

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL  
UNIDADE UNIVERSITÁRIA EM CAXIAS DO SUL  
BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**TATIELE DA SILVA DOS SANTOS**

**ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA SOBRE CERVEJAS  
ARTESANAIS**

**CAXIAS DO SUL**

**2022**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL**  
**UNIDADE UNIVERSITÁRIA EM CAXIAS DO SUL**  
**BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**TATIELE DA SILVA DOS SANTOS**

**ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA SOBRE CERVEJAS**  
**ARTESANAIS**

Trabalho de Conclusão de Curso II apresentado ao Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Eléia Righi

**CAXIAS DO SUL**  
**2022**

Catálogo de publicação na fonte (CIP)

S237a Santos, Tatiele da Silva dos

Análise bibliométrica da produção científica sobre cervejas artesanais/  
Tatiele da Silva dos Santos. – Caxias do Sul, 2022.

49 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Estadual  
do Rio Grande do Sul, Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos  
(Bacharelado), Unidade em Caxias do Sul, 2022.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dra. Eléia Righi

1. Análise Bibliométrica. 2. Artigos. 3. Cerveja Artesanal. 4. Trabalho  
de Conclusão de Curso (Graduação). I. Righi, Eléia. II. Curso de Ciência e  
Tecnologia de Alimentos (Bacharelado), Unidade em Caxias do Sul, 2022.  
III. Título.

Catálogo elaborada pelo Bibliotecário Uergs - Marcelo Bresolin CRB10/2136

**TATIELE DA SILVA DOS SANTOS**

**ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA SOBRE CERVEJAS  
ARTESANAIS**

Trabalho de Conclusão II apresentado ao Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul como requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Eléia Righi

Aprovado em: 09/06/2022

**BANCA EXAMINADORA**

---

Orientadora: Professora Doutora Eléia Righi  
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – UERGS

---

Professora Doutora Betina Magalhães Bitencourt  
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul - UERGS

---

Professor Doutora Bruna Bento Drawanz  
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul - UERGS

*Dedico este trabalho a todos que me deram  
apoio, suporte e incentivo em todos os  
momentos.*

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente à Deus, pelo dom da vida, por ser meu amparo em todos os momentos difíceis, por me dar discernimento nas minhas escolhas, perseverança para não desistir dos meus sonhos. Agradeço à minha mãe, pelo seu amor incondicional, sempre incentivando minhas escolhas. Agradeço ao meu pai, pela oportunidade de ensinar que sempre podemos perdoar e seguir em frente.

Agradeço aos meus irmãos pela tolerância e compreensão de cada dia. Agradeço ao meu esposo que acreditou e confiou em mim nessa jornada, sendo o meu pilar para que não desistisse dos meus objetivos. Agradeço ao meu filho que foi predestinado a fazer parte da minha vida, que é a minha alegria de todos os dias. Agradeço a toda família por sempre acreditarem em mim, tenho orgulho do que conquistei tendo vocês do meu lado.

Agradeço a minha colega que se tornou uma grande amiga Lucimar Corrêa de Almeida que sempre me auxiliou na minha trajetória.

Agradeço a todos os meus professores da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, que foram importantes para minha formação, me instruindo, aprendendo cada vez mais com o conhecimento adquirido. À todos os funcionários da Uergs sempre à disposição.

Agora não posso deixar de agradecer em especial à minha orientadora Professora Doutora Eléia Righi, por ter me orientado, me auxiliando na elaboração deste trabalho, por ter seu apoio em todas as dificuldades que apresentei ao longo do trabalho, pelos conhecimentos adquiridos, pelo seu carinho, sou muito grata por ter tido a oportunidade de ter você presente nesse momento especial.

Agradeço também aos meus queridos colegas ao longo do curso, pois tive a oportunidade de conhecer muitas pessoas nesse período de tempo, que me apoiaram, me ajudaram em todos os momentos. Obrigada por cada minuto que passei com todos vocês, aprendi muito, vou guardar isso para sempre.

E a todos que de alguma forma fizeram parte de minha formação, o meu muito obrigado.

“O que temos nós deixamos, o que somos nós levamos.”

Divaldo Pereira Franco

“Sempre que chamados à crítica, respeitamos o esforço nobre dos semelhantes. Para construir, são necessários amor e trabalho, estudo e competência, compreensão e serenidade, disciplina e devotamento. Para destruir, porém basta, às vezes, uma só palavra.”

Francisco Cândido Xavier

## RESUMO

O mercado de cervejas artesanais tem se mostrado bastante promissor, com crescimento ao longo dos anos e estímulo à abertura de novos empreendimentos tanto de produção como de comercialização desses produtos. Neste sentido, o objetivo geral desse trabalho foi organizar uma análise bibliométrica sobre cervejas artesanais, em função do seu grande crescimento nas últimas décadas. Na metodologia foram utilizadas produções científicas publicadas em periódicos presentes na base de dados e limitados pela categoria “*beer*” (cerveja) – Capes Cafe (1990 a 2022) e para a plataforma Lume UFRGS / RS a categoria “*cerveja artesanal*” (2000 a 2022), para verificar quais as posições que os pesquisadores têm assumido sobre o tema e para onde querem levar a discussão. Em relação aos resultados, dentro dos 36 artigos encontrados na série história da plataforma Capes Cafe, apenas 13 artigos foram encontrados na categoria “*beer*”, e todos foram analisados. Em relação ao mapa de palavras de todos os artigos da plataforma, tivemos uma hierarquia das palavras português / inglês, sendo elas: Cerveja; Beer; Craft; Artesanal; Construir; Novo; Mercado; Consumidor; Marketing; Exploração; Análise; Estudar; e Empreendedorismo. Demonstrando que esse mercado ainda precisa ser consolidado no Brasil. Ao analisar a série histórica de produção científica, entre 2000 até 29/04/2022, referente ao tema “*cerveja artesanal*”, foram encontrados um total de 127 trabalhos, na base de dados da UFRGS. Destes, foram selecionados 6 trabalhos mais recentes e analisados. A produção de documentos em si denota uma fragmentação de autores e periódicos, traçando um interessante panorama de maior diversidade de estudos, análises e reflexões acerca do tema, além de diferentes visões, cabe destacar a preocupação em apontar e desenvolver métodos e medir indicadores sobre a produção cervejeira artesanal.

**Palavras-chave:** Cerveja artesanal; *Beer*; Análise Bibliométrica; Artigos.

## ABSTRACT

The craft beer market has shown to be very promising, with growth over the years and encouraging the opening of new ventures both in the production and commercialization of these products. In this sense, the general objective of this work was to organize a bibliometric analysis on craft beers, due to their great growth in recent decades. The methodology used scientific productions published in journals present in the database and limited by the category "beer" (beer) - Capes Cafe (1990 to 2022) and for the Lume UFRGS / RS platform the category "craft beer" (2000 to 2022). ), to verify the positions that researchers have taken on the topic and where they want to take the discussion. Regarding the results, among the 36 articles found in the history series of the Capes Cafe platform, only 13 articles were found in the "beer" category, and all were analyzed. Regarding the word map of all articles on the platform, we had a hierarchy of Portuguese / English words, namely: Beer; beer; Craft; handcrafted; Ramp up; Young; Market; Consumer; Marketing; Exploration; Analyze; Studying; and Entrepreneurship. Demonstrating that this market still needs to be consolidated in Brazil. When analyzing the historical series of scientific production, between 2000 and 04/29/2022, referring to the theme "craft beer", a total of 127 works were found in the UFRGS database. Of these, 6 works were selected and analyzed. The production of documents itself denotes a fragmentation of authors and journals, drawing an interesting panorama of greater diversity of studies, analyzes and reflections on the subject, in addition to different views, it is worth highlighting the concern to point out and develop methods and measure indicators on craft beer production.

**Keywords:** Craft beer; Beer; Analyze; Articles.

## LISTA DE QUADROS

Quadro 01 - Número de Cervejarias por Município e crescimento.....	18
Quadro 02 - Artigos encontrados na categoria “ <i>beer</i> ”. .....	23
Quadro 03 – Base de dados do Repositório Digital UFRGS.....	29
Quadro 04 – Assunto <i>versus</i> Trabalhos.....	29
Quadro 05 – Ano <i>versus</i> Trabalhos. ....	30
Quadro 06 – Trabalho escolhido na plataforma / UFRGS, para o ano de 2021.....	30
Quadro 07 – Primeiro trabalho escolhido na plataforma / UFRGS, para o ano de 2019. ....	33
Quadro 08 – Segundo trabalho escolhido na plataforma / UFRGS, para o ano de 2019. ....	33
Quadro 09 – Acessos e <i>downloads</i> para o ano de 2019.....	33
Quadro 10 – Trabalho escolhido na plataforma / UFRGS, para o ano de 2018.....	36
Quadro 11 – Trabalho escolhido na plataforma / UFRGS, para o ano de 2017.....	38
Quadro 12 – Trabalho escolhido na plataforma / UFRGS, para o ano de 2016.....	40

## LISTA DE FIGURAS

Figura 01 - Número de registro de estabelecimento por ano.....	17
Figura 02 – Mapa de localização das micro e pequenas cervejarias / ano 2019. ....	18
Figura 03 – Sistema de busca. ....	23
Figura 04 – Ano de publicação dos artigos. ....	25
Figura 05 – Mapa de palavras dos artigos. ....	28
Figura 06 – Acessos e <i>downloads</i> do trabalho de 2021.....	31
Figura 07 – Mapeamento das palavras contidas na publicação do ano de 2021. ....	32
Figura 08 – Mapeamento das palavras contidas na publicação de Carneiro (2019). ....	35
Figura 09 – Mapeamento das palavras contidas na publicação de Oliveira (2019). ....	35
Figura 10 – Acessos e <i>downloads</i> para o ano de 2018. ....	36
Figura 11 – Mapeamento das palavras contidas na publicação de Seibert e Garcia (2018).....	37
Figura 12 – Mapeamento das palavras contidas na publicação de Oliveira e Barcellos (2017). .....	39
Figura 13 – Acessos e <i>downloads</i> para o ano de 2017. ....	39
Figura 14 – Acessos e <i>downloads</i> para o ano de 2016. ....	40
Figura 15 – Mapeamento das palavras contidas na publicação de Delgado (2016).....	41

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>12</b>
1.1 OBJETIVO GERAL .....	12
1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	12
1.3 JUSTIFICATIVA .....	13
<b>2 A VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS ARTESANAIS.....</b>	<b>14</b>
2.1 A PRODUÇÃO CERVEJEIRA ARTESANAL NA SERRA GAÚCHA / RS.....	16
2.2 POTENCIAL TURÍSTICO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL.....	19
<b>3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....</b>	<b>21</b>
<b>4 ANÁLISE E DESCRIÇÃO DOS RESULTADOS .....</b>	<b>23</b>
4.1 BASE DE DADOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL / RS .....	29
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>42</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>43</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O Brasil possui um mercado cervejeiro crescente, conforme registros do ano de 2017, o número total de cervejarias legalmente instaladas no Brasil chegava a 679 estabelecimentos (MAPA, 2018). No ano de 2018, houve 210 novas fábricas registradas. Com esses números, temos a marca de, aproximadamente, a cada dois dias uma cervejaria abrindo as portas no Brasil. Ao final de 2018, o número total chegou a 889 cervejarias (MAPA, 2019).

O estado que apresenta maior número de cervejarias é São Paulo (241 estabelecimentos) que ultrapassou o Rio Grande do Sul (236 estabelecimentos) do último levantamento para o de 2019, seguidos de Minas Gerais, Santa Catarina e Paraná com acima das cem cervejarias cada. Os municípios que possuem as maiores concentrações de cervejarias ainda se mantêm nas áreas Sul-Sudeste (MAPA, 2019).

No ano de 2020, a concentração de cervejarias na região Sul-Sudeste se manteve e continuou crescendo: concentração de 85,6%. O Rio Grande do Sul ficou em segundo lugar, com 258 cervejarias registradas, crescimento médio de 22,4% (MAPA, 2021).

