



## Relato de uma experiência de formação: mulheres cervejeiras do Pantanal mato-grossense

Admilson Costa da Cunha<sup>1</sup>, Karina Oliveira Brito<sup>2,3</sup>, Maribel Chagas de Ávila<sup>2,4</sup>, Milene Teixeira Barcia<sup>5,6</sup>, Cláudia Kaehler Sautter<sup>5,7</sup>, Cristiano Augusto Ballus<sup>5,8</sup>

**Resumo:** O objetivo desse trabalho é descrever a experiência vivida durante o Curso de Formação Inicial e Continuada em Preparadora Cervejeira Artesanal, no Pantanal, localizado em Mato Grosso (Brasil), que ocorreu em 2019. O curso contou com disciplinas de empoderamento feminino, matemática básica, informática básica, empreendedorismo e inovação, história da cerveja no Brasil e no mundo, microbiologia básica, economia solidária, técnicas de comercialização e marketing da cerveja, conservação de bebidas fermentadas, boas práticas na produção de cervejas artesanais e produção de cervejas artesanais. Teve duração de 166 horas e conseguiu reunir 31 mulheres, todas maiores de 18 anos, cursando ou que já haviam concluído o ensino fundamental e que se encontravam em situação de vulnerabilidade social. Dentre elas, estavam mulheres camponesas acampadas e/ou assentadas no Programa Nacional de Reforma Agrária, nos municípios de Cáceres e Mirassol d'Oeste. As informações foram coletadas através da observação participante, da pesquisa de campo e de pesquisas bibliográficas. Com a realização desse trabalho, foram criados grupos sólidos de produção coletiva, que produzem e vendem suas cervejas artesanais nos municípios do estado do Mato Grosso, com marcas e identidades próprias. As cervejas desenvolvidas pelas mulheres cervejeiras do Pantanal são carregadas de determinação e resistência pela vida, pois são produtos criados coletivamente e dentro dos conceitos de economia solidária desenvolvidos durante o curso.

**Palavras-chave:** Economia Solidária; Cerveja Artesanal; Extensão Universitária; Empreendedorismo

### Report of a training experience: women brewers from the Pantanal of Mato Grosso

**Abstract:** This study aimed to describe the experience lived during the Initial and Continuing Training Course in Preparadora Cervejeira Artesanal, in Pantanal, located in Mato Grosso State (Brazil), which took place in 2019. The course had subjects of female empowerment, basic mathematics, basic informatics, entrepreneurship and innovation, history of beer in Brazil and in the world, basic microbiology, solidary economy, commercialization and marketing techniques for beer, conservation of fermented beverages, good practices in the production of artisanal beers and production of artisanal beers. It lasted 166 hours and managed to bring together 31 women, all over 18 years of age, who were studying or who had already completed elementary school and were in a situation of social vulnerability. The participants included peasant women camped and/or settled in the National Program of Agrarian Reform, in the municipalities of Cáceres and Mirassol d'Oeste. Information was collected through participant observation and field and bibliographic research. With the completion of this study, solid collective production groups were created, which produce and sell their craft beers in the municipalities of Mato Grosso State, with their own brands and identities. The beers developed by women brewers from the Pantanal are loaded with determination and resistance for life, as they are products created collectively and within the solidarity economy concepts developed during the course.

**Keywords:** Solidarity Economy; Craft Beer; University Extension; Entrepreneurship

DOI: <https://doi.org/10.36661/2358-0399.2023v14n2.12891>

*Originais recebidos em*  
18 de abril de 2022

*Aceito para publicação em*  
26 de abril de 2023

1  
Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso (IFMT), Campus Cáceres Prof. Olegário Baldo, Avenida Europa, nº 3000, Vila Real/Distrito Industrial, 78201-382, Cáceres/MT, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0002-2215-3089>

(autor para correspondência)

[admilson.costa@ifmt.edu.br](mailto:admilson.costa@ifmt.edu.br)

2  
Professora do IFMT, Campus Cáceres Prof. Olegário Baldo, Cáceres/MT, Brasil.

3  
<https://orcid.org/0000-0002-4149-791X>  
[karinaoliveirabrito@gmail.com](mailto:karinaoliveirabrito@gmail.com)

4  
<https://orcid.org/0000-0003-1494-5745>  
[maribel.avila@cas.ifmt.edu.br](mailto:maribel.avila@cas.ifmt.edu.br)

5  
Professores Adjuntos do Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa Maria - RS, Brasil

6  
<https://orcid.org/0000-0002-8490-1679>  
[milene.barcia@ufsm.br](mailto:milene.barcia@ufsm.br)

7  
<https://orcid.org/0000-0002-5764-4558>  
[claudia.sautter@ufsm.br](mailto:claudia.sautter@ufsm.br)

8  
<https://orcid.org/0000-0002-4439-1088>  
[cristiano.ballus@ufsm.br](mailto:cristiano.ballus@ufsm.br)

## Introdução

A organização social é o caminho para a superação das dificuldades impostas pelas ações cruéis do capital exploratório, tornando-se cada vez mais necessária a formação de indivíduos que consigam pensar a sua realidade e desenvolver métodos alternativos de sobrevivência. Nessa perspectiva, pode-se problematizar “como a relação do trabalho e da educação constitui uma metodologia para formar pessoas da classe trabalhadora para o trabalho coletivo, ou uma alternativa de formar pessoas para o trabalho integrado ao capital, porém, com características autogestionárias”. Assim, colocou-se como desafio a formação de um trabalho coletivo e, nesse processo, questionou-se sobre as possibilidades, as metodologias, os conteúdos, as estratégias e os currículos que pudessem educar para o trabalho coletivo (Zart et al., 2016).

