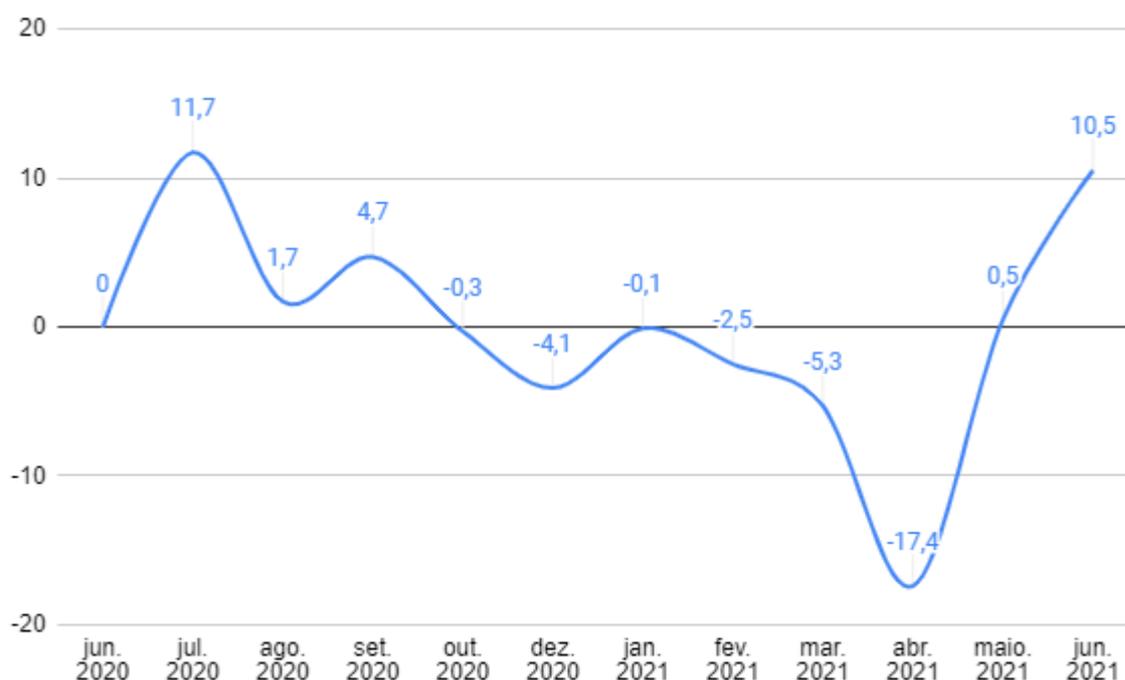
Com isso, os comerciantes viram a necessidade de se reinventar, investindo principalmente em redes sociais e atendimento via *delivery*. Alguns produtores relataram terem se preparado para atender a procura, devido à atipicidade daquele ano, porém, a demanda foi muito maior do que a esperada, e por isso, houve a necessidade de não receber novos pedidos para que pudessem ser capazes de atender todos os clientes. Outros, apesar de não apresentarem números, afirmaram terem vendido mais licores em 2020 até o mês de junho, se comparado com 2019 (A TARDE, 2020).

Obviamente, os dados divulgados pela PIM-PF Regional, não abrangem todos os produtores de bebidas, levando em consideração que uma parte deles encontra-se na