A cerveja artesanal por ser feita em pequena escala, utiliza-se ingredientes mais selecionados para atender consumidores exigentes, como o malte, lúpulo, água e levedura. Não tem conservantes e ingredientes químicos, além disso, dependendo da tosta, tipos de leveduras e lúpulo, essa cerveja pode ser única, ou seja, não terá outra com o mesmo aroma e sabor. Nesse caso, a qualidade é primordial deixando de lado a quantidade, sendo diferente com a cerveja tradicional que é em grande escala e nem sempre a qualidade vai prevalecer.

Isso acontece porque as cervejarias artesanais e independentes, que não têm relação com grupos econômicos nacionais e internacionais, estão conscientizando o consumidor sobre a degustação da bebida, além de contribuírem para a cultura gastronômica local (ABRACERVA, 2018).

### 1.1 OBJETIVO GERAL

O objetivo geral desse trabalho foi organizar uma análise bibliométrica sobre cervejas artesanais, em função do seu grande crescimento nas últimas décadas.

### 1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Os objetivos específicos são:

- Sistematizar as publicações mais recentes sobre cerveja artesanal no Brasil, em duas plataformas selecionadas;
- Analisar parâmetros das publicações;
- Contribuir com uma análise teórica sobre o tema;

### 1.3 JUSTIFICATIVA

Esse trabalho visa agregar ao crescimento exponencial sobre cervejas artesanais, mostrando as possibilidades de discussões e pesquisas sobre o tema. Atualmente o desafio maior é aproveitar eficazmente o que existe disponível por meio da rede, e a bibliometria, aliada às informações disponíveis na internet, pode ser uma interessante combinação para o processo.

A técnica possibilita o auxílio no processo de tomada de decisões, pois permite explorar, organizar e analisar grandes massas de dados que, caso não sejam avaliadas com algum método mais estruturado, não gerariam resultados tão valiosos para a tomada de decisões (DAIM *et al.*, 2008).

Neste sentido, as cervejarias artesanais exploram maneiras pelas quais a autenticidade é narrada como parte de um esforço contínuo para agregar valor a seus produtos e os contextos de sua produção. Um elemento central do trabalho dos produtores de bebidas artesanais é a organização do valor cultural e a participação em atos comunicativos e performativos que atribuem esse valor aos produtos e às pessoas envolvidas na sua fabricação (THURNELL-READ, 2019).

Os impactos da pandemia ainda não podem ser verificados pelos dados de registro de estabelecimentos, apesar de notar-se alguns cancelamentos de registros. De qualquer forma, a atividade cervejeira no Brasil avançou dentro da perspectiva de projeção menos otimista que foi lançada no anuário de 2019. No último levantamento, verificou-se que o crescimento no número de estabelecimentos apresentava uma taxa de crescimento média de 19,6% nos últimos vinte anos, 26,6% se analisado o período dos últimos dez anos e 36,4% no período de cinco (MAPA, 2021).

## 2 A VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS ARTESANAIS

Esse tema é relevante para a valorização dos produtos artesanais, bem como a qualidade dos alimentos. Segundo Brito e Xavier (2016, p. 4) “a caracterização de um produto artesanal leva em consideração uma diversidade de elementos, tais como a origem geográfica, os valores históricos de gerações, os costumes relacionados à produção e ao consumo, a matéria-prima, dentre outros”.

Para Cruz (2010), a industrialização dos alimentos se intensificou no Brasil a partir da década de 1980, com isso a percepção de qualidade vem sofrendo transformações. Conforme Dentz (2018, p.33) “os insumos e matérias-primas alimentares básicas passaram a sofrer alterações para atender aos interesses da indústria em termos de quantidade, praticidade e novas e inovadoras tecnologias.”

Um produto alimentar é autêntico se a sua descrição comercial está de acordo com a composição e as características do produto, e podem ser certificados através da rotulagem e métodos analíticos objetivos. As questões associadas à falta de autenticidade são inúmeras e estão relacionadas com a substituição ou a adição de ingredientes deliberadamente pelo produtor, pelo uso de alegações errôneas nomeadamente espécies animais ou vegetais, ou mesmo até a raça utilizada, a região de origem, a tecnologia envolvida e a qualquer adição de ingredientes não rotulados no produto alimentar (COUTO, 2019).

A autenticidade está correlacionada aos sentimentos de descobertas e curiosidades existentes nos diferentes perfis cervejeiros que são atraídos muito mais pela possibilidade de experimentar e descobrir sensações e experiências inéditas do que pela qualidade do produto. Um exemplo disso é de que além dos produtos mais habituais, as cervejas adicionadas de frutas estão ficando mais populares em todo o mundo, respondendo às exigências por novas sensações gustativas, olfativas e visuais do consumidor. Outro adjunto interessante que pode ser utilizado na fabricação de cervejas é a hortelã, que contém como principais componentes químicos os óleos essenciais, flavonóides, tanino e resina (SILVA, 2021).

As cervejarias artesanais exploram maneiras pelas quais a autenticidade é narrada como parte de um esforço contínuo para agregar valor aos seus produtos e aos contextos de sua produção. A identificação das cervejarias artesanais na Serra Gaúcha se baseia na incorporação de valores como criatividade, tradição e localidade que servem para criar nichos de mercados constituídos na comunidade, para que dessa maneira os consumidores avaliem a cerveja como autêntica, caracterizando o fenômeno socialmente construído, visto que o que torna percebido

e rotulado como “autêntico” traz consigo um tipo quase sagrado de interpretação cultural que transmite valor (FERREIRA *et al.*, 2019).

O mundo das cervejas artesanais ainda tem enorme potencial para desenvolvimento, acrescido pelas rotas cervejeiras que auxiliam na difusão da cultura e no crescimento econômico de uma região (LUZ, 2020). Segundo Thurnell-Read (2019), a geografia local e os simbolismos na marca de produtos em uma determinada cidade, vila ou região, possuem o valor já intrínseco a esse lugar, cultivando uma associação com as áreas de beleza natural excepcional.

O mercado de cervejas artesanais é altamente competitivo devido à crescente quantidade de novos negócios nos últimos anos, com rótulos, sabores e estratégias diferenciadas (OCEJO, 2017).

Por ser realizada em pequena escala, a produção cervejeira traz consigo um caráter de exclusividade e está vinculado ao caráter histórico da Serra Gaúcha, que se torna imperativo no que diz respeito à caracterização visual das cervejarias, desde a arquitetura rústica e afetiva presente nas fábricas até a versatilidade de produtos feitos a partir das cervejas artesanais. Sua autenticidade é divulgada através de ingredientes utilizados nas receitas e do nome da marca, que identifica a etnia dos proprietários (NETO; BEZZI, 2009), estabelecendo um vínculo de ligação identitária com o produto, ou seja, criam laços simbólicos-culturais com a elaboração da cerveja na tentativa de reconstruir experiências anteriormente vividas (DUARTE *et al.*, 2020).

A principal motivação para o consumo da cerveja artesanal é a busca da autenticidade, novas experiências sensoriais e seus atributos funcionais (VALENTIM *et al.*, 2021). Deste modo, a diversidade que caracteriza a Serra Gaúcha moldou paisagens distintas, repletas de significados particulares expressos através do sistema de codificação que orienta cada grupo étnico, ao mesmo tempo em que integra e divulga suas culturas, principalmente ao se considerar as festividades, a música, as danças típicas e a gastronomia (NETO; BEZZI, 2009). Esses códigos culturais têm se salientado atualmente, em virtude da valorização da “marca” cultural, que serve como atrativo turístico e, ao mesmo tempo em que promove o desenvolvimento econômico, serve como difusor de costumes, formando a simbologia cultural popular (NETO; BEZZI, 2009).

Um estudo realizado em Londres, por Wallace (2019), sugere que a “autenticação” de meios de subsistência, gostos e lugares através da promessa tática de “artesanal” não pode ser dissociada de padrões de estratificação socioespacial e crescente precariedade e lança dúvidas sobre qualquer economia urbana “criativa” que se mova nessa direção (WALLACE, 2019).

Nesse contexto, os produtos artesanais “passaram a ser associados a uma produção com uso de pouca técnica ou tecnologia; produzidos através de práticas simples” (DENTZ, 2018, p.46), desse modo a qualidade era sinônimo de inferior para os consumidores. Para evitar que isso pudesse prejudicar os produtos artesanais como um todo, foram adotadas ferramentas e sistemas de controle, padronização e rastreabilidade, tal como a Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que consiste na identificação e no controle de perigos de natureza biológica, física ou química, relacionados a saúde do consumidor em pontos específicos no fluxo de preparo dos alimentos (chamados de pontos críticos de controle), com o objetivo de evitá-los, eliminá-los ou reduzi-los a níveis seguros (APPCC, 2001).

De acordo com Lucena (2019), acrescido dessa desconfiança às grandes produções, os movimentos de valorização de produtos naturais, produzidos de forma tradicional e local, e a popularização de chefs renomados utilizando produtos artesanais e tradicionais como ingredientes, exemplificam as mudanças nos hábitos alimentares da população, que atualmente tem estabelecido uma relação de maior confiança com o produto.

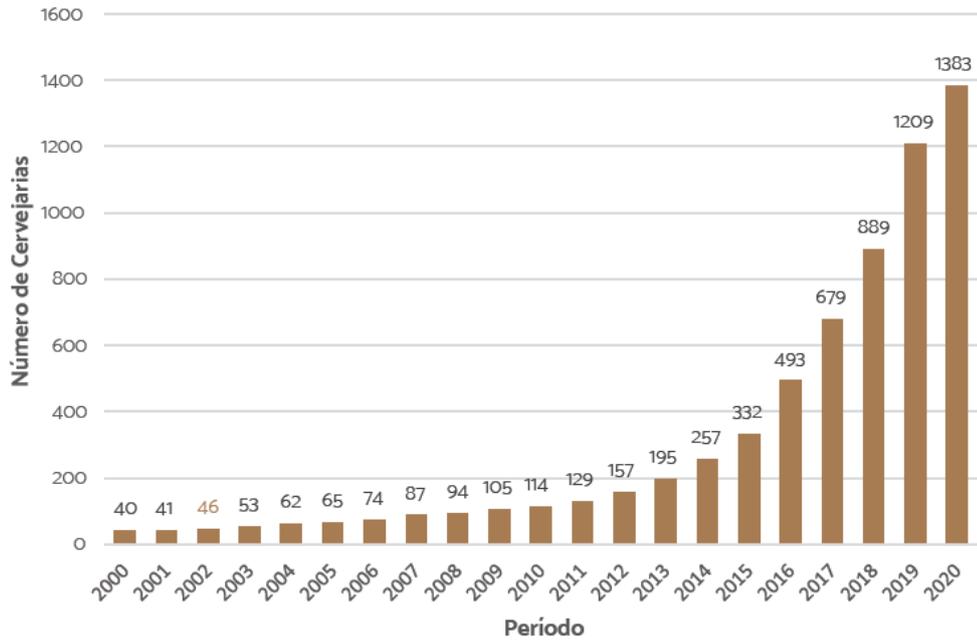
O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) afirma que não existe definição padrão para microcervejarias e entre cerveja artesanal e seus correlatos (MAPA, 2018). Cruz (2020) faz uma abordagem que correlaciona os termos artesanal e tradicional, na medida que a produção é feita a partir de técnicas estabelecidas há bastante tempo, sem a mecanização dos processos.

## 2.1 A PRODUÇÃO CERVEJEIRA ARTESANAL NA SERRA GAÚCHA / RS

Para a Associação Brasileira de Cerveja Artesanal (Abracerva), o setor possui alta expectativa, crescendo também no volume de consumo das marcas independentes. Com mais opções, rótulos regionais e um trabalho de inclusão de todos os estados brasileiros no universo da cerveja artesanal, irá ultrapassar os 3% do volume de cervejas comercializadas nos próximos anos (ABRACERVA, 2019).