A cerveja é a terceira bebida mais popular do mundo, logo depois do chá e do café, e é a bebida alcoólica mais consumida atualmente (Cervieri Júnior, 2014). Com a industrialização, foi possível ampliar a comercialização para uma grande escala, mas, mesmo com esse aumento, as grandes cervejarias não afetaram o espaço ocupado pelas microcervejarias, que se destacam cada vez mais na produção de cervejas denominadas artesanais (Associação Brasileira da Indústria da Cerveja [CERVBRASIL], 2018). Nesse cenário, acredita-se que o investimento em atividades no ramo das cervejas artesanais seja uma ótima oportunidade de negócio para quem deseja aumentar a renda familiar ou abrir o próprio empreendimento, seja individual ou coletivamente.

Diferente do que se vê atualmente, quem produzia a cerveja não era os homens, mas as mulheres. Eles tinham sua atenção voltada para as guerras a serem lutadas, os animais a serem caçados e outras tarefas a serem cumpridas, o que deixava a cargo das mulheres cuidar dos filhos e fazer o pão e a cerveja. Como as mulheres eram responsáveis pela produção, a cerveja era considerada fonte nutricional e um complemento importante para as refeições diárias, além de ser considerada mais pura do que a água. Era produzida para as classes mais abastadas como um alimento adicional ao cardápio diário e era vista como um pão líquido por sua riqueza em vitaminas e minerais (Beltramelli, 2013).

Nos dias atuais, o grande desafio é a ideia de subversão, ou seja, de subverter essa lógica de que quem bebe e faz cervejas, são os homens, já que historicamente, quem iniciou o processo de produção da cerveja foram as mulheres e que os homens, de certa forma, se apropriaram. Então, existe uma necessidade de resgatar essa ancestralidade das mulheres como produtoras, consumidoras, bebedoras e vendedoras de cervejas (Cunha et al., 2019).

Nesse contexto, no ano de 2019, tivemos a experiência de ofertar o Curso de Formação Inicial e Continuada em Preparadora Cervejeira Artesanal, oferecido pelo Instituto Federal de Mato Grosso (IFMT), Campus Cáceres Prof. Olegário Baldo, por meio do Programa Teresa de Benguela da ATIVA Incubadora do IFMT, pelo Edital nº 26 de 2019. O curso, com início no mês de maio de 2019, teve duração de 6 meses e objetivou a formação de mulheres camponesas acampadas e assentadas pela Reforma Agrária, distribuídas entre os municípios de Cáceres e Mirassol d'Oeste, ambos no Mato Grosso.

Segundo o Artigo 42 da Lei 9.394/96, que estabelece Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), os Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) são uma modalidade de ensino que têm a finalidade de capacitar, aperfeiçoar e atualizar o estudante que deseja entrar ou retornar ao mercado de trabalho de maneira rápida e eficiente. Essa modalidade de ensino tem como característica a constante modernização das programações e das matrizes curriculares. Com isso, os alunos aprendem novas competências e atualizam os saberes com foco no desempenho de uma função/atividade específica.

---

---

Diante do exposto, o objetivo desse trabalho é descrever a experiência vivida durante o Curso de Formação Inicial e Continuada em Preparadora Cervejeira Artesanal no Pantanal, localizado em Mato Grosso, Brasil, que ocorreu em 2019.

## Metodologia

Esse relato de experiência utilizou o método qualitativo descritivo para coleta de informações, por meio da observação participante (Zart et al., 2016), da pesquisa de campo, para coleta de dados junto aos grupos e da pesquisa em materiais bibliográficos específicos como a LDB de 1996, edital de seleção, PPC do Curso e o edital 26/2019 - Programa de Extensão Teresa de Benguela do IFMT (Gil, 2010). As informações foram cruzadas e debatidas com as teorias que deram embasamento e credibilidade ao trabalho acadêmico (Minayo, 2001).

A equipe executora foi composta por 1 estudante bolsista de Iniciação Científica; 6 estudantes colaboradores do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio; 3 servidores técnicos administrativos; e 11 professores, sendo 1 responsável pela coordenação, pela execução e pela finalização do projeto e 10 ministrantes das disciplinas de História da Cerveja no Brasil e no Mundo; Microbiologia básica: O estudo dos fermentadores; Informática Básica; Matemática Básica; Empoderamento Feminino; Empreendedorismo e Inovação; Economia Solidária; Técnicas de Comercialização e Marketing da Cerveja; Conservação de Bebidas Fermentadas; Boas Práticas na Produção de Cervejas Artesanais; e Produção de Cervejas Artesanais.

Também foram ministradas duas disciplinas especiais sobre Saúde da Mulher e Produção de Textos, como aulas pensadas coletivamente. Dois grupos de quinze integrantes foram divididos para dinamizar o processo de ensino-aprendizagem. Ao final, os produtos desenvolvidos pelas mulheres também foram apresentados por meio de tutorias em eventos regionais.