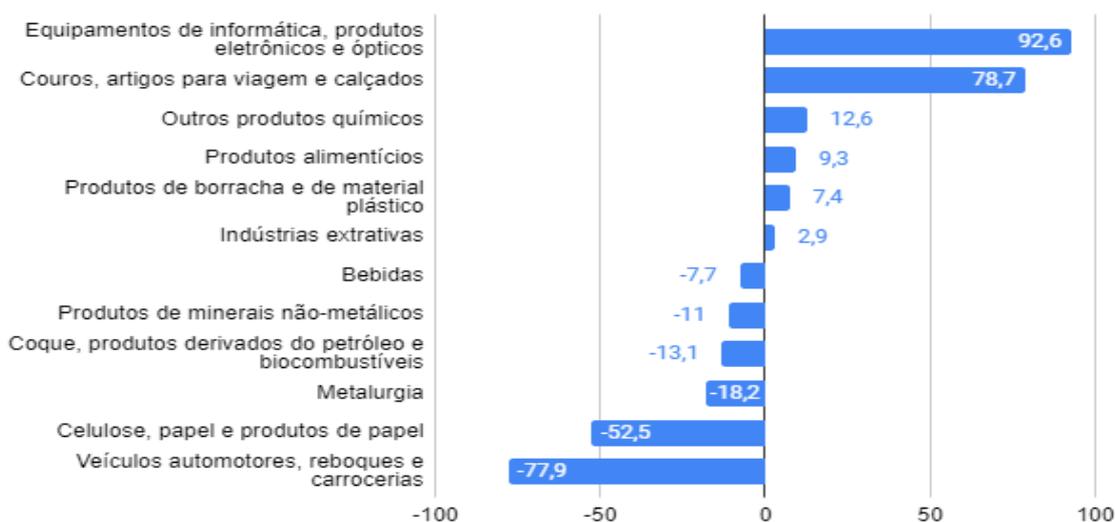
informalidade. Entretanto, é sim possível fazer a correlação do crescimento do setor de bebidas baianas com o aumento na venda e produção dos licores de Cachoeira, tendo em vista que a cidade possui quase 20 fábricas registradas e em atuação, que são responsáveis por abastecer parte do mercado baiano e conseqüentemente, estão incluídas nessa categoria (G1, 2011),

Em junho de 2021, a produção industrial baiana registrou um avanço de 10,5% comparado com maio, mês anterior. Esse número é referente ao maior desempenho para um mês de junho desde 2018. Na comparação com junho do ano anterior (2020), a indústria baiana obteve uma queda de 7,9%. Seis das doze atividades pesquisadas registraram queda na sua produção: Celulose, papel e produtos de papel (-52,5%), Derivados de petróleo (-13,1%), Veículos (-77,9%), Metalurgia (-18,2%), Minerais não metálicos (-11,0%) e Bebidas (-7,7%). Os segmentos que registraram alta foram: Produtos químicos (12,6%), Couro, artigos para viagem e calçados (78,7%), Produtos alimentícios (9,3%), Borracha e material plástico (7,4%), extrativa mineral (2,9%) e Equipamentos de informática, produtos eletrônicos e ópticos (92,8%) (PIM-PR, 2021).

Gráfico 3: Produção física da indústria geral - Variação do mês em relação ao mês exatamente anterior (1) - Bahia - jun. 2020 - jun. 2021.



Fonte: IBGE (2021) (1) Série com ajuste sazonal

Gráfico 4: Gêneros da indústria baiana - Variação Mensal - Jun. 2021/jun. 2020.

Fonte IBGE (2020)

Tabela 2: Indústria e principais gêneros - Taxa de Crescimento - Bahia - Jun. 2021.

CLASSES E GÊNEROS	MENSAL (1)	ACUMULADO DO ANO (2)	ACUMULADO 12 MESES (3)
Indústria geral	- 7,9	-15,0	-8,7
Indústrias extrativas	2,9	11,2	1,6
Indústrias de transformação	-8,6	-16,4	-9,2
Produtos alimentícios	9,3	0,6	1,4
Bebidas	-7,7	7,5	11,2
Couro, artigo para viagem e calçados	78,7	46,8	13,4
Celulose, papel e produtos de papel	-52,5	-6,2	-1,0
Coque, produtos derivados do petróleo e biocombustíveis	-13,1	-37,4	-17,9
Outros produtos químicos	12,6	20,0	18,6
Produtos de borracha e material de plástico	7,4	27,3	12,9
Produtos de minerais não metálicos	-11,0	8,3	4,1
Metalurgia	-18,2	-11,9	-20,1
Equipamentos de informática, produtos eletrônicos e ópticos	92,8	11,1	-10,1
Veículos automotores, reboques e carrocerias	-77,9	-93,3	-50,2

Fonte: IBGE/DPE/ (2021). Departamento de Indústria. Notas: (1) Em relação ao mesmo mês do ano anterior. (2) Em relação ao mesmo período do ano anterior. (3) Em relação ao mesmo período anterior.

Analisando a tabela 1 é possível observar que no acumulado do período de janeiro a junho de 2021, o setor de bebidas registra um crescimento de 7,5%. Esse saldo se mantém positivo quando consideramos o acumulado de 12 meses, onde a categoria mostra desempenho de 11,2% em sua produção.