Conforme informações do MAPA (2021), no ano de 2020 alcançou-se a marca de 1.3831 cervejarias registradas, assim como o ano de 2020 é o primeiro ano em que todas as Unidades da Federação (UF) possuem uma cervejaria, com a abertura da primeira cervejaria do Acre. Também em 2020 foram registradas 204 novas cervejarias e outras 30 cancelaram seus registros o que representa um aumento de 174 cervejarias e 14,4% em relação ao ano anterior (Figura 01).

Figura 01 - Número de registro de estabelecimento por ano.



Fonte: MAPA (2021).

O Estado do Rio Grande do Sul, desponta no número de cervejarias registradas, e o município de Caxias do Sul, na Serra Gaúcha ficou em quinto lugar no Brasil em números registrados (Quadro 01), mesmo tendo uma redução do número de cervejaria de 5% (MAPA, 2021).

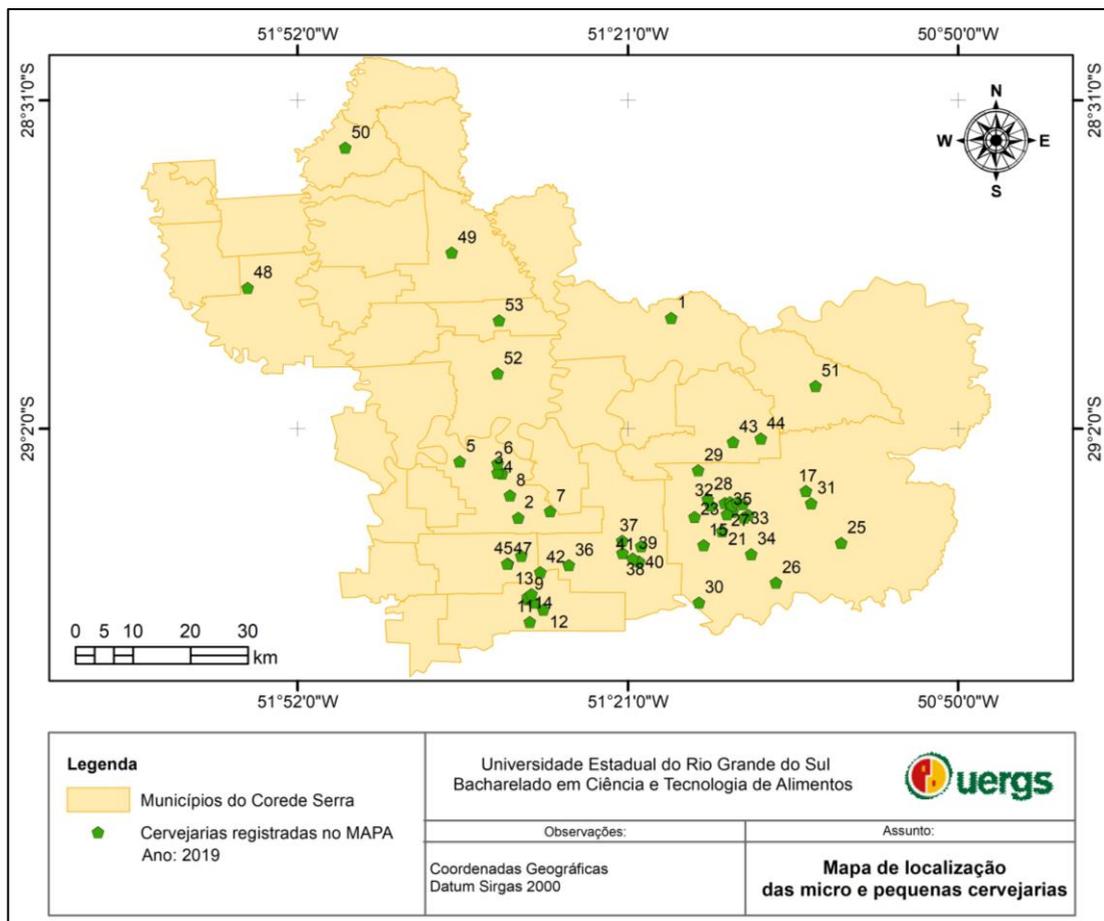
Quadro 01 - Número de Cervejarias por Município e crescimento.

Nº	Município	2017	2018	2019	2020	Crescimento médio
1	Porto Alegre-RS	20	35	39	40	100%
2	São Paulo-SP	6	9	27	39	550%
3	Nova Lima-MG	14	19	22	23	64,3%
4	Curitiba-PR	11	14	19	22	100%
5	Caxias do Sul-RS	9	16	20	19	111,1%
6	Belo Horizonte-MG	8	8	15	18	125%
7	Sorocaba-SP	1	10	17	18	1.700%
8	Juiz de Fora-MG	4	9	12	15	275%
9	Ribeirão Preto-SP	7	8	10	15	75%
10	Rio de Janeiro-RJ	5	7	13	14	180%

Fonte: MAPA (2021).

Velasquez (2021), identificou 53 cervejarias existentes em 13 diferentes municípios pertencentes à Serra Gaúcha no ano de 2019, conforme a figura 02.

Figura 02 – Mapa de localização das micro e pequenas cervejarias / ano 2019.



Fonte: Velasquez (2021).

Conforme Velasquez (2021), toda a valorização da produção cervejeira na Serra Gaúcha promove o crescimento dessa região e impulsiona a economia, trazendo mais empregos e desenvolvimento. É fundamental o incentivo do poder público para promover ainda mais o turismo, a redução da carga tributária e a potencialização das marcas, garantindo a abertura de novas cervejarias com *layout* diferenciado. Sendo assim, é fundamental o envolvimento das universidades e agentes governamentais no sentido de orientar os gestores e demais funcionários das cervejarias artesanais.

## 2.2 POTENCIAL TURÍSTICO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

O potencial turístico do Rio Grande do Sul para viabilizar a cerveja artesanal está em ascensão devido ao Projeto de Lei 38/2016, aprovado por unanimidade, que cria a “Rota das Cervejas Artesanais” no Estado (DIÁRIO OFICIAL DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA, 2017), contribuindo diretamente para os 22 municípios que já produzem cervejas artesanais, com o objetivo de tornar a região uma potência turística. Nesse sentido, o desenvolvimento de insumos regionais para aumentar a qualidade da cerveja artesanal comercializada, e ter maior valorização cultural da Serra Gaúcha, é uma das metas das associações que estão surgindo (ABRITTA, 2019).

Um desses pontos turísticos se encontra na Serra Gaúcha, que pretende transformar a região em referência nacional e ponto de visitação obrigatório para os apreciadores de cerveja, com espaços interativos e cheios de histórias, mostrando a marca e o universo da cerveja artesanal (FREITAS, 2020).

Oliveira, Rosa e Tomazin (2019), identificaram que hotéis fazendas (turismo rural) podem usar as cervejas artesanais como um valor agregado ao cardápio, a complementação de serviços, a promoção de eventos, a estruturação de roteiros e visitas guiadas, a oferta de cursos específicos, além da possibilidade de consumir um produto único e local. Esses atributos podem beneficiar tanto a dinâmica do empreendimento quanto do destino e da região.

Silva e Frizon (2021), analisaram que o consumidor de cerveja artesanal reconhece esse produto com um sabor diferenciado, associado à qualidade, amizade, descontração, prazer e gastronomia, costumam consumir entre uma e duas vezes por mês, com destaque para o consumo doméstico. Além disso, ressaltam que a maior barreira para o consumo é o preço. E, os estilos mais reconhecidos são Pilsener, IPA e Weissbier.

A indústria de cerveja movimenta uma rede que envolve desde a pesquisa, agricultura, industrialização, logística até a entrega do produto no varejo, e está diretamente conectada com

o progresso e o desenvolvimento do país. Essa transformação de toda uma indústria não é importante apenas para pessoas e pesquisadores interessados em cerveja, mas também para aqueles interessados no que determina a estrutura da indústria e na história econômica (RISTOW, 2020).

Entrando nesses conceitos, as cervejarias artesanais vêm emergindo uma abordagem mais prática quanto à gestão ambiental, através da reestruturação dos sistemas de produção visando a diminuição do desperdício e de riscos, trazendo a elevação da eficiência, da produtividade e da rentabilidade através de práticas que estão atreladas à educação ambiental (BONATO; LAGO, 2018).

Para Barbieri (2007; 2011), o conceito de empresa sustentável surge de dois principais movimentos, da responsabilidade social e do desenvolvimento sustentável, a partir de ações que visam a superação das crises sociais e ambientais. Conforme Hepper, Hansen e Santos (2016) uma gestão com bom desempenho sustentável é alcançada se a gestão social e ambiental estiverem alinhadas com a competitividade e o desempenho econômico.

As pequenas e microcervejarias, mesmo não tendo o capital para investir em mecanismos sustentáveis, começam a aderir a processos sustentáveis e sociais (MARCUSO, 2015).

Neste sentido, para ocorrer a transformação, de fato, dos problemas ambientais em oportunidades de negócios, se faz necessária a implementação de modelos de gestão ambiental nas atividades administrativas e operacionais. Em sentido mais amplo, a Produção Mais Limpa (P+L) é um meio eficaz de atingir a eficiência econômica e ambiental, se apoiando no conceito de desenvolvimento sustentável, garantindo que os recursos naturais estejam disponíveis às gerações seguintes. A P+L envolve respeitar o meio ambiente e valorizar a saúde humana, desenvolvendo, estimulando e executando ações socioambientais enquanto aumenta-se a produtividade (LIMA, 2017).

### 3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A construção metodológica proposta para este trabalho utiliza-se de técnicas de análise bibliométrica, que se propõem a mensurar e analisar a produção científica do tema, bem como a sua relevância e a forma como se reproduz na pesquisa acadêmica, conduzindo caminhos e estratégias para trabalhos futuros. Estudos desta monta são também descritos como meta-análises (MELO; ANDREASSI, 2010; BALESTRIN; VERSCHOORE; REYES, 2010).

A construção de uma pesquisa de bibliometria se forma por meio de quatro estágios importantes, sobressalentes à fase de formulação do objetivo de pesquisa: a escolha da base teórica, avaliação da coleta de dados, análise e interpretação dos dados e a conformação dos resultados. O estudo se desenvolve dentro da abrangência das leis que formam os estudos de forma padronizada, criadas por três pesquisadores que se destacaram por suas importantes descobertas, Bradford, Zipf e Lotka, sendo, assim, as mais reconhecidas e amplamente utilizadas e correlacionadas à produtividade científica (GUARIDO FILHO; MACHADO-DASILVA; GONÇALVES, 2010; COOPER; LINDSAY, 1998; PRITCHARD, 1998).

Neste sentido, a bibliometria surge como uma ferramenta essencial, como destaca Pritchard (1998), para a relação das publicações científicas de um pesquisador ou instituições em determinados periódicos, gerando a medida quantitativa delas. Já a medida qualitativa se processa por meio de indicadores que inserem estudos comparativos de publicações e citações.

Este método de organização e busca é o utilizado para o estudo proposto, trazendo o apanhando de publicação sobre o tema “cerveja artesanal” da série histórica da plataforma Capes Café (1990 a 2022), o ano de 1990 foi o ano de lançamento da plataforma. Também foi escolhida a plataforma Lume UFRGS / RS (2000 a 2022), o ano de 2000 foi o ano de lançamento da plataforma Lume. A escolha das duas base de dados foi em virtude de serem encontrados poucos trabalhos na Capes Café e a maioria dos artigos publicados serem provenientes de trabalhos da UFRGS / RS. Assim, este trabalho tem o intuito do mapeamento das publicações na linha do tempo, além da revisão crítica dos trabalhos mais citados e recentes.

A contribuição do estudo também busca se apoiar na geração de *clusters* de palavras-chave, com a utilização do *software VOSviewer* e *Word Cloud*, onde se torna possível visualizar e traçar análises de toda a lista de trabalhos resultantes da busca desenvolvida para este documento.