## Resultados

A Discussão da Experiência será apresentada a partir do que foi desenvolvido e alcançado em cada disciplina do curso. Assim, as disciplinas foram ministradas por meio de aulas teóricas (expositivas) e práticas, nas quais os educadores utilizaram diferentes técnicas pedagógicas e recursos didáticos para desenvolver as atividades, tais como: aulas de campo, palestras, pesquisas, estudo de caso, visitas técnicas, elaboração de projetos, aulas práticas em laboratórios, dentre outras atividades, que promoveram a integração entre teoria e prática facilitando assim o processo de ensino e aprendizagem dos estudantes (Cunha et al., 2019).

### *As aulas nos Assentamentos da Reforma Agrária*

No total, 31 mulheres concluíram o Curso de Formação Inicial e Continuada em Preparadora Cervejeira Artesanal: 15 mulheres do Assentamento Roseli Nunes, 15 mulheres do Assentamento Facão e 1 mulher do Acampamento Renascer.

Dentre os muitos aprendizados, o curso enfrentou problemas devido à falta de professores para ministrar as disciplinas. Como ele foi oferecido fora do horário regular de aula para atender as necessidades específicas do público-alvo, alguns professores tiveram problemas para adaptar seus horários para as demandas do projeto, enquanto outros ficaram sobrecarregados e precisaram desistir. Ainda, questões de saúde dificultaram o desenvolvimento das atividades. Felizmente, as matérias eram de cunho técnico, o que facilitou a reorganização através da figura do coordenador, de modo que os assuntos foram adaptados e a ordem cronológica foi alterada sem qualquer inconveniente para as alunas. Uma das vantagens dessa modalidade de ensino é a flexibilidade e a adaptabilidade a situações que exijam rápida reorganização por parte de seus

---

coordenadores, sem diminuir a qualidade ou deixar de cumprir as metas, respeitando o tempo do público e não os sistemas operacionais acadêmicos, que muitas vezes dificultam a realização de ações (Cunha et al., 2019).

A única mulher selecionada do Acampamento Renascer optou por fazer o curso com as mulheres do Assentamento Roseli Nunes, por causa da amizade que cultivou com uma das participantes. Havia uma ligação especial entre o Acampamento Renascer e o Assentamento Roseli Nunes relacionada à vida e à história dessa integrante, que era animadora de sementes e militante das lutas sociais organizadas (Castro & Prado, 2021).

Animadoras e Animadores de Sementes: são agricultores/as que desenvolvem em suas comunidades a prática de animar e incentivar as famílias para a adoção da prática de conservação de sementes tradicionais, sendo esta tarefa protagonizada pelas mulheres. Além de incentivar a troca de conhecimentos e sementes em seus territórios, essas animadoras também contribuem com a identificação das espécies e variedades das sementes e mudas (Castro & Prado, 2021, p. 13).

### *Aula inaugural: Saúde da Mulher*

Duas aulas foram incorporadas como formação complementar e abordaram temas especiais sobre Saúde da Mulher e Produção de Texto. Assim, a aula inaugural sobre Saúde da Mulher deu início ao Curso de Preparadora Cervejeira Artesanal do IFMT Campus Cáceres Prof. Olegário Baldo (Figura 1).

Nessa disciplina, foram abordados temas relacionados ao câncer de colo de útero, ao câncer de mama, aos métodos preventivos, à menopausa e às disfunções sexuais. Esses assuntos foram escolhidos por se saber que as mulheres em situação de vulnerabilidade social, em geral, não têm acesso aos serviços de saúde e que muitos desses tópicos são desconhecidos por parte da população feminina dos assentamentos da reforma agrária. Esses fatos puderam ser observados pelo espanto das alunas ao visualizarem algumas imagens projetadas pela professora (Ministério da Saúde, 2007; França & Silva, 2016; Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2019).



**Figura 1.** Aula inaugural sobre a Saúde da Mulher. Arquivo do projeto.

---

### *História da Cerveja no Brasil e no Mundo*

Os temas das aulas incluíram a origem e a história da cerveja desde a antiguidade suméria até os dias atuais; os diversos tipos de cervejas; as estatísticas dos maiores produtores e consumidores; e as cervejarias do mundo até o surgimento de duas grandes empresas no final do século XIX: Antarctica, em São Paulo, e Brahma, no Rio de Janeiro (Brasil).

Uma questão importante levantada pelo professor foi a importância da cerveja como fonte nutricional e complemento fundamental para as refeições diárias ao longo da história. Além de ser considerada mais pura que a água, a cerveja era produzida para as classes mais abastadas como forma de complementar o cardápio diário, sendo considerada um pão líquido por sua riqueza em vitaminas e minerais (Beltramelli, 2013).

As alunas aprenderam que, ao longo do tempo, construiu-se uma lógica de que são os homens que bebem e fazem cerveja, apesar de a história mostrar que quem iniciou o processo de produção desse produto foi as mulheres. Portanto, durante essa disciplina, a ideia foi resgatar a ancestralidade das mulheres como produtoras, consumidoras, bebedoras e comercializadoras de cerveja (Cunha et al., 2019).

### *Microbiologia básica: o estudo dos fermentadores*

A aula abrangeu as definições e os conceitos de microbiologia alimentar, incluindo os principais tipos de microrganismos que podem estar presentes nos alimentos, a classificação dos microrganismos no homem e nos alimentos, as vias de transmissão, as fontes de contaminação, os fatores que influenciam o crescimento microbiano, os principais grupos de microrganismos fermentadores e os microrganismos utilizados na produção de cerveja artesanal (Cunha et al., 2019).