Apesar da pesquisa industrial do mês de junho de 2021 constatar uma queda no setor de bebidas (-7,7%) em comparação com o mesmo mês do ano anterior, onde foi registrado o crescimento de 12,6% quando equiparado ao mesmo período de 2019, os produtores de licor de Cachoeira, revelam aumentos de até 50% na produção e 80% nas vendas no segundo ano consecutivo impactado pelo cancelamento do São João, ainda como medida preventiva para conter o avanço da Covid-19 (G1, 2021).

Os fabricantes afirmam que as restrições ocasionadas pela pandemia, não causaram impactos negativos na produção das bebidas. Alguns, em contrapartida, expressam que o crescimento no número de vendas não refletiu em seus lucros e relatam dificuldades que surgiram como consequência da pandemia, como aumento no valor de matéria prima e decretos.

"Os preços dobraram. As caixas para embalar os licores, por exemplo, ano passado eu comprava por R\$ 1,50 ou R\$ 1,80, hoje chega até R\$ 3,20", que administra uma das mais tradicionais casas de licor de Cachoeira, com 100 anos de tradição (PINTO 2021, s/p).

Vinicius Mascarenhas, do Licor do Porto, conta sua experiência: "O álcool de cereais que uso para fazer o licor custava R\$2,50 o litro, hoje está em R\$ 4,50. O açúcar, a saca com 50kg custava R\$ 90,00 e agora está R\$ 140,00. Tudo aumentando, é um absurdo". Ainda que não constatem um acréscimo significativo em seus rendimentos, o registro de aumento na produção é unânime (G1,2021).

Uma das possíveis explicações para esse avanço nas vendas é que em decorrência da crise econômica gerada pela pandemia, muitas pessoas se encontram em situação de desemprego, e buscaram o licor como fonte de renda. Um dos produtores revela que cerca de 90% de seus clientes compram o produto para revender em outros locais (G1, 2021).

De maneira geral, realizando essa análise comparativa, podemos verificar o crescimento simultâneo que ocorreu entre a produção industrial baiana no setor de bebidas, a produção de licor em Cachoeira e o aumento no consumo de bebidas alcoólicas no Brasil.

Fato que pode ser encarado em duas vertentes: positiva, quando relacionada com os impactos econômicos benéficos ao setor, e ao mesmo tempo preocupante, quando se observa da perspectiva de saúde pública, onde o alcoolismo ocupa um lugar de sério problema na sociedade.

Em virtude disso, alguns estudos foram desenvolvidos com intuito de diagnosticar quais as razões foram responsáveis em induzir a população a ingerir uma quantidade maior de álcool durante a pandemia de Covid-19. Algumas dessas pesquisas segue em curso até os dias atuais, e tem como propósito detectar os danos decorrentes dessa ação e seus efeitos a longo prazo para a população.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa pesquisa teve como pretensão analisar a fabricação dos licores cachoeirenses durante os meses de junho de 2020 e 2021, a fim de analisar se houve crescimento na produção tal como houve no consumo de bebidas alcoólicas, especificamente na região do município de Cachoeira-BA.

Para atingir o objetivo, alguns obstáculos foram encontrados durante a coleta de dados necessários para a pesquisa. Pode-se dizer até que há um déficit por parte do poder público em relação a ter os dados registrados, o que é uma questão destacada, dado o relevante papel que o licor tem para a economia (financeira e cultural) da cidade.

Tentativas foram feitas junto aos órgãos da cidade, tais como a Prefeitura Municipal e Associação dos Produtores de Licor de Cachoeira, entretanto, sem lograr o êxito esperado, uma vez que não existiam dados oficiais contabilizados para tal demanda.

Como alternativa, optou-se então por analisar dados disponíveis em documentação oficial e em artigos publicados pela mídia via internet, onde parte deles, apesar de não abordarem designadamente nosso objeto de estudo especificamente, foram utilizados como parâmetro para analisar as informações disponibilizadas por fabricantes locais por meio de entrevistas publicadas.

Foi possível observar, que as pesquisas industriais mensais divulgadas pelo IBGE, registram avanço na produção da categoria de bebidas nos meses de junho de 2020 e 2021.

Ainda que o crescimento não tenha ocorrido de forma exponencial, constata-se resultados superiores aos anos que antecedem a pandemia de Covid-19 e que cresceram ao longo dos dois anos da pandemia, concomitantemente com a maior demanda pelos licores cachoeirenses.