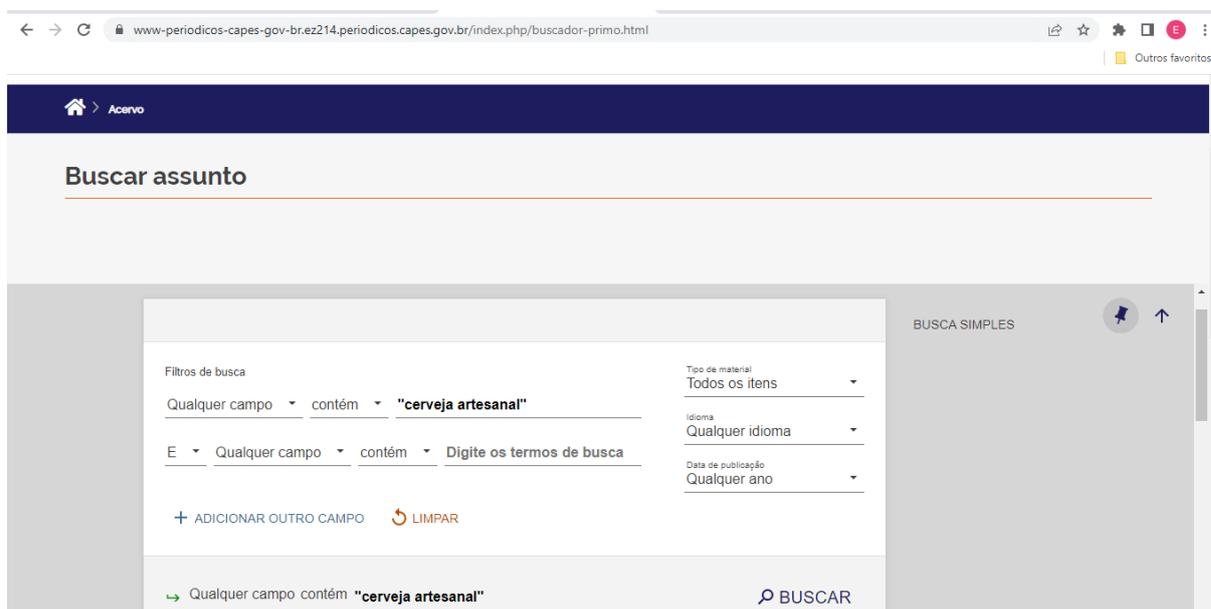
Para trazer a discussão do tema das cervejas artesanais para um cenário mais atual possível, foram utilizadas produções científicas publicadas em periódicos presentes na base de dados e limitados pela categoria “*beer*” (cerveja) – Capes Café, em virtude de ser a categoria

que mais foram encontrados trabalhos (português e inglês) e para a plataforma Lume UFRGS / RS a categoria “*cerveja artesanal*”, para verificar quais as posições que os pesquisadores têm assumido sobre o tema e para onde querem levar a discussão.

#### 4 ANÁLISE E DESCRIÇÃO DOS RESULTADOS

Considerando a série histórica da produção científica, 1990 até final de abril de 2022 na plataforma Capes Cafe, referente ao tema “cerveja artesanal”, foram encontrados 91 resultados, conforme os objetivos propostos nesta pesquisa (Figura 03). Destes 91 resultados, apenas 36 artigos foram revisados por pares.

Figura 03 – Sistema de busca.



Fonte: Autores (2022).

Dentre os 36 artigos encontrados na série histórica da plataforma, apenas 13 artigos foram encontrados na categoria “*beer*”, sendo apresentados no quadro 02, a seguir:

Quadro 02 - Artigos encontrados na categoria “*beer*”.

<b>Título</b>	<b>Autor</b>	<b>Fonte</b>	<b>Ano</b>
Requisitos De Produto Para Um Projeto De Cerveja Artesanal	Villas Boas Mello, José André; Nogueira da Silva, Jayme Leonam.	Innovar - Revista De Ciências Administrativas Y Sociales	2020
Desenvolvimento de Cerveja Artesanal com Acerola, Malpighia emarginata DC, e Abacaxi, Ananas comosus L. Merrill	Freitas Pinto, Luan Ícaro; Cordeiro dos Santos Junior, Edilberto; Ferreira Pontes, Dorasilvia; Zambelli, Rafael Audino.	Revista verde de agroecologia e desenvolvimento sustentável	2015

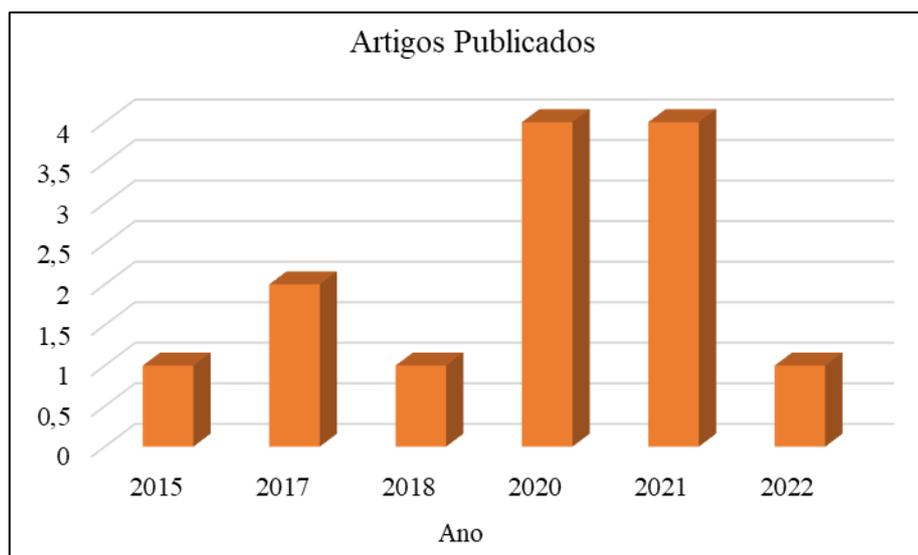
Elementos que influyen en la decisión de compra de la cerveza artesanal de Tijuana, México	Lino Meraz Ruiz; José Trinidad Olague De La Cruz; Melina Ortega Pérez Tejada.	Criterio libre	2021
Use of <i>Hanseniaspora guilliermondii</i> and <i>Hanseniaspora opuntiae</i> to enhance the aromatic profile of beer in mixed-culture fermentation with <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Bourbon-Melo, Nuno; Palma, Margarida; Rocha, Miguel Pinto; Ferreira, António; Bronze, Maria Rosário; Elias, Hugo; Sá-Correia, Isabel.	Food microbiology	2021
Empreendedorismo estrategico: exploration, exploitation e ambidestria em cervejarias artesanais de Uberlandia-MG	Silvestre, Juliane; Borges, Alex F.; Paula, Veronica A. F.	Revista de administração Mackenzie	2022
The influence of musical song and package labeling on the acceptance and purchase intention of craft and industrial beers: A case study	Paula, Solciaray Cardoso Soares Estefan de; Zuim, Lucas; Paula, Matheus Custódio de; Mota, Michelle Florenzano; Lima Filho, Tarcísio; Della Lucia, Suzana Maria.	Food quality and preference	2021
The Identity Constitution of the Craft Beer Consumer in the City of Fortaleza (Brazil)	Menezes Filho, João; Silva, Minelle; Castelo, José.	BBR Brazilian business review (Portuguese ed.)	2020
Dimensões artesanal e massificada na construção do mercado cervejeiro	Fell, Guilherme; Dalmoro, Marlon.	Revista de administração de empresas	2020
Percepção dos consumidores da região metropolitana do Rio de Janeiro sobre cervejas artesanais e seus atributos	José André Villas Boas Mello; Jose Diamantino de Almeida Dourado; Jayme Leonam Nogueira da Silva.	Revista Globalización, competitividad y gobernabilidad	2017
Visual expectation of craft beers in different glass shapes	Ribeiro, Michele N; Carvalho, Iago A; Sousa, Maísa M. M; Coelho, Laura M; Rezende, Daniel C; Pinheiro, Ana C. M.	Journal of sensory studies	2021
Reverse logistics in São Sebastião and Ilha Bela handmade breweries: advantages and challenges	Leonardo Castilho Borges; Victoria Bartuciotti Hipocrema Macedo; Orlando José de Souza Celestino.	Independent Journal of Management & Production	2020
Technology, production paradigm and operation: Transformation of Brazilian brewing sector	Oliveira, Guilherme Rodrigues; Barcellos, Marcia Dutra de.	Journal of Operations and Supply Chain Management	2017

O mercado de cervejas artesanais em belo horizonte, Nova Lima e Sabara: uma análise qualitativa	Dos Santos, Raphael Athos; Carneiro, Luciana Emirena Dos Santos; Dos Santos, Lucas Maia.	Caderno Profissional de Marketing	2018
---	--	-----------------------------------	------

Fonte: Organizado pelos autores (2022).

Ao analisar a Figura 04, percebe-se que, a partir do ano de 2015, houve um aumento relevante do número de artigos sobre o tema deste trabalho. Tal fato pode ser explicado pelo crescente interesse de pesquisadores sobre o tema e a relevância para a sociedade. Nota-se ainda que em 2020 houve 4 publicações e o índice se manteve, com possibilidade de crescimento, observando-se que o ano corrente pode adicionar mais publicações.

Figura 04 – Ano de publicação dos artigos.



Obs: O ano de 2022 até final de abril de 2022.

A partir deste cenário, pode-se constatar que a produção científica focada em cervejas artesanais é crescente na busca de se produzir conhecimento sobre o tema. Somando a quantidade de autores em todos os artigos, chegamos ao total de 50, sendo um número bastante significativo. O que demonstra que os pesquisadores vêm direcionando seus trabalhos para a divulgação e análise de ferramentas e métodos que surgem e podem ser utilizados no âmbito da cervejaria artesanal para organizações e até mesmo para regiões que desejam implementar tais iniciativas.

Analisando-se a produção científica por periódicos, foi possível perceber uma quantidade considerável sobre o tema, resultando em somente 1 artigo por periódico, deixando clara que a produção científica na área é bem fragmentada.

Nesse sentido, a maioria dos trabalhos, 70%, estão direcionados para a área de *supply chain management*, *marketing* e aceitação dos produtos (prospecção de consumidores). O restante (30%), estão direcionados para a qualidade do produto e para o desenvolvimento de novos produtos com um caráter sustentável.

Em relação aos 13 artigos encontrados na categoria “*beer*”, podemos ressaltar o trabalho de Mello e Silva (2020), que ressaltam que uma cerveja artesanal precisa ter aspecto encorpado, assim como qualidade no aroma e sabor do malte. Ainda, analisam que o mercado de cervejas artesanais tem se mostrado bastante promissor, com crescimento ao longo dos anos e estímulo à abertura de novos empreendimentos, tanto de produção como de comercialização desses produtos.

Freitas Pinto *et al.*, (2015), desenvolveram uma cerveja artesanal com acerola e abacaxi, trazendo uma nova alternativa ao nicho de mercado, além da associação ao aumento de suas características funcionais. A utilização das polpas de abacaxi e acerola como adjuntos no processamento da cerveja mostrou-se uma alternativa viável demonstrada pelos resultados satisfatórios na avaliação sensorial, além de características físico-químicas de uma cerveja artesanal ácida/frutada.

Borges *et al.*, (2020), Santos *et al.*, (2018), Ribeiro *et al.*, (2021), Ruiz *et al.*, (2021), Oliveira e Barcelos (2017), Fell, e Dalmoro (2020) e Menezes Filho *et al.*, (2020), se preocuparam em trazer um universo de logística reversa, logística, tecnologia na produção, o mercado das cervejas artesanais, empreendedorismo estratégico, decisão de compra e a construção do mercado cervejeiro. Temas voltados para a gestão administrativa e tecnológica das cervejas artesanais.

Neste ambiente administrativo, Silvestre *et al.*, (2022), verificaram práticas de *exploration*, como o pioneirismo na produção local de cerveja artesanal, na criação de novos produtos e em torno do modelo de negócio adotado. Práticas de *exploration* também foram identificadas, com ações de melhoria contínua que contribuíram para o desenvolvimento dessas empresas. A ambidestria foi observada em situações em que melhorias na produção permitiram o surgimento de novos produtos e o atendimento de novos mercados. Com isso, abre-se espaço para novas possibilidades de inovação, renovação estratégica e aumento da competitividade das cervejarias artesanais estudadas, revelando o vigor da referida abordagem para o estudo do fenômeno empreendedor.