Embora os conceitos fundamentais tenham sido reforçados durante as aulas práticas, essa disciplina foi teórica e trabalhou com microrganismos específicos (leveduras) para a produção de cerveja artesanal. O modo de ação das leveduras leva à definição de duas grandes famílias de cervejas artesanais existentes no mercado brasileiro: ALE e LAGER. A família ALE inclui estilos de cerveja produzidos pela ação da levedura *Saccharomyces cerevisiae*, que prefere temperaturas mais altas e fica perto do topo do fermentador antes da decantação. A família LAGER, por sua vez, inclui estilos de cerveja produzidos pela ação da levedura *Saccharomyces pastorianus*, que prefere temperaturas mais baixas e fica perto do fundo do fermentador antes da decantação. Assim, os significados de alta e baixa fermentação foram utilizados para diferenciar os estilos de cerveja dessas duas famílias (Cunha et al., 2019).

### *Matemática básica*

Nessa disciplina, foram ministrados conteúdos relacionados à realização de cálculos de porcentagem; resolução de situações-problema envolvendo juros simples e compostos; representação de fenômenos através de sequências; e cálculos importantes ligados à produção de cervejas artesanais: do teor alcoólico, do amargor e da porcentagem de água. Além de ser uma informação obrigatória nos rótulos de cervejas, para quem produz é interessante calcular com exatidão todos esses parâmetros. Nesse sentido, as alunas foram instruídas a conhecer todas as etapas da produção para poder simular os processos e anotar os valores que a cervejeira precisa para realizar esses cálculos e confeccionados rótulos (Cunha et al., 2019).

Outro foco da disciplina foi a elaboração dos custos de produção, inerentes aos principais estilos de cervejas artesanais produzidos, visando à melhor adequação da estratégia de preços (Rotolo, 2015). Os custos foram discutidos caso a caso e dentro das condições financeiras das participantes, pensando sempre em alternativas para a diminuição de despesas com insumos, equipamentos, espaço de produção, rotulagem e embalagem.

---

### *Produção de textos*

A aula de Produção de Texto foi concebida com base no público e nas suas necessidades. Assim, a disciplina não teve uma estrutura pedagógica no sentido de programa, objetivos e/ou métodos de avaliação, mas foi elaborada e discutida em conjunto com as alunas (Figura 2).

Vislumbrando a educação como um ato libertador, cada aluna foi instigada, dentro de suas limitações de escrita ou de outras formas de comunicação, a descrever e a falar de si e a contar ao mundo quem elas são, o que pensavam do mundo ao seu redor e como queriam que ele fosse. Paulo Freire (1996) relatou, em seu trabalho sobre a educação libertadora, que o analfabetismo tem sua origem em situações históricas de exploração e de opressão das pessoas, impostas por um regime de dominação, e não na falta de capacidade de aprender ou no atraso tecnológico de um grupo social.

Diante do exposto, os depoimentos e os relatos de vida das mulheres integrantes do Projeto Cervejaria Artesanal – Assentamento Facão/Cinturão Verde e Assentamento Roseli Nunes – foram coletados por diferentes meios de comunicação e escrita. Os resultados (ver [Material Suplementar](#)) são incríveis porque, além da produção de textos, foram identificados sentimentos que se refletem até hoje nos rótulos e em cada gota de cerveja produzida.

### *Informática Básica*

A aula de computação básica teve como proposta metodológica a seguinte estrutura curricular: introdução à computação; identificação dos componentes lógicos e físicos do computador; operação de soluções de *software* de escritório (incluindo *software* básico de processamento de texto, planilhas, editores, utilitários e aplicativos, internet e *hardware*); e planilhas para controle de estoque. No entanto, em diálogo com as participantes, verificou-se a necessidade de aplicação de técnicas mais simples e objetivas no que diz respeito ao ensino e à aprendizagem. Assim, optou-se por discutir o conteúdo da disciplina gravando vídeos e manipulando aplicativos simples e de uso comum na produção de cerveja artesanal, para facilitar o controle do processo. Também foram aplicadas técnicas para desenvolver os rótulos que seriam colocados nas garrafas, carregados de emoção, com identidade própria e construídos coletivamente (ver [Material Suplementar](#)).



**Figura 2.** Aulas de produção de textos no Assentamento Roseli Nunes. Arquivos do projeto.

Como o objetivo do curso não era apenas a formação, foram levantadas demandas importantes, como a falta de manutenção nos computadores da sala de informática da Escola Estadual Madre Cristina, no Assentamento Roseli Nunes, que era um dos locais onde aconteceram as aulas. Os professores e as alunas concordaram em usar o tempo de aula para aprender sobre a manutenção e, ao mesmo tempo, realizar os reparos necessários nas máquinas. Brito e Brito (2011) descreveram a disciplina de Instalação e Manutenção de Computadores como uma oportunidade para aplicar na prática os conceitos de eletricidade e o uso das ferramentas e dos componentes necessários para a montagem e a instalação de um computador, identificando eventuais problemas e substituindo peças defeituosas quando necessário. Com isso, foi possível apresentar dicas para a manutenção de *hardware* e *software* ou para a aquisição de novos computadores.