Dessa forma, concluiu-se que, em decorrência disso, a hipótese de que houve crescimento na produção dos licores fabricados em cachoeira durante o período junino pandêmico de 2020 e 2021, apesar do cancelamento dos festejos de São João nestes anos, validou-se a partir da documentação analisada.

Compreende-se que o trabalho apresentou limites. Ao nos depararmos com a não disponibilidade de dados por parte da prefeitura e de associações, precisamos alterar o percurso de nossa proposta.

Com isso, foi possível subsidiar a análises, entretanto, com dados fidedignos, articulando a produção técnica às publicações em jornais de grande circulação e que trazem consigo elevado grau de credibilidade.

Entende-se, entretanto, que os próximos passos estejam ligados à fomentação de mais informações acerca do licor produzido em Cachoeira, utilizando pesquisas *in loco* juntamente aos produtores e com a realização de entrevistas e questionários.

Devido a sua grande relevância e representação para cidade, faz-se imprescindível que haja ascensão em nutrir conhecimento no que diz respeito à história do produto e todas as temáticas intrínsecas a sua existência, o que conseqüente valorizará e trata ainda mais reconhecimento ao produto que é símbolo marcante e presente na vida de tantas pessoas, bem como em seu papel de extrema importância para o município.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA, R. S. São João da Feira do Porto de Cachoeira-Ba: pioneering e valorização das expressões culturais festejam em lados opostos. 2015. Acesso em 25 de setembro de 2022;
- ALMEIDA, R.S. Vista do Análise da expressividade cultural do São João de Cachoeira-BA com a contribuição da geotecnologia: a percepção dos moradores locais. 2026. Disponível em: <<https://www.seer.ufal.br/index.php/ritur/article/view/2248/1875>>. Acesso em: 27 out. 2022;
- AZEVEDO, E.B. De. Engenhos do Recôncavo Baiano. Monumenta, IPHAN, Ministério da Cultura, Brasil, Governo Federal, 2009. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/ColRotPat7_EngenhosReconcavoBaiano_m.pdf>. Acesso em 09 de jun de 2022;
- ALOALOBÁHIA. Processo de produção do Licor de Cachoeira será documentado em pesquisa. Disponível em: <<https://aloalobahia.com/fotos/processo-de-producao-do-licor-de-cachoeira-sera-documentado-em-pesquisa>>. Acesso em: 27 out. 2022;
- ATARDE. Produtores de licor de Cachoeira se reinventam em ano marcado por restrições | ATARDE. Disponível em: <<https://atarde.com.br/muito/produtores-de-licor-de-cachoeira-se-reinventam-em-ano-marcado-por-restricoes-1120127>>. Acesso em: 28 out. 2022.
- BAHIA. Empresa de Turismo da Bahia S.A. (Bahiatursa). São João. Revista Viver Bahia, nº 50 JUNHO/80. Salvador: Bahiatursa, junho de 1980. Acesso em: 12 de setembro de 2022;
- _____. SEI - Índice de Performance Econômico e Social. Disponível em: <https://www.sei.ba.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=66&Itemid=284>. Acesso em: 25 out. 2022;
- _____. Planejamento, Salvador, n. 193, p. 63-77, maio 2018., EISSN 2594- 4290. Disponível em: <http://publicacoes.sei.ba.gov.br/index.php/conjunturaeplanejamento/article/view/94>>. Acesso em: 13 de set. de 2022;
- _____. Pesquisa Industrial Mensal - Produção Industrial Baiana Avançou 0,6% Em junho. Disponível em: <https://www.sei.ba.gov.br/images/releases_mensais/pdf/pim/rel_PIM_jun_20.pdf>. Acesso em: 14 out. 2022.;
- _____. Pesquisa Industrial Mensal - Produção Industrial Baiana Avançou 10,5%. Disponível em: <https://sei.ba.gov.br/images/releases_mensais/pdf/pim/rel_PIM_jun_21.pdf>. Acesso em: 17 out. 2022;
- _____. Secretaria da Cultura e Turismo. Século XXI– Consolidação do turismo: estratégia turística da Bahia 2003-2020. Salvador: A Secretária, 2005. Acesso em: 09 de setembro de 2022;

_____. Secretaria de Turismo da Bahia. São João da Bahia: A maior festa regional do Brasil. Salvador: 2009. Disponível em: <<http://www.setur.ba.gov.br/>>. Acesso em: 10 de set. de 2022;