Villas Boas Mello *et al.*, (2017), investigaram a percepção do consumidor da Região Metropolitana do Rio de Janeiro (Brasil) a respeito dos atributos de cervejas artesanais consumidas na região. O estudo possibilitou identificar características de perfil dos consumidores “*heavy user*”, “*medium user*” e “*light user*”, entendendo que os atributos malte, textura e preço são os que obrigatoriamente precisam ser bem trabalhados no desenvolvimento de produto aos usuários das cervejas artesanais. Além disso, a questão da precificação também é um elemento fundamental no processo de disseminação do produto no mercado. Tais identificações podem auxiliar empreendedores a estruturarem o seu portfólio de ofertas, proporcionando diferenciais estratégicos em comparação aos concorrentes, principalmente no ambiente das cervejas artesanais com o notório crescimento de novos entrantes, fenômeno que vem ocorrendo no Brasil.

Bourbon-Melo *et al.*, (2021), estudaram que a introdução de leveduras não *Saccharomyces* no processo cervejeiro é vista como uma estratégia promissora para melhorar e diferenciar o perfil organoléptico da cerveja. Neste estudo, 17 linhagens não *Saccharomyces* de 12 espécies distintas foram isoladas e submetidas a uma avaliação sensorial preliminar para determinar seu potencial de bioaromatização de cerveja. Esses achados destacam a importância de leveduras não *Saccharomyces* na formação do perfil aromático da cerveja e sugerem um papel para *Hanseniaspora* spp. em melhorá-lo.

Por último, Paula *et al.*, (2021), avaliaram que entre as características não sensoriais, a rotulagem das embalagens e a música podem influenciar as atitudes e comportamentos dos consumidores de cerveja. O rótulo influenciou positivamente os escores de aceitação e a intenção de compra de cerveja artesanal, enquanto para cerveja industrial tendeu a causar impacto negativo. A presença de qualquer uma das músicas, juntamente com o rótulo, influenciou positivamente na aceitação e na intenção de compra da cerveja artesanal. Este estudo demonstra ao setor de Pesquisa e Desenvolvimento (P&D) das cervejarias artesanais e industriais que eles podem usar a influência dessas características não sensoriais na elaboração de novos rótulos.

Em relação ao mapa de palavras de todos os artigos citados acima, tivemos uma hierarquia das palavras português / inglês, sendo elas: Cerveja; Beer; Craft; Artesanal; Construir; Novo; Mercado; Consumidor; Marketing; Exploração; Análise; Estudar; e Empreendedorismo (Figura 05). Demonstrando que esse mercado ainda precisa ser consolidado no Brasil.



#### 4.1 BASE DE DADOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL / RS

Ao analisar a série histórica de produção científica, entre 2000 até 29/04/2022, referente ao tema “*cerveja artesanal*”, foi encontrado um total de 127 trabalhos, na base de dados da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS - <https://lume.ufrgs.br/discover>. O quadro 03 apresenta os dados.

Quadro 03 – Base de dados do Repositório Digital UFRGS.

Base de Dados	Repositório Digital UFRGS
Termos de Busca	“ <i>cerveja artesanal</i> ”
Categorias	Todos
Anos de Publicação	2000 até 29/04/2022
Total de Trabalhos Encontrados	127

Fonte: Organizado pelos autores (2022).

Observa-se que houve um destaque mais acentuado na quantidade de estudos publicados sobre o tema principalmente em Trabalho de conclusão de graduação (71 publicações), seguido de Dissertação (23 publicações) e Tese (15 publicações), os restantes foram considerados “outros”.

Além disso, foram organizados dados em relação ao assunto, e neste quesito, as palavras “*Cerveja artesanal e Craft beer*” foram as mais destacadas (Quadro 04). Em relação aos “anos *versus* trabalhos publicados”, demonstrou um aumento significativo diante da importância do tema na sociedade contemporânea e como objeto de investigação no universo acadêmico e científico (Quadro 05). A diminuição de publicações a partir de 2020, pode ser relacionada à pandemia da Covid-19.

Quadro 04 – Assunto *versus* Trabalhos.

Assunto	Quantidade encontrada de trabalhos
Cerveja artesanal	15
<i>Craft beer</i>	13
Cervejarias	12
Empreendedorismo	9
Plano de negócios	8
Outros	Demais trabalhos

Fonte: Organizado pelos autores (2022).

Quadro 05 – Ano *versus* Trabalhos.

Ano	Quantidade encontrada de trabalhos
2022 até 29/04/2022	0
2021	10
2020	2
2019	19
2018	22
2017	17
2016	16
2015	7

Fonte: Organizado pelos autores (2022).

Os trabalhos com maior número de citações durante a métrica da construção metodológica e a lista de produções dos seis anos mais recentes, sobre o tema “*cerveja artesanal*”, foram analisados, para que fosse possível traçar um perfil da contextualização dos trabalhos sobre o tema abordado no referente estudo, indicando quais os temas geram maior interesse e relevância acadêmica, além de explorar o ineditismo e discussões atuais.

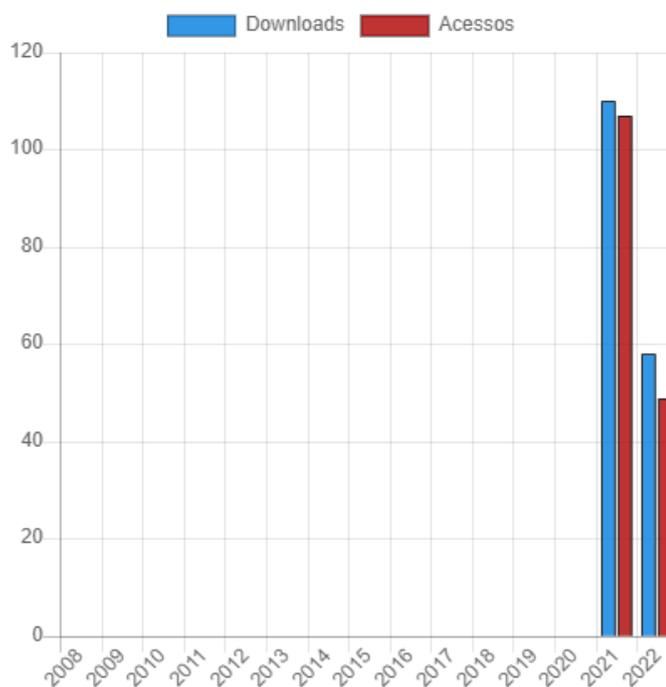
Para o ano de 2021, foi selecionado o trabalho de Lago (2021), que aborda que os cereais são as culturas mais sensíveis à contaminação fúngica e, conseqüentemente, à presença de micotoxinas. As micotoxinas podem ser transferidas da cevada maltada contaminada para a cerveja. (Quadro 06).

Em relação ao grau de impacto, este trabalho, apesar de ser recente, já possui muitos acessos e *downloads* da plataforma (Figura 06).

Quadro 06 – Trabalho escolhido na plataforma / UFRGS, para o ano de 2021.

Ano	2021
<b>Tipo</b>	Dissertação
<b>Título</b>	Validação de um método para a determinação de micotoxinas em cevada maltada e cerveja usando QuEChERS-LC-QToF-MS e calibração por superposição de matriz
<b>Autor</b>	LAGO, Laura Oliveira
<b>Link do repositório</b>	<a href="https://lume.ufrgs.br/handle/10183/219874">https://lume.ufrgs.br/handle/10183/219874</a>

Fonte: Organizado pelos autores (2022).

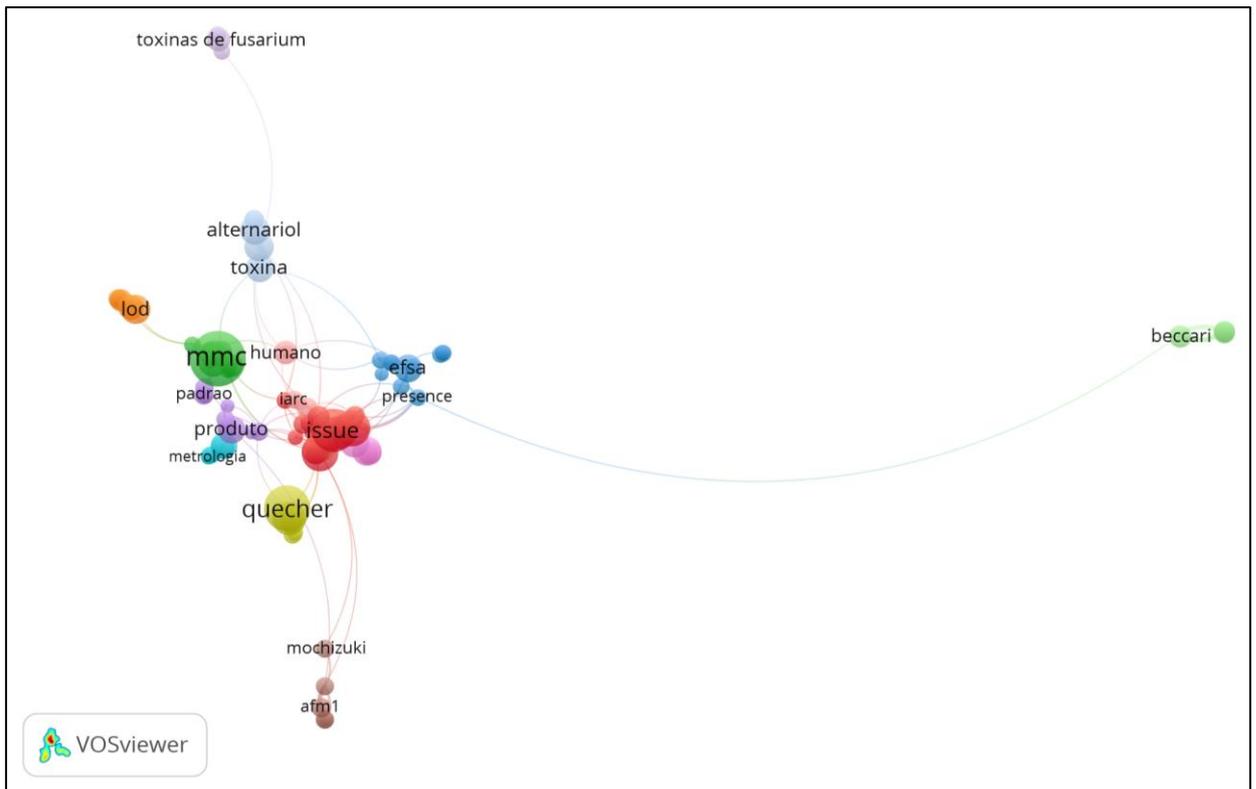
Figura 06 – Acessos e *downloads* do trabalho de 2021.

Fonte: Plataforma UFRGS.

O desenvolvimento da análise no *software VOSviewer*, é possível de ser visualizado na Figura 07, trouxe 14 clusters definidos de palavras-chave, resultantes da inserção do trabalho. É possível notar de maneira clara que os termos voltados para as micotoxinas se destacam e tomam o centro da figura conceitual, validando a base do tema proposto.

Quando o mapa de palavras se apresenta com vários clusters e em formato bem distribuído, verificamos que o trabalho possui vários assuntos que podem interessar diferentes níveis de grupos de estudos.

Figura 07 – Mapeamento das palavras contidas na publicação do ano de 2021.



Fonte: Organizado pelos autores (2022).

Para o ano de 2020 não foi selecionado nenhum trabalho, pois nenhum deles era direcionado a discussão desse estudo. Assim, para o ano de 2019, foram selecionados dois trabalhos, pois o grau de impacto de ambos foi alto.