### *Empoderamento feminino*

Essa aula buscou trazer conceitos e definições de empoderamento feminino para a vida das alunas, incluindo os princípios do empoderamento feminino; a Lei Maria da Penha; mulheres e saúde; mulheres e produtividade; mulheres e educação; mulheres e mercado de trabalho; mulheres em situação de risco; a discussão de gênero; e o feminismo no Brasil e no mundo (Figura 3).

Durante as aulas, buscou-se trabalhar questões de gênero, de empoderamento e de emancipação das mulheres envolvidas na formação. Nessa pauta social, tivemos a honra de ter entre as alunas a presença de uma mulher transexual oriunda do Assentamento Facão, que contribuiu de forma enriquecedora para as reflexões de gênero como categoria de análise. Ela não fez questão de usar o seu nome social na lista final de concluintes do curso, mas deixou claro: "eu sou Pandora".

Tivemos vários momentos de emoção e agitação e notamos que o empoderamento foi tratado com carinho e cuidado pela professora. Em nenhum momento houve o incentivo ao embate entre homens e mulheres, mas um diálogo aberto e contundente sobre a realidade das mulheres no mundo do trabalho e o verdadeiro significado do empoderamento feminino, ou seja, que empoderar não significa ocupar o lugar de outra pessoa, mas ter os mesmos direitos e as mesmas condições na luta pela vida.

Embora o curso tenha sido pensado para mulheres, respeitando as diretrizes do Edital Teresa de Benguela, não houve a tentativa de criar muros ou de excluir outras pessoas do processo de formação. Pelo contrário: entre os muitos resultados interessantes, destacamos a presença dos companheiros das alunas durante boa parte do processo de formação, os quais também foram certificados como cervejeiros artesanais (Leite & Castro, 2017).



Figura 3. Aulas de empoderamento feminino. Arquivos do projeto.

---

Outro aspecto instigante foi a fala da professora sobre a exploração da mulher por meio de sua exposição física no mundo do trabalho, principalmente no que diz respeito às questões mercadológicas. Vários exemplos foram enfatizados, incluindo a imagem feminina como algo pejorativo no mundo do trabalho, especialmente no setor cervejeiro (Brasil, 2004). As alunas precisavam saber que, atualmente, a produção da cerveja é uma atividade masculina cercada de todo tipo de preconceito e de exclusões em relação ao público feminino (Gama, 2014). As reflexões sobre as desigualdades de gênero nas diversas esferas são fundamentais para a sociedade brasileira, que se construiu sob a proteção e a defesa do patriarcado e do machismo, onde os homens sempre ocuparam o espaço público e as mulheres, o privado (Beard, 2018).

Assim, trabalhos acadêmicos ou cursos de capacitação que legitimam a qualidade do trabalho realizado por mulheres, que ainda se encontram em situação de vulnerabilidade no Brasil, são fundamentais para combater o preconceito e para divulgar tecnologias sociais desenvolvidas com e para elas.

### *Empreendedorismo e inovação*

Durante a aula, foram discutidos tópicos voltados à temática, como a realidade no mundo do trabalho; o empreendedorismo e o empreendedor através de conceitos e definições; a ética no empreendedorismo como possibilidade; as metas e os objetivos na ação empreendedora; o perfil do empreendedor; análise de mercado; a construção de uma rede de relacionamentos; a elaboração e a apresentação de um plano de negócios simplificado; a discussão sobre a problemática socioeconômica e ambiental contemporânea; e emergentes modelos organizacionais democráticos e participativos (Cunha et al., 2019).

Dentre os muitos desafios do mundo moderno, o empreendedorismo talvez seja uma das maiores adversidades que o trabalhador pode enfrentar, pois existem inúmeros obstáculos a serem superados antes mesmo de começar a empreender, os quais devem ser considerados. A principal, sem dúvida, é a falta de treinamento ou de orientação para deixar claro o caminho a ser seguido pelo empreendedor.

Nesse sentido, o curso se preocupou em passar informações e conceitos e em estar junto, colocando em prática as questões teóricas discutidas em sala de aula. Assim, as alunas foram orientadas na estruturação de um plano de negócio simples dentro da produção e da comercialização de cerveja artesanal, de acordo com a estrutura descrita por Delgado (2016), que demonstrou um guia para um plano com capa, resumo executivo, descrição do negócio, estratégia, definição, análise de mercado, plano de marketing e fatores financeiros.

Com a leitura dos planos, observamos que a implantação de um negócio em Cáceres e em Mirassol d'Oeste era viável, já que, ao se analisar as regiões, observou-se que havia um excelente mercado para a comercialização de cervejas artesanais, mesmo dentro dos próprios assentamentos, em festas, bares, pontos turísticos locais e cidades próximas, principalmente em relação ao grupo do Assentamento Roseli Nunes que, por sua localização, garante três grandes saídas de produção. Para o grupo do assentamento Facão/Cinturão Verde, as condições também eram excelentes, pois, mesmo com alguma competição, o tamanho da cidade e os grandes eventos realizados durante o ano garantem uma boa perspectiva de vendas.

### *Economia Solidária*

Os conteúdos das aulas versaram sobre território e poder local, modo de produção solidária, redes e cadeias, finanças solidárias e marketing. Nos últimos anos, a economia solidária tem se apresentado como alternativa inovadora de geração de trabalho e renda, além de ser uma resposta favorável à inclusão social. Compreende uma diversidade de práticas econômicas e sociais organizadas em cooperativas, associações, clubes de intercâmbio, empresas autogestionárias e redes de cooperação, que realizam atividades de produção de bens, prestação de serviços, financiamento solidário, intercâmbio, comércio justo e consumo solidário (Silva et al., 2021).

---

---

Nesse sentido, o primeiro passo foi observar as tecnologias sociais existentes já praticadas pelas alunas e adequadas a serem mescladas com a proposta de produção de cervejas artesanais. Observou-se que as mulheres já haviam participado de outros espaços de formação e que carregavam conceitos e técnicas que favoreciam o desenvolvimento da atividade, uma vez que já dominavam inúmeras tecnologias compartilhadas e repassadas de geração em geração. No entanto, estavam desanimadas pela influência dos conceitos de produção de riqueza inerente ao capitalismo exclusivo, de modo que uma nova forma de pensar sobre como e porque produzir precisava ser desenvolvida.

A falta de motivação deve ser tratada com muito trabalho e coletivamente, pois cada participante é um mundo que precisa ser descoberto. Portanto, o primeiro passo é sempre o mais difícil por ser o da confiança. Em um mundo predominantemente machista, as mulheres rurais e urbanas que buscam se aperfeiçoar e se emancipar por meio dos estudos enfrentam inúmeras dificuldades, desde o relacionamento com o companheiro até a difícil luta diária com o trabalho da terra e a criação dos filhos, entre outras questões (Zart et al. 2016). Assim, o professor tratou a disciplina de economia solidária como um conjunto de atividades econômicas de produção, distribuição, consumo, poupança e crédito, organizadas em autogestão e com as tecnologias sociais como instrumento de trabalho na construção do pensamento coletivo, econômico e solidário durante o desenvolvimento de uma ação, o que foi incentivado ao longo do curso. Isso possibilitou avançar conceitual e metodologicamente e estimulou a criação de empreendimentos envolvendo os dois coletivos de mulheres da Reforma Agrária.

### *Técnicas de Comercialização e Marketing da Cerveja*

O professor dessa disciplina trabalhou a evolução histórica da atividade comercial, as diversas estratégias e modalidades de marketing, as características e os comportamentos necessários para um vendedor de sucesso elaborando um plano de vendas.

O objetivo da aula, além de discutir conceitos e técnicas de marketing, foi incentivar a prática do marketing coletivo. Entender que cada participante tinha que se responsabilizar por todo o processo não era suficiente para dominar as técnicas de captura do “peixe” e todas as alunas foram incentivadas a vender o “peixe” em um determinado momento, devido ao enorme potencial de venda dos produtos. Nesse sentido, buscamos valorizar e colocar aromas, cores e sabores locais nas cervejas, para atrair um público mais consciente e disposto a pagar mais por uma ideia, uma filosofia e um produto carregado de sentimentos e de luta pela vida. Assim, todo o aprendizado discutido nas disciplinas foi resgatado e rediscutido durante a etapa final de estudar sobre comercialização com as alunas, de modo a consolidar o respeito, o empoderamento, o trabalho coletivo, o controle da produção e o recebimento justo pela confiança do consumidor no produto (Deliberalli, 2015).

Um dos grandes desafios na realização de trabalhos de formação com públicos vulneráveis é a exposição, devido aos inúmeros problemas enfrentados pela sobrevivência. Stedile et al. (2017) relatam, em um projeto de extensão com mulheres em situação de vulnerabilidade social na cidade de Santa Maria, Rio Grande do Sul, que existe um grande obstáculo no engajamento desse público com as atividades propostas devido à sobrecarga de papéis frente às dificuldades sociais, econômicas e de violência. Essas questões fazem com que se sobressaiam, por um lado, a baixa autoestima, as frustrações, os medos e os anseios e, por outro, a coragem e a perseverança. Nesse sentido, as parcerias foram fundamentais, pois o incentivo também precisava vir de fora. Foi necessário elucidar às participantes todos os desafios e as lutas diárias para produzir e viver da produção de cervejas artesanais, bem como as novas formas de comercialização que podem ser exploradas, como festas, redes de comércio solidário, *WhatsApp* personalizado, grupos culturais, encontros, formaturas e encomendas (Figura 4).

---



Figura 4. Apresentação das cervejeiras em eventos regionais. Arquivos do projeto.

### *Conservação de bebidas fermentadas*

Foram trabalhadas definições e conceitos gerais sobre o processo de conservação de alimentos, como conhecer os principais métodos de conservação envolvidos durante o processo de produção de bebidas alcoólicas fermentadas e as discussões sobre o método mais eficiente para conservar bebidas fermentadas, com base na legislação.

O foco da disciplina foi a conservação de cervejas artesanais para distribuição. O conteúdo das aulas foi reforçado durante as práticas de produção para melhor compreensão das técnicas e dos métodos de conservação das cervejas elaboradas.

### *Boas Práticas na Produção de cervejas artesanais (BPFs)*

Essa disciplina também foi ministrada pelo Coordenador do curso. Os conteúdos abordados foram noções de BPFs e de higiene pessoal; manipuladores de alimentos; higienização correta das mãos; instalações; equipamentos; e matérias-primas (malte, água, fermento e lúpulo).

Durante a disciplina, foram dados exemplos de como iniciar um negócio dentro da realidade das alunas e, como o curso tinha o objetivo de formar futuras mulheres cervejeiras, o foco foi a aplicação das BPF's dentro da realidade da produção de cerveja artesanal, além de apontar os riscos e os cuidados para produzir uma cerveja artesanal de qualidade. Não existe uma normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que regulamenta e estabelece padrões de identidade e de qualidade para a produção específica de cerveja artesanal, de modo que o controle de qualidade é baseado nos padrões internacionais da Convenção Europeia do Fabrico de Cervejas (EBC) (Instrução normativa Nº 65 de 10 de dezembro de 2019, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). A manipulação em si segue práticas simples, de fácil compreensão e adotadas por manipuladores de alimentos em geral, mesmo em pequenas unidades de alimentação, desde a produção até a comercialização (Castro, 2011).

---

### *Produção de Cervejas Artesanais*

Essa disciplina teve como objetivo colocar em prática a produção de cervejas artesanais, obtidas a partir de mostos de diferentes concentrações de açúcares, e envolveu as seguintes etapas: mostura, fervura, fermentação, engarrafamento, carbonatação, comercialização e degustação do produto.

Para a parte prática, foram produzidos dois estilos de cervejas artesanais: *American Blond Ale* e *Pilsen*. No entanto, as alunas foram estimuladas a produzir outros estilos, principalmente um que fosse exclusivamente delas. Desde o início do curso, foram coletadas informações sobre a qualidade da água, os tipos de alimentos que produziam, algum tempero especial que gostavam e que fazia parte da identidade de suas comunidades, entre outras características, para ajudá-las a escapar do padrão e criar sua própria receita de cerveja artesanal, uma que as identificasse e da qual todas gostassem.

A forma de fazer cerveja seguiu receitas amplamente utilizadas por iniciantes na fabricação do produto e foram testadas e aprovadas por inúmeras pessoas, tornando-se a forma mais segura de começar (ver mais detalhes no [Material Suplementar](#)). Com o tempo, elas podem ser alteradas ou incorporadas a outros conhecimentos adquiridos com leituras complementares ou por conhecimentos tradicionais das participantes.

### *As Tutorias*

As tutorias ocorreram em ocasiões especiais, nas quais as cervejas produzidas pelas alunas foram expostas para testes de comercialização e de coleta de informações junto ao consumidor. Acompanhadas sempre por um dos professores da parte de produção ou pelo docente da disciplina de comercialização e marketing, as mulheres cervejeiras foram orientadas quanto à apresentação dos produtos, ao contato com o cliente e aos testes de degustação. Ao todo, foram quatro oportunidades em eventos fechados: Rock Beer, evento oferecido por cervejeiros artesanais da cidade de Cáceres/MT; Festival VENTURA, oferecido pela cervejaria Ventura, um dos parceiros do projeto; 6º Encontro de Mulheres Rurais de Cáceres/MT, evento realizado pela prefeitura da Cidade; e Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão (JENPEX) do Campus do IFMT, na cidade de Tangará da Serra/MT, concomitante com o Fórum de Educação Empreendedora do IFMT.

## **Considerações Finais**

Foram várias as conquistas com a concretização desse estudo, principalmente pelas relações estabelecidas ao longo da trajetória. Também foram muitos os obstáculos, especialmente em termos de estruturação do curso, prazos, normas de editais e toda a burocracia envolvida no processo. Sem dúvida, os desafios de realizar um curso como esse em apenas seis meses e com poucos recursos financeiros precisam ser repensados.

Apesar das dificuldades, o curso foi concluído com a formação de 31 mulheres assentadas, distribuídas entre os municípios de Cáceres e Mirassol d'Oeste. Além das mulheres, também foram certificados 2 homens que insistiram em acompanhar suas esposas no processo de formação.

Mesmo não sendo o objetivo principal desse estudo, formaram-se dois grupos com produção estabelecida, marca própria e maturidade suficiente para o trabalho de incubação, os quais já estão no mercado e cujos produtos já foram apresentados e avaliados pelo público consumidor durante o curso. As cervejas já foram expostas em diversos eventos importantes e são vendidas em um ponto de venda fixo em Cáceres/MT, por meio da Cooperativa de Consumo Solidário e Sustentável (COOPERSSOL).

Os produtos desenvolvidos, cervejas artesanais tipo Weiss, Pilsen, APA, IPA e Witber, seguiram as normas de produção com qualidade, respeitando as Boas Práticas de Fabricação (BPF's), com rotulagem própria (ver

---

[Material Suplementar](#)), com informações sobre o projeto, objetivos, criando um padrão de identidade para os produtos serem comercializados e reconhecidos em toda região.

As mulheres cervejeiras ainda enfrentam problemas estruturais, dificultando o aumento da produtividade, a conquista de novos mercados e a obtenção de certificação pelos órgãos fiscalizadores. Portanto, sua produção é pequena e familiar, embora a intensa demanda as estimule a ambicionar um espaço de produção único, ou seja, uma Microcervejaria para Mulheres da Reforma Agrária. O IFMT Campus Cáceres Prof. Olegário Baldo continua acompanhando os grupos e busca auxiliar na estruturação e na validação de suas cervejas através de mecanismos de controle e de padronização da identidade e da qualidade dos produtos ofertados.

As cervejas desenvolvidas pelas mulheres cervejeiras do Pantanal são carregadas de determinação e de resistência pela vida, porque são produtos que foram criados coletivamente dentro dos conceitos de economia solidária e durante um curso de formação.

## Contribuição de cada autor

C. A. C. contribuiu com a concepção, planejamento, observação, pesquisa, análise, interpretação dos dados e escrita do manuscrito. K. O. B. colaborou com a redação de parte do manuscrito e revisão intelectual crítica. M. C. Á. contribuiu com a redação de parte do manuscrito e revisão intelectual crítica. M. T. B. realizou a revisão intelectual crítica. C. K. S. contribuiu com a revisão intelectual crítica. C. A. B. atuou como responsável pela aprovação final para publicação.

## Referências

- Associação Brasileira da Indústria da Cerveja - CERVBASIL. (2018) *Dados do setor*. São Paulo, c2015. Recuperado de [http://www.cervbrasil.org.br/novo\\_site/dados-do-setor/](http://www.cervbrasil.org.br/novo_site/dados-do-setor/)
- Beard, M. (2018). *Mulheres e poder: Um manifesto*. São Paulo: Planeta do Brasil.
- Beltramelli, M. (2014). *Cervejas, brejas e birras*. 2. ed. São Paulo: Leya.
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2019). *Instrução normativa Nº 65*, de 10 de dezembro de 2019. *Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Mulher: princípios e diretrizes*. Brasília: Ministério da Saúde.
- Brito, J., & Brito, R. C. (2011). *Instalação e manutenção de computadores*. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.
- Castro, F. P. de., & Prado, R. (2021). *Nota técnica I: Sementes tradicionais*. FASE. Mato Grosso.
- Castro, F. T. (2011). *Comércio de frutas e hortaliças em prol da segurança do alimento em comunidades da Zona Oeste do Rio de Janeiro (RJ)*. (Tese de doutorado) Instituto de Tecnologia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, Brasil.
- Cervieri Júnior, O., Teixeira J. O., Galinari, J. R., Rawet, R., Silveira, E. L., & Jardim, C. T. (2014). O setor de bebidas no Brasil. *BNDES Setorial*, 40, 93-129.
- Cunha, A. C., Parreira, A. G. F., Fernandez, J. R. C., & Sous, S. N. de. (2019). *Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada em Preparadora Cervejeira Artesanal Campus Cáceres*. Cáceres: IFMT.
- Delgado, Y. L. (2006). *Plano de negócio para microcervejaria artesanal*. (Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil.
- Deliberalli, C. C. (2015). *Cervejas artesanais no Brasil: Análise da comunicação integrada de marketing da cervejaria Bodebrown*. (Monografia de Graduação, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Brasil.
- França, A. M. B. de, & Silva J. M. de O. (2016). Mulheres em situação de vulnerabilidade: Um olhar à luz da fenomenologia social. *Revista de Enfermagem UFPE Online*, 10(2), 875-879.

- 
- Freire, P. (1996). *Pedagogia da Autonomia: Saberes necessários à prática educativa*. São Paulo: Paz e Terra.
- Gama, A. de S. (2014). *Trabalho, família e gênero: Impactos dos direitos do trabalho e da educação infantil*. São Paulo: Cortez Editora.
- Gil, A. C. (2010). *Como elaborar projetos de pesquisa*. 5. ed. São Paulo: Atlas.
- Leite, I., & Castro, L. (2016). *Precisamos falar com os homens?* [Documentário]. Papo de Homem, Monstro Filmes e Questto. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=jyKxmACa55Q>
- Minayo, M. C. de S. (Org.). (2001). *Pesquisa Social: Teoria, método e criatividade*. 18. ed. Petrópolis: Vozes.
- Ministério da Saúde. (2007). *Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Mulher: Princípios e diretrizes*. Ministério da Saúde. Recuperado de: [https://conselho.saude.gov.br/ultimas\\_noticias/2007/politica\\_mulher.pdf](https://conselho.saude.gov.br/ultimas_noticias/2007/politica_mulher.pdf).
- Rotolo, C. A. (2015). *Análise dos Custos de produção de uma microcervejaria localizada em Florianópolis*. (Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Brasil.
- Stedile, L., Schleder, M. V. N., Posser, T. G., & Giuliani, A. F. (2017). Transformando vidas: Relato de um projeto de extensão com mulheres em situação de vulnerabilidade social. In *Anais do Colóquio Internacional de Gestão Universitária: Universidade, Desenvolvimento e Futuro na Sociedade do Conhecimento*, Mar Del Plata, 17. UFSC.
- Silva, E. M., Tricaud, S., Tocantins, N., Priante, J., Nascimento, T. N.A., & Sampaio Neto, O. Z. Recoopsol e os coletivos de Economia Solidária: Um processo de fortalecimento de organização Social e empoderamento local. *Brazilian Journal of Development*, 7(3), 24717-24729.
- Zart, L. L., Mendes, E. P., & Ferreira, T. N. F. (2016). Organização Socioeconômica de Mulheres: Interpretações a partir de um bairro periférico de Cáceres – MT. *Revista Cultura & Extensão Unemat*, 1(1), 60-72.

\*\*\*

---

Como citar este artigo:

Cunha, A. C. da, Brito, K. O., Ávila, M. C. da, Barcia, M. T., Sautter, C. K., & Ballus, C. A. (2023). Relato de uma experiência de formação: Mulheres cervejeiras do Pantanal mato-grossense. *Revista Brasileira de Extensão Universitária*, 14(2), 113-125.

---