_____. Ofício no 000000 / 2008 - Em julho, vendas do varejo baiano recuam 3,1 %. Disponível em: <https://www.sei.ba.gov.br/images/releases/mensais/pdf/pmc/rel_PMC_jul22.pdf>. Acesso em: 10 out. 2022;

BARBOSA, J. L. A. Alimento, bebida e droga: uma abordagem histórica sobre a imagem e o uso da cachaça. In: Engenho de cana-de-açúcar na Paraíba: por uma sociologia da cachaça. Campina Grande: EDUEPB, 2014. P. 29-81. ISBN 978-85-7879-330-2. ENCICLOPÉDIA BIOSFERA, Centro Científico Conhecer – Jandaia-GO, v.18 n.35; p. 149 2021 Disponível em: <http://books.scielo.org/id/gr7y8/pdf/barbosa-9788578793302-03.pdf>. Acesso em: 15 de set de 2022;

BOLS. *History and production of Liqueurs*. [2020?]. Disponível em: <https://bols.com/bartendingacademy/cocktail-knowledge/the-history-and-production-of-liqueurs>. Acesso em: 17 de setembro de 2022;

BRAGANÇA, M. G. L.; FERREIRA, D. G. S. Como produzir licor e xarope. Viçosa, CPT – Centro de Produções Técnicas, 2011. ISBN: 978.85.7601.422-5. BRASIL. Decreto n. 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil. 15 de setembro de 2022;

BRASIL. Lei nº 8.918, 14 de julho de 1994. Presidência da República, Casa Civil, 2009. Decreto nº 6.871. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8918.htm>. Acesso em 09 de junho de 2022;

CARNEIRO, Henrique, Bebida, abstinência e temperança: na história antiga e moderna. São Paulo, ed. Senac, 2010;

CARNEIRO, Henrique; VENÂNCIO, Renato Pinto. Álcool e drogas na história do Brasil. São Paulo, ed. Alameda Editorial, 2005;

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo, ed. Global, 1967;

_____. Antologia da Alimentação. São Paulo, ed. Global, 1977;

OMS. Consumo de álcool no Brasil é superior à média mundial. Universidade Federal do Espírito Santo, 2014. Disponível em: <<https://cepad.ufes.br/conteudo/consumo-de-alcool-no-brasil-e-superior-a-media-mundial-diz-oms>>. Acesso em 09 de junho de 2022;

REVISTA ARCO. Consumo de bebida alcoólica aumentou durante a pandemia –. Disponível em: <<https://www.ufsm.br/midias/arco/consumo-de-bebida-alcoolica-aumentou-durante-a-pandemia/>>. Acesso em: 25 out. 2022;

DIÁRIO DO NORDESTE. Escrito por Redação. Licor cai no gosto popular. 2006. Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/metro/licor-cai-no-gosto-popular-1.572320>. Acesso em: 16 jan 2021. DIÁRIO DO NORDESTE. Escrito por Redação. Festejos de São João: origens e tradições. 2016. Disponível em: <http://plus.diariodonordeste.com.br/festejos-juninos/>. Acesso em: 17 de set de 2022;

SANTOS; A, R; REIS, R.B. Análise da expressividade cultural do São João de Cachoeira-BA com a contribuição da geotecnologia: a percepção dos moradores locais. RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo, v. 6, n. 1, p. 94-123, 2016. Acesso em 25 de set. de 2022;

ÉTICA NA PESQUISA CIENTÍFICA – O PAPEL DO PROFESSOR NA CONSTRUÇÃO DE UM CIDADÃO ÉTICO | Tagata | Revistas de Ciências Jurídicas e Sociais da UNIPAR. Disponível em: <<https://revistas.unipar.br/index.php/juridica/article/view/2253>>. Acesso em: 24 out. 2022.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998;

GARCIA, L. P; SANCHEZ, Z. M. Consumo de álcool durante a pandemia da COVID-19: uma reflexão necessária para o enfrentamento da situação. Cadernos de Saúde Pública, v. 36, p. e00124520, 2020. Disponível em: <<http://cadernos.ensp.fiocruz.br/static//arquivo/1678-4464-csp-36-10-e00124520.pdf>>. Acesso em 09 de jun de 2022;