O primeiro foi publicado por Carneiro (2019), que tem como propósito caracterizar o processo decisório de compra das mulheres consumidoras de cerveja artesanal em Porto Alegre. Verificou-se que o perfil predominante das mulheres consumidoras de cerveja artesanal em Porto Alegre são solteiras, com idade entre 25 e 34 anos, que já concluíram o ensino superior e possuem renda mensal acima de R\$ 1996,00. O início de consumo da bebida é recente, pois a grande maioria começou a beber a cerca de 5 anos atrás, buscando informações sobre as cervejas com amigos, familiares, colegas de trabalhos e tendo como maior fator de influência no momento da compra o estilo da bebida. Quanto ao estilo apurou-se que elas têm como preferência o *Weiss*, tendo como fator de maior importância o sabor e consumindo a bebida, na maioria das vezes, em bares. Em síntese, os resultados mostraram que o consumo de cerveja artesanal pelas mulheres está crescendo e que elas buscam cervejas de estilos diferenciados e com maior qualidade do que aquelas que são produzidas em grande massa, valorizando predominantemente o sabor e as indicações dadas por amigos (Quadro 07).

O segundo, foi uma publicação de Oliveira (2019), onde, na sua tese de doutoramento, trouxe uma perspectiva de compreensão do movimento da cerveja artesanal no Brasil, que tem como característica o mercado oligopolizado e centrado na predominância de um único estilo de produto. Orientado por uma reflexão sobre a técnica, presente nas ideias do filósofo Martin Heidegger, afastando-se da noção comum de instrumento e assumindo que esta é, em verdade, uma maneira de desocultamento. Ao assim proceder, a essência da técnica passa a ser vista como a verdade do relacionamento do homem com o mundo, como uma maneira de o homem apropriar-se e aproximar-se da natureza. É nesse sentido que há uma reflexão sobre o movimento cervejeiro nacional a partir do artesão cervejeiro, em uma tentativa de compreensão deste enquanto, ele próprio, uma técnica. E ao mesmo tempo, procura-se esclarecer o incipiente movimento em direção à transformação da cultura cervejeira nacional e a sua desassociação da predominante visão mercantilista (Quadro 08).

Quadro 07 – Primeiro trabalho escolhido na plataforma / UFRGS, para o ano de 2019.

<b>Ano</b>	2019
<b>Tipo</b>	Trabalho de conclusão de graduação
<b>Título</b>	Um estudo exploratório sobre o comportamento feminino de compra de cerveja artesanal na cidade de Porto Alegre
<b>Autor</b>	CARNEIRO, Guilherme Neckel
<b>Link do repositório</b>	<a href="https://lume.ufrgs.br/handle/10183/215180">https://lume.ufrgs.br/handle/10183/215180</a>

Fonte: Organizado pelos autores (2022).

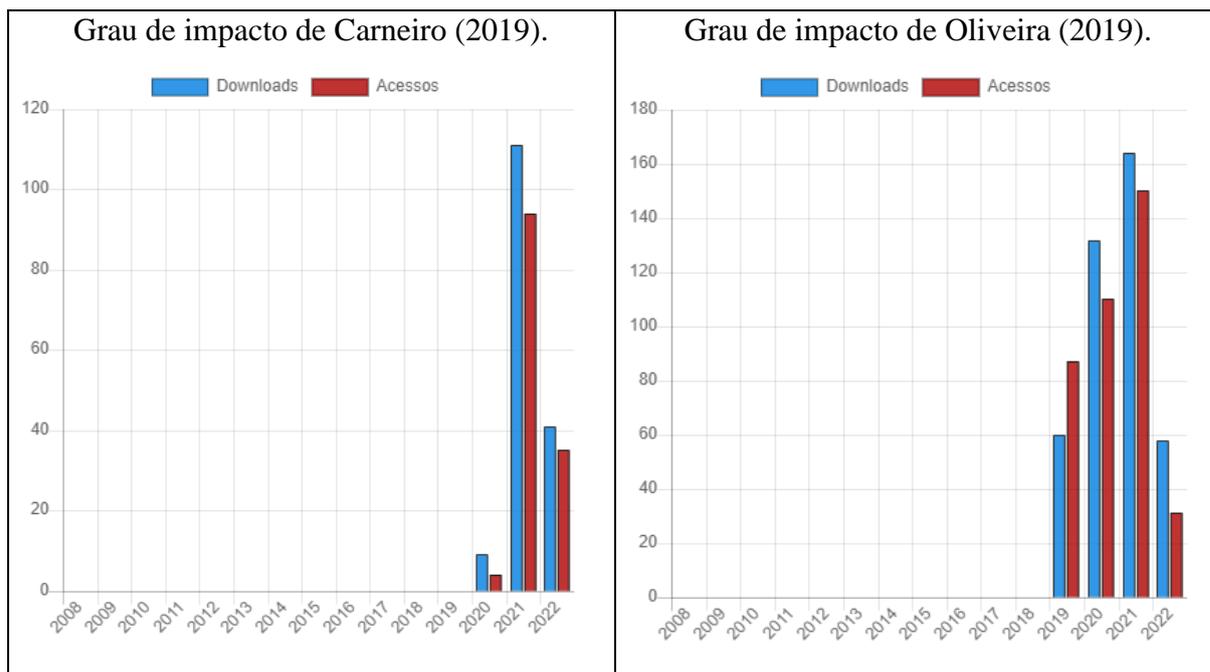
Quadro 08 – Segundo trabalho escolhido na plataforma / UFRGS, para o ano de 2019.

<b>Ano</b>	2019
<b>Tipo</b>	Tese
<b>Título</b>	Tecnologia, produção artesanal de cerveja e o artesão: a gênese de uma nova revolução cervejeira
<b>Autor</b>	OLIVEIRA, Guilherme Rodrigues
<b>Link do repositório</b>	<a href="https://lume.ufrgs.br/handle/10183/200098">https://lume.ufrgs.br/handle/10183/200098</a>

Fonte: Organizado pelos autores (2022).

O grau de impacto do primeiro trabalho foi um total de 294 com *downloads* e acessos, já o segundo trabalho foram 792 com *downloads* e acessos (Quadro 09).

Quadro 09 – Acessos e *downloads* para o ano de 2019.



Fonte: Plataforma UFRGS.

A análise do *cluster* dos dois trabalhos foi bem distinta. Na figura 08, os *clusters*, 14 no total, de Carneiro (2019), estão bem especializados, demonstrando que o trabalho apresenta diversas discussões.

Carneiro (2019), concluiu seu trabalho no Departamento de Ciências Administrativas, e salienta que as mulheres do município de Porto Alegre, preferem os atributos de uma cerveja como: aroma, corpo, teor alcoólico, amargor, coloração e sabor, constatou-se também que as consumidoras consideram como muito importante no momento da escolha de uma cerveja é o sabor. Atributos como o teor alcoólico e o corpo da cerveja não obtiveram grande grau de importância.

Já na figura 09, os *clusters* (15) estão bem agrupados, de Oliveira (2019), pois a análise é centrada nas expressões mais voltadas sobre o movimento cervejeiro nacional, a partir do artesão cervejeiro.

O trabalho de Oliveira (2019), também foi organizado na escola de Administração da UFRGS, em sua visão mais teórica sobre o tema ressalta que a revolução tecnológica cervejeira no Brasil é um processo de afastamento da tecnologia industrial e aproximação da técnica artesanal. É artesão cervejeiro o indivíduo que em contato com o saber cervejeiro, por meio de incessantes interações práticas, funde-se a virtudes da técnica e busca reconstruir uma nova visão para o ambiente cervejeiro.



em casa. O município foi escolhido por apresentar um longo histórico de produção de cerveja, artesanal e industrial, mas também por registrar a expansão recente do número de cervejeiros caseiros e de suas atividades.

Quadro 10 – Trabalho escolhido na plataforma / UFRGS, para o ano de 2018.

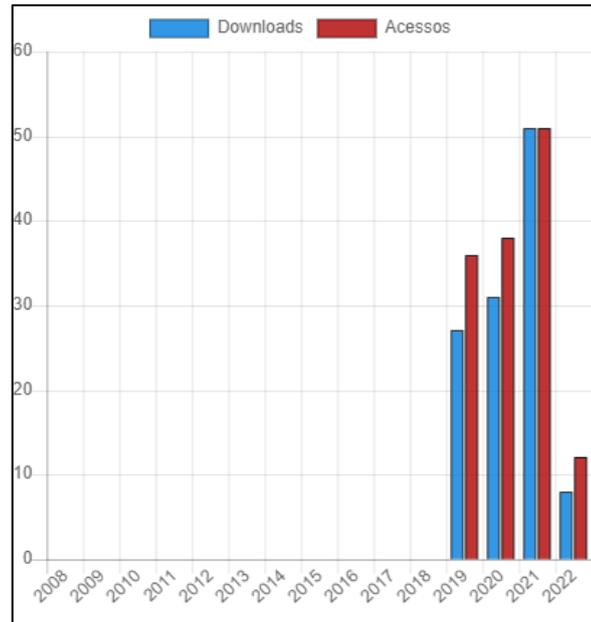
<b>Ano</b>	2018
<b>Tipo</b>	Artigo
<b>Título</b>	Produção de cerveja artesanal em casa: interesses dos produtores na cidade de Feliz-RS
<b>Autor</b>	SEIBERT, Luiz Felipe; GARCIA, Sandro Rudit
<b>Link do repositório</b>	<a href="https://lume.ufrgs.br/handle/10183/185858#">https://lume.ufrgs.br/handle/10183/185858#</a>

Fonte: Organizado pelos autores (2022).

No município de Feliz, pode-se constatar que, a partir de um longo histórico de produção no município, os *homebrewers* tendem a produzir uma cerveja considerada de qualidade, de estilos que os grandes conglomerados cervejeiros não produzem, e a criar suas próprias receitas da bebida. Todos têm algum plano futuro de produzir cerveja em escala comercial. Alguns já estão inclusive empreendendo, montando cervejarias, produzindo cerveja colaborativa, e até construindo *brewpub*. Nestes termos, o estudo mostra ainda que a constituição desse tipo de produtor não ocorre em qualquer lugar do espaço social, achando-se intimamente ligada não apenas à heranças sociais, mas também à dinâmicas de interação social no tempo presente que conferem motivos e conhecimentos para o curso de ação (SEIBERT; GARCIA, 2018).

Em relação ao grau de impacto da publicação, ela possui até a data de análise, 117 *downloads* e 137 acessos (Figura 10). Por trazer uma discussão acerca que os produtores caseiros acabam repercutindo nos processos de produção e reprodução do mercado de cervejas no país e mesmo internacionalmente (SEIBERT; GARCIA, 2018).

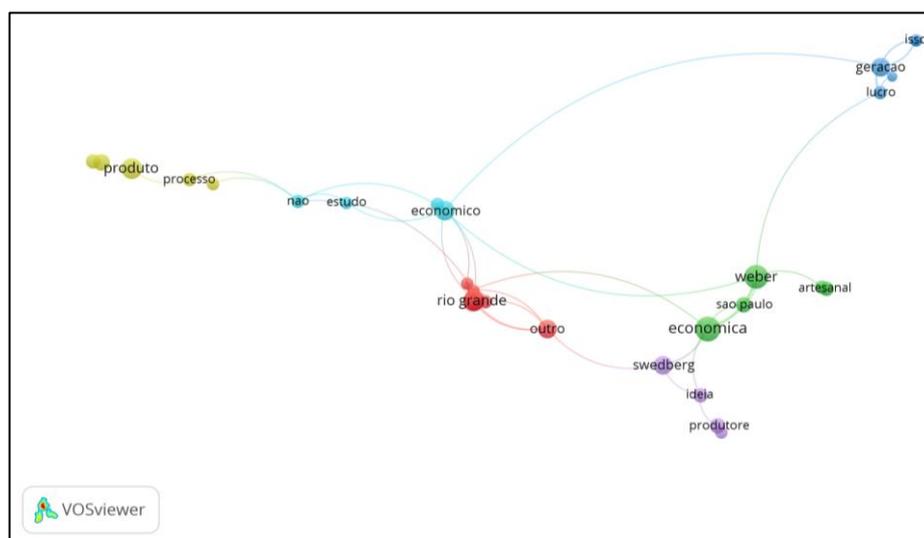
Figura 10 – Acessos e *downloads* para o ano de 2018.



Fonte: Plataforma UFRGS.

Ao revelar a formação do mapa de palavras com o auxílio do *software VOSviewer*, se observou como os autores procuram aproximar e destacar “o processo, o produto e o artesanal no município em estudo” (foram somente 6 *clusters* gerados). Esse estudo vem reforçar mais trabalhos a serem gerados para possíveis aplicações práticas no ambiente das organizações ou instituições acadêmicas e governamentais (Figura 11).

Figura 11 – Mapeamento das palavras contidas na publicação de Seibert e Garcia (2018).



Fonte: Organizado pelos autores (2022).

Como já mencionado, para o ano de 2017, também foi selecionado um artigo, sendo que Oliveira (2019), também participa deste publicação - Oliveira e Barcellos (2017). Demonstrando como o autor está determinado a seguir pesquisando e contribuindo na área das cervejas artesanais (Quadro 11).

Quadro 11 – Trabalho escolhido na plataforma / UFRGS, para o ano de 2017.

<b>Ano</b>	2017
<b>Tipo</b>	Artigo
<b>Título</b>	Technology, production paradigm and operation: transformation of Brazilian brewing sector
<b>Autor</b>	OLIVEIRA, Guilherme Rodrigues; BARCELLOS, Marcia Dutra de
<b>Link do repositório</b>	<a href="https://lume.ufrgs.br/handle/10183/174305">https://lume.ufrgs.br/handle/10183/174305</a>

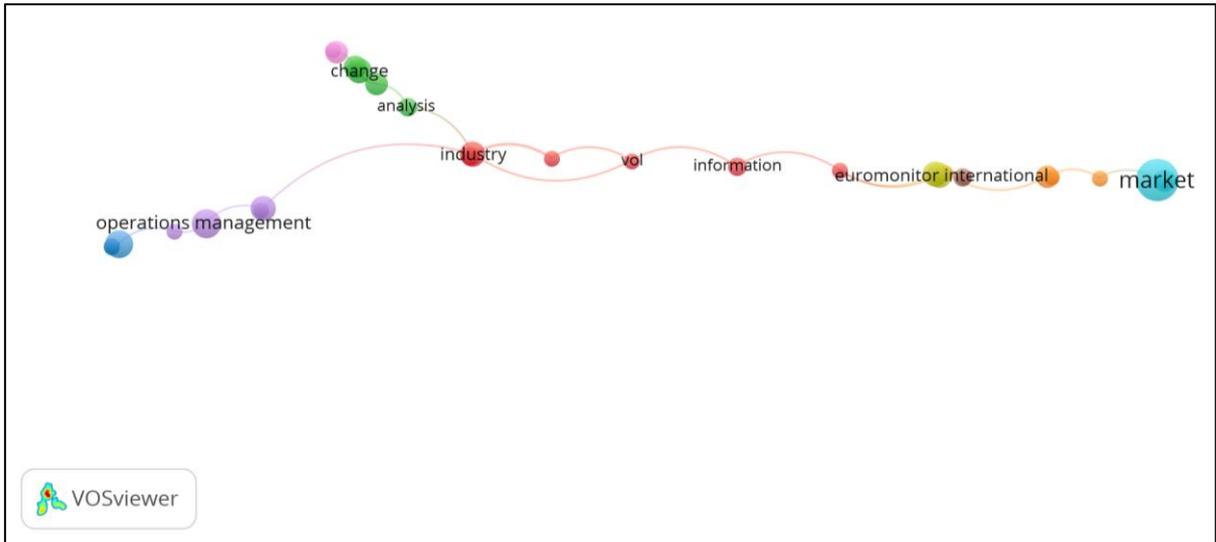
Fonte: Organizado pelos autores (2022).

Neste estudo, Oliveira e Barcellos (2017) salientam que a tecnologia é uma das condições mais relevantes para o progresso e desenvolvimento da sociedade. A tecnologia industrial gerou uma nova curva de desenvolvimento em diversos setores produtivos, como o de bebidas alcoólicas. No entanto, a tecnologia cervejeira vem escrevendo recentemente um novo capítulo: uma transformação paradigmática não apenas em princípios instrumentais, mas também em termos de seu impacto econômico e simbólico dentro e fora das organizações.

O *cluster* gerado, composto de 13 especializações, ressalta expressões utilizadas de maneira comum no estudo, pois se apresentam em formato horizontal, sem sobressalência, que compõem de maneira geral as publicações na área de administração e cervejas artesanais e vem se integrando ao longo dos últimos anos nas publicações, termos como “*market*” e “*management*”, demonstram como os pesquisadores vêm buscando inserir nas suas pesquisas, a composição de importantes temas de gestão, tecnologia e administração (Figura 12). Em relação ao grau de impacto, foram encontrados até a data de análise, 94 *downloads* e 89 acessos (Figura 13).

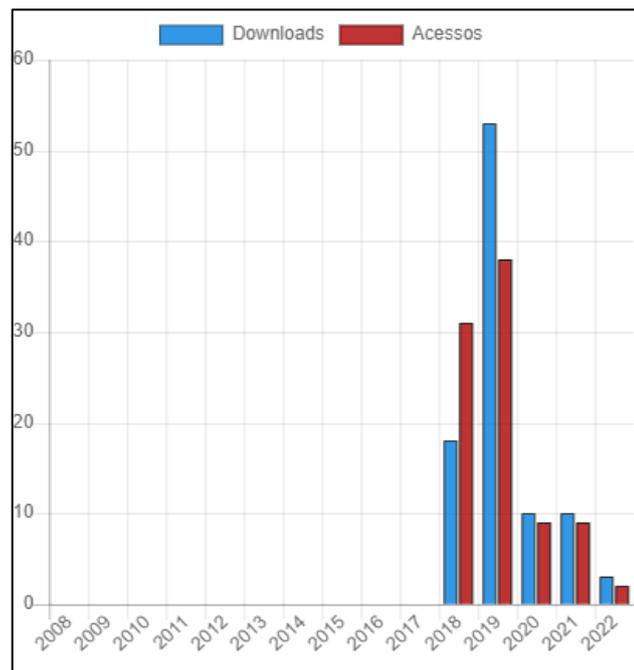
A horizontalização do *cluster* se deve também ao assunto ficar dentro da “tecnologia”, indicando uma revolução cervejeira, materializada pela oferta de novos produtos criativos para mercados *mainstream*, cervejarias especiais e *pubs*. É a transformação tecnológica em sua essência, criando um caminho do artesão à técnica e exigindo formas inovadoras de gestão e operação. Novo paradigma tecnológico cervejeiro resgata técnicas tradicionais que, em essência, se preocupam em produzir uma “*boa*” cerveja (OLIVEIRA; BARCELLOS, 2017).

Figura 12 – Mapeamento das palavras contidas na publicação de Oliveira e Barcellos (2017).



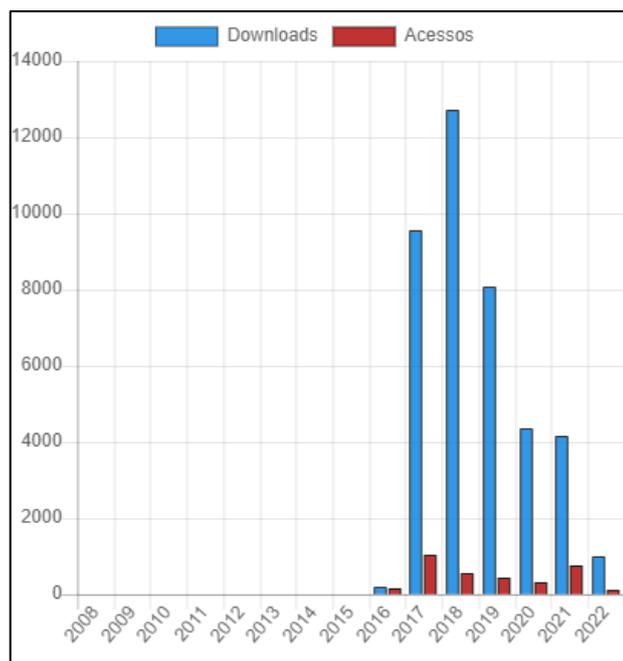
Fonte: Organizado pelos autores (2022).

Figura 13 – Acessos e *downloads* para o ano de 2017.



Fonte: Plataforma UFRGS.

Para o ano de 2016, foi escolhido o trabalho com o maior grau de impacto da série histórica sobre o tema, foram 40100 *downloads* e 3391 acessos (Figura 14). O estudo foi desenvolvido por Delgado (2016), também na Escola de Administração e no Curso de Administração (Quadro 12).

Figura 14 – Acessos e *downloads* para o ano de 2016.

Fonte: Plataforma UFRGS.

Delgado (2016), elaborou um Plano de Negócios para verificar se é viável técnica, mercadológica e economicamente a abertura de uma microcervejaria artesanal na cidade de Porto Alegre. Após análise de mercado e de consumidores, realização de Plano de Marketing, de Plano Operacional e de Plano Financeiro, conclui-se que a abertura de uma microcervejaria na cidade de Porto Alegre é viável. No entanto, há de se ressaltar que ações complementares podem ter de ser tomadas ao longo do curso do empreendimento, dada a volatilidade da economia.

Quadro 12 – Trabalho escolhido na plataforma / UFRGS, para o ano de 2016.

<b>Ano</b>	2016
<b>Tipo</b>	Trabalho de conclusão de graduação
<b>Título</b>	Plano de negócio para microcervejaria artesanal
<b>Autor</b>	DELGADO, Yuri Lima
<b>Link do repositório</b>	<a href="https://lume.ufrgs.br/handle/10183/148413#">https://lume.ufrgs.br/handle/10183/148413#</a>

Fonte: Organizado pelos autores (2022).

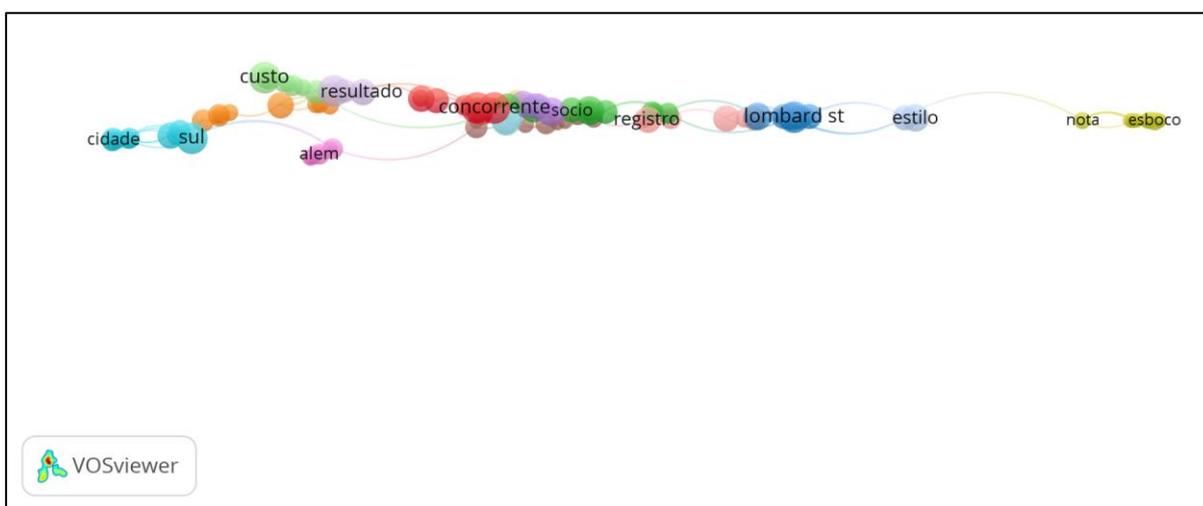
O autor, também salienta que, segundo especialista do mercado, a demanda deve crescer nos próximos anos, e assim se pensou em uma planta com capacidade produtiva de 5.000 l ao mês. Optou-se por se trabalhar com poucos tanques de fermentação para baixar o custo inicial,

uma vez que eles possuem um custo unitário elevado, e, para tanto, decidiu-se utilizar cada um deles duas vezes por mês (DELGADO, 2016).

Existem algumas iniciativas, como associação da marca com uma ideia ou conceito, mas de um modo geral o posicionamento das cervejarias artesanais é semelhante: ofertar um produto com qualidade superior ao ofertado pelos seus concorrentes de maior porte (DELGADO, 2016).

Neste sentido, o *cluster* gerado, com 15, também tendeu a horizontalização (Figura 15), pois trata-se, portanto, da elaboração de um Plano de Negócio, neste contexto, há grandes chances de êxito e, também, de aprendizagem prática sobre o mercado de cervejas artesanais na região metropolitana de Porto Alegre.

Figura 15 – Mapeamento das palavras contidas na publicação de Delgado (2016).



Fonte: Organizado pelos autores (2022).

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após realizar a busca e analisar todos os trabalhos, de acordo com os parâmetros pré-definidos para este estudos, notou-se que o interesse pela discussão sobre cerveja artesanal no âmbito de pesquisa fica claro que a produção científica na área é bem fragmentada.

A maioria dos trabalhos da plataforma Capes Café, 70%, estão direcionados para a área de *supply chain management*, *marketing* e aceitação dos produtos (prospecção de consumidores). O restante (30%), estão direcionados para a qualidade do produto e para o desenvolvimento de novos produtos com um caráter sustentável. Na plataforma Lume os trabalhos são praticamente todos da área Administrativa, e somente um (1) é do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

A produção de tais documentos denota uma fragmentação de autores e periódicos, traçando um interessante panorama de maior diversidade de estudos, análises e reflexões acerca do tema, além de diferentes visões, cabe destacar a preocupação em apontar e desenvolver métodos e medir indicadores sobre a produção cervejeira artesanal.

Nesse sentido, o tema de cervejas artesanais vem evoluindo no presente período, deixando apenas de discutir os importantes movimentos em outros países e seus resultados, mas também é possível verificar discussões específicas, com viés prático, buscando provocar discussões locais e introjetar no meio acadêmico e organizacional, bases teóricas e aplicações práticas para que as cervejas artesanais se tornem cada vez mais uma realidade e se perpetuem com o objetivo de aliar responsabilidade com o planeta, sem deixar de pensar em lucro ou produtividade.

## REFERÊNCIAS

- ABRACERVA - Associação Brasileira de Cervejas Artesanais. **Número de cervejarias artesanais no Brasil cresce 37,7% em 2017**. 2018. Disponível em: <https://abracerva.com.br/2018/02/16/numero-de-cervejarias-artesanais-no-brasil-cresce-377-em-2017/>. Acesso em 23 ago. 2021.
- ABRACERVA - Associação Brasileira de Cervejas Artesanais. **Brasil fecha 2018 com 889 cervejarias, 210 a mais do que em 2017**. 2019. Disponível em: <https://abracerva.com.br/2019/02/04/brasil-fecha-2018-com-889-cervejarias-210-a-mais-do-que-em-2017/>. Acesso em: 10 nov. 2021.
- ABRITTA, R. **Mapa instala Câmara Setorial da Cadeia Produtiva Cervejeira**. 01/11/19. Disponível em: <https://www.otempo.com.br/opiniao/cerveja-e-cultura/mapa-instala-camara-setorial-da-cadeia-produtiva-cervejeira-1.2257146>. Acesso em: 10 de nov. 2021.
- APPCC. **Guia de elaboração do Plano**. Rio de Janeiro: SENAC/DN, (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. 2001.
- BALESTRIN, A.; VERSCHOORE, J. R.; REYES, E. O campo de estudo sobre redes de cooperação interorganizacional no Brasil. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 14, n. 3, p. 458-477, 2010.
- BARBIERI, J. C. **Responsabilidade social empresarial e empresa sustentável**. 3. ed. Editora Saraiva, 2007.
- BARBIERI, J. C. **Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.
- BONATO, Letícia; LAGO, Sílvia. **Governo Cria Rotas das Cervejarias Artesanais para Fomentar Produção Gaúcha**. Publicação em: 04/01/2018. Disponível em: <http://estado.rs.gov.br/governo-cria-rotas-das-cervejarias-artesanais-para-fomentar-producao-gaucha>. Acesso em: 10 dez. 2021.
- BORGES, Leonardo; *et al.* Reverse logistics in São Sebastião and Ilha Bela handmade breweries: advantages and challenges. **Independent Journal of Management & Production**. 11(5):1708, 2020. <https://doi.org/10.14807/ijmp.v11i5.1298>
- BOURBON-MELO, Nuno; *et al.* Use of *Hanseniaspora guilliermondii* and *Hanseniaspora opuntiae* to enhance the aromatic profile of beer in mixed-culture fermentation with *Saccharomyces cerevisiae*. **Food Microbiology**. 95. 2020. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2020.103678>
- BRITO, Lelis Maia; XAVIER, Ana Flávia. Comportamento do Consumidor e o Mercado Informal de Produtos Artesanais. In: 12º CONGRESSO LATINO-AMERICANO DE VAREJO E CONSUMO: TRANSFORMAÇÃO DIGITAL NO VAREJO, **Anais...** São Paulo: Fgv-eaes, 2016. p.2-17. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ocs/index.php/clav2016/paper/view/5700/1620>. Acesso em: 15 nov. 2021.

CARNEIRO, Guilherme Neckel. **Um estudo exploratório sobre o comportamento feminino de compra de cerveja artesanal na cidade de Porto Alegre**. Trabalho de conclusão de graduação. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Escola de Administração. Curso de Administração. Porto Alegre. 2019.

COOPER, H. M.; LINDSAY, J. J. **Research synthesis and meta-analysis**. In: BICKMAN, L.; ROG, D. J. Handbook of applied social research methods. pp. 315-338. London: Sage Publications, 1998.

COUTO, Nelson Miguel Fernandes. **Avaliação do potencial da flora microbiana do queijo da Serra da Estrela como marcador de autenticidade**. Instituto Politécnico de Viana do Castelo. Escola Superior de Tecnologia de Gestão. Novembro de 2019.

CRUZ, Fabiana Thomé. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra - RS**. 2012. Tese (Doutorado) - Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. UFRGS. Porto Alegre, 2012.

DAIM, T. U., *et al.* **Forecasting the future of data storage: case of hard disk drive and flash memory**. Emerald Group Publishing Limited. 2008.

DELGADO, Yuri Lima. **Plano de negócio para microcervejaria artesanal**. Trabalho de conclusão de graduação. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Escola de Administração. Curso de Administração. Porto Alegre. 2016.

DENTZ, Berenice Giehl Zanetti von. **Permanência e atualizações na produção de alimentos artesanais tradicionais: o sistema alimentar em movimento**. 2018. 349 p. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Florianópolis, 2018.

DIÁRIO OFICIAL DA ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA. **Projeto de lei N° 38/2016**. Institui a Rota das Cervejarias no Estado do Rio Grande do Sul, e dá outras providências. Porto Alegre, quarta-feira, 8 de novembro de 2017.

DUARTE, Tiaraju Salini; LOURENÇO, William Martins; FONTANA, Guilherme. Origem, ascensão e decadência das cervejarias no Estado do Rio Grande do Sul: um recorte espaço-temporal do século XIX e XX. **Caminhos de Geografia**, v. 21, n. 73, p. 368–379-368–379, 2020. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/caminhosdegeografia/article/view/48818>. Acesso em: 14 mar. 2022.

FELL, Guilherme; DALMORO, Marlon. Dimensões artesanal e massificada na construção do mercado cervejeiro. **Revista de administração de empresas**. 60 (1), Jan-Feb 2020. <https://doi.org/10.1590/S0034-759020200106>

FERREIRA, Ana Cristina; PEREIRA, Michele Morais Oliveira; ANTONIALLI, Luiz Marcelo. Estratégias de atuação no mercado de cervejas artesanais: impactos na autenticidade dos produtos. **Desafio Online**, v. 7, n. 2, 2019.

FREITAS, C. F. **Edelbrau investe em complexo de turismo cervejeiro na Serra Gaúcha.** 22/07/2020. Disponível em: <http://catalisi.com.br/edelbrau-investe-em-complexo-de-turismo-cervejeiro-na-serra-gaucha/>. Acesso: em 10 dez. 2021.

GUARIDO FILHO, E. R.; MACHADO-DA-SILVA, C. L.; GONÇALVES, S. A. Organizational institutionalism in the academic field in Brazil: social dynamics and networks. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 14, p. 149-172, 2010.

HEPPER, E. L.; HANSEN, P. B.; SANTOS, J. L.. Iniciativas Sustentáveis e Desempenho Organizacional: uma Análise das Publicações na Base *Web of Science*. **Revista de Gestão Ambiental e Sustentabilidade**, v. 5, n. 2, p.98 -114, 2016. Disponível em: <https://www.revistageas.org.br/ojs/index.php/geas/issue/archive>. Acesso em 15 nov. 2021.

LAGO, Laura Oliveira. **Validação de um método para a determinação de micotoxinas em cevada maltada e cerveja usando QuEChERS-LC-QToF-MS e calibração por superposição de matriz.** Dissertação. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos. Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre. 2021.

LIMA, D. A. P. de. **Práticas Ambientais à Luz da Produção Mais Limpa: Um Estudo de Caso em Uma Indústria de Cerveja do Nordeste.** Trabalho de Conclusão de Curso, UFPB/CCSA. João Pessoa, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/3980>. Acesso em: 23 mar. 2022.

LUCENA, Roberto Francisco. **Selo Arte.** Porto Alegre 2019. 18 slides. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/camaras-setoriais-tematicas/documentos/camaras-setoriais/caprinos-e-ovinos/2019/57a-ro/selo-arte-convertido.pdf/view>. Acesso em: 15 nov. 2021.

LUZ, Maurício Wamms da. **Um Brinde a Cerveja Artesanal: A Relação da Cervejaria Stier Bier com o Desenvolvimento Socioeconômico de Igrejinha/RS.** Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional. Faculdades Integradas de Taquara – FACCAT. Taquara, 2020.

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Anuário da cerveja no Brasil 2018.** 2019. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-no-brasil-2018/view>. Acesso em: 22 dez. 2019.

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Anuário da Cerveja 2019.** 2019. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-2019/view>. Acesso em: 24 mar. 2020.

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Anuário da Cerveja 2020.** 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/com-crescimento-de-14-4-em-2020-numero-de-cervejarias-registradas-no-brasil-passa-de-1-3-mil/anuariocerveja2.pdf>. Acesso em: 24 nov. 2021.

MARCUSSO, E. F. **As microcervejarias no Brasil atual: Sustentabilidade e Territorialidade**. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós - Graduação em Sustentabilidade na Gestão Ambiental. Universidade Federal de São Carlos. Sorocaba - SP. 2015. Disponível em:

<https://www.ppgsga.ufscar.br/alunos/banco-de-dissertacoes/2015/eduardo-marcusso-versao-final.pdf>. Acesso em: 15 nov. 2021.

MELO, P. L. R.; ANDREASSI, T. Publicação científica nacional e internacional sobre franchising: levantamento e análise do período 1998–2007. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 14, n. 2, p. 268-288, 2010.

MELLO, J. A. V. B.; SILVA, J. L. N. Requisitos de produto para um projeto de cerveja artesanal. **Innovar**, 30(77), 39-52. 2020. <https://doi.org/10.15446/innovar.v30n77.87428>

MENEZES FILHO, João Gonçalves. *et al.* The Identity Constitution of the Craft Beer Consumer in the City of Fortaleza (Brazil). **BBR. Brazilian Business Review**. 17 (4), Jul-Aug 2020, <https://doi.org/10.15728/bbr.2020.17.4.2>

NETO, H. B.; BEZZI, M. L. A Região Cultural como Categoria de Análise da Materialização da Cultura no Espaço Gaúcho. **Revista RAