

A produção de chocolates especiais no sul da Bahia: redes colaborativas e hospitalidade

**Marcella Sullis¹
Maria Henriqueta Gimenes-Minasse²**

Resumo

Este trabalho objetiva analisar o desenvolvimento de rede colaborativa de produtores de chocolate no sul do estado da Bahia sob a perspectiva da hospitalidade. As redes colaborativas são compostas por empreendimentos, atores sociais e organizações que buscam aumentar suas chances de sobrevivência em mercados dominados por empresas transnacionais. A cadeia produtiva do chocolate é integrada por diversos atores e processos, sendo permeada por problemas sociais e ambientais causados principalmente pela vulnerabilidade dos produtores de cacau localizados em países subdesenvolvidos (Herrero, *et al.*, 2019; Recanati, 2018). Em resposta às políticas de produção de chocolates vigentes nas grandes indústrias, desde 2008 há uma articulação de atores sociais vinculados à produção de chocolates especiais no sul do estado da Bahia, tais como a ACSB - Associação de Produtores de Cacau Sul-Bahia, o CIC - Centro de Inovação do Cacau e a CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira), pequenos produtores de cacau e chocolate e a UESC - Universidade Estadual de Santa Cruz, que vem se constituindo como uma rede colaborativa, mesmo que não formalizada. Tendo em vista que redes colaborativas tem como princípio relações sociais pautadas no respeito, na ética e no desenvolvimento sustentável, procurou-se investigar, de forma específica, se as interações desenvolvidas neste contexto são alicerçadas nos quatro conceitos da hospitalidade indicados por Camargo (2015): a relação humana, a virtude, o ritual e a troca. Esta pesquisa foi desenvolvida como um estudo de caso baseado nas premissas de Yin (2010) e envolveu procedimentos de coleta de dados qualitativos como pesquisa documental, observação direta em cinco instituições integrantes e entrevistas semiestruturadas com 8 representantes de instituições que compõem a rede. Como estratégia de análise de dados foi realizada uma análise de conteúdo seguindo os princípios de Bardin (2011). Dentre os principais resultados, destaca-se: a forte atuação da Rede para a manutenção da produção de chocolates na região, apoiando os novos produtores; a presença da hospitalidade fortalecendo os vínculos da rede, manifestada pela a) virtude expressa pela ética sustentável na produção do cacau fino bem como na relação respeitosa com o entorno e com as pessoas envolvidas na produção de chocolate especial e o zelo pela rede; b) nas relações humanas entre os atores sociais pautadas em relações de amizade marcadas pelo apoio, reciprocidade e solidariedade; c) no rito por meio das regras de cultivo e produção que devem ser cumpridas e pela própria certificação IP Sul da Bahia d) e na troca de conhecimentos, de tecnologias e de matéria-prima entre os atores envolvidos.

¹ Graduada em Gastronomia, Mestre em Ciências em Engenharia de Produção - Gestão e Inovação - COPPE /UFRJ, Doutoranda em Hospitalidade (UAM). Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Link para currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7647765459609344>. E-mail: sulismarcella@gmail.com

² Graduada em Turismo, Mestre em Sociologia e Doutora em História. Universidade Anhembi Morumbi (UAM). Link para currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6807582118593348> E-mail: mariegimenes@gmail.com



XVII Seminário ANPTUR

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

IMPACTOS DA PESQUISA E DA
PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO E
HOSPITALIDADE NA SOCIEDADE

02 A 04 DE DEZEMBRO DE 2020
WEBSEMINÁRIO
ANAIS ANPTUR | ISSN 2359-6805

Palavras-chave: Chocolate; cadeia produtiva; rede colaborativa; hospitalidade.