IBGE | Cidades@ | Bahia | Cachoeira | História & Fotos. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/cachoeira/historico>>. Acesso em: 24 de out. 2022;

G1. Impacto a longo prazo, diz vice-presidente da associação dos produtores de licor de Cachoeira, após PF interditar fábricas | São João 2022 |.Disponível em: <<https://g1.globo.com/ba/bahia/saojoao2022/noticia/2022/06/22/impacto-a-longo-prazo-diz-vice-presidente-da-associacao-dos-produtores-de-licor-de-cachoeira-apos-pf-interditar-fabricas.ghtml>>. Acesso em: 25 out. 2022;

KUWANO, Y. Produtores de licor de Cachoeira se reinventam em ano marcado por restrições. 2020. Disponível em: <http://atarde.uol.com.br/muito/noticias/2130096-produtores-de-licor-de-cachoeira-se-reinventam-em-ano-marcado-por-restricoes>. Acesso em: 14 de set. de 2022;

Licor, uma tradição de São João. Cheiro Verde, 2012. Disponível em: <<http://cheiroverdejr.blogspot.com/2012/06/licor-uma-tradicao-de-sao-joao.html>>. Acesso em 09 de junho de 2022.

LYRIO, A. São João reinventado: a chama da tradição durante o isolamento. 2020. Correio 24 horas. Disponível em: <https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/saojoao-reinventado-a-chama-da-tradicao-durante-o-isolamento>. Acesso em: 15 dez 2020;

____ Os porquês do São João: Tudo o que você queria saber, mas bebia licor demais para se preocupar. Correio 24 Horas, 2015..Disponível em: <<https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/os-porques-do-sao-joao-tudo-o-que-voce-queria-saber-mas-bebia-licor-demais-para-se-preocupar/>>. Acesso em 09 de jun. de 2022;

LYRIO, A.; PACHECO, C.; BORGES, T. Os porquês do São João: Tudo o que você queria saber, mas bebia licor demais para se preocupar. 2015. Jornal Correio. Disponível em: <<https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/os-porques-do-sao-joaotudo-o-que-voce-queria-saber-mas-bebia-licor-demais-para-se-preocupar/>>. Acesso em: 14 de set. de 2022;

____ Os porquês do São João: Tudo o que você queria saber, mas bebia licor demais para se preocupar. Correio 24 Horas, 2015..Disponível em:

<<https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/os-porques-do-sao-joao-tudo-o-que-voce-queria-saber-mas-bebia-licor-demais-para-se-preocupar/>>. Acesso em 09 de jun. de 2022;

MARTINS, S. R. O.; MARTINS, W. R. DE M. O. Festas e desenvolvimento local em Cachoeira, Bahia. *Interações (Campo Grande)*, v. 21, p. 701–719, 14 dez. 2020;

_____. Oliveira. Festas e desenvolvimento local em Cachoeira, Bahia. *Interações (Campo Grande)*, v. 21, p. 701-719, 2020. Disponível em:

<<https://www.scielo.br/j/inter/a/WQK9jxQ5KQGTR7wVZgMmYPN/abstract/?lang=pt>>.

Acesso em 09 de jun. de 2022;

MORAES, F.; FERREIRA, D.; SABA, H. Indicação de procedência: potencial do recôncavo da Bahia no reconhecimento da produção artesanal de licores de frutas. *Conjuntura &*

GLOBO. Natureza - Rio Paraguaçu dá empregos, cria paisagens e irriga culturas na BA.

Disponível em: <<https://g1.globo.com/natureza/noticia/2012/02/rio-paraguacu-da-empregos-cria-paisagens-e-irriga-culturas-na-ba.html>>. Acesso em: 24 out. 2022;

_____. Sem São João, fornecedores de licor em Cachoeira falam em alta de até 50% na produção e inovação de sabores | Sao Joao 2021 | G1. Disponível em:

<<https://g1.globo.com/ba/bahia/saojoao2021/noticia/2021/06/16/sem-sao-joao-fornecedores-de-licor-em-cachoeira-falam-em-alta-de-ate-50percent-na-producao-e-inovacao-de-sabores.ghtml>>. Acesso em: 28 out. 2022.

PESQUISA | BR | COVIDPsiq. Disponível em: <<https://www.covidpsiq.org/>>. Acesso em: 25 out. 2022;

PESQUISA INDUSTRIAL MENSAL (PIM): o que é e qual a sua importância para a economia | Eu Quero Investir. Disponível em: <<https://euqueroinvestir.com/a-importancia-da-pesquisa-industrial-mensal>>. Acesso em: 13 out. 2022;

QUEIROGA, Vinicius Vieira et al. A pandemia da Covid-19 e o aumento do consumo de álcool no Brasil. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 11, p. e568101118580-e568101118580, 2021. Disponível em: https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-BR&as_sdt=0%2C5&q=Brasil+consumo+de+álcool+2021&btnG=#d=gs_qabs&t=1653584630679&u=%23p%3DaU_42PWI434J. Acesso em 09 de junho de 2022.

SILVA, E. et al. Licores de frutas: importância, riquezas e símbolos para a região nordeste do Brasil. *ENCICLOPÉDIA BIOSFERA*, v. 18, n. 35, 2021. Disponível em:<<https://conhecer.org.br/ojs/index.php/biosfera/article/view/3829/3719>>. Acesso em 09 de jun de 2022;

SILVA, F. B. Viva a economia junina! 2020. Disponível em:

<https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/viva-a-economia-junina/>. Acesso em: 13 de setembro de 2022.

TELMA, M. A história do licor e sua alquimia. *Mentiras Veríssimas*, 2011. . Disponível em:

<<https://www.mentirasverissimas.com/2011/10/historia-do-licor-e-sua-alquimia.html>>.

Acesso em 09 de junho de 2022;

TV BAHIA. Sem festejos de São João na pandemia, comerciantes apostam no delivery para vender licor na Bahia.2020. Disponível em:

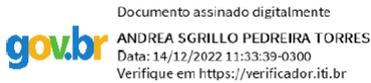
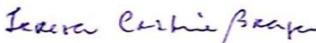
<https://g1.globo.com/ba/bahia/noticia/2020/06/01/sem-festejos-de-sao-joao-na-pandemia-comerciantes-apostam-no-delivery-para-vender-licor-na-bahia.ghml>. Acesso em: 13 de set. de 2022;

VALENÇA, João V Licor de Cachoeira recebe notificação para registro especial de patrimonialização. Anotá Bahia, 2022. Disponível em: <<https://anotabahia.com/licor-de-cachoeira-recebe-notificacao-para-registro-especial-de-patrimonializacao/>>. Acesso em 09 de junho de 2022.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (NUT A 48)

GRADUANDO (A): Maria Vitória Passos Santos		
TÍTULO DO TCC: Análise da produção de licores entre os anos de 2020 e 2021 no município de Cachoeira-BA: os efeitos da pandemia de Covid-19 no comércio da bebida durante o período junino		
ÁREA: Gastronomia		
DATA DA DEFESA: 14/12/2022	HORA: 10:00	LOCAL: Virtual
BANCA EXAMINADORA:		ASSINATURAS:
ORIENTADOR (A): Fernando Santa Clara Viana Junior		
EXAMINADOR (A): Andrea Sgrillo Pedreira Torres		 <small>Documento assinado digitalmente ANDREA SGRILLO PEDREIRA TORRES Data: 14/12/2022 11:33:39-0300 Verifique em https://verificador.iti.br</small>
EXAMINADOR (A): Tereza Cristina Braga		

RESULTADO

A BANCA EXAMINADORA, APÓS O EXAME DA AVALIAÇÃO E ARGUIÇÃO DO (A) CANDIDATO (A), DECIDIU PELA:

X	Aprovação do TCC
	Reprovação do TCC

NOTA (0 a 10)

9,6

CONSIDERAÇÕES:

O trabalho atingiu, com excelência, o que se propôs. A banca sugeriu um conjunto de ajustes, desde a revisão textual à realocação de alguns elementos ao longo do texto, mas nada que ferisse contundentemente a proposta do trabalho. A estudante se compromete a fazer as devidas mudanças, enviar a versão corrigida ao professor e postá-la no repositório da Universidade, conforme instruções constantes no site do Sistema Universitário de Bibliotecas (<https://sibi.ufba.br/repositorios-digitais>).



Documento assinado digitalmente
MARIA VITORIA PASSOS SANTOS
Data: 13/03/2023 10:02:55-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Fernando Santa Clara Diana Junior

AUTENTICAÇÃO DO (A) PRESIDENTE DA BANCA EXAMINADORA

AUTENTICAÇÃO DO ALUNO(A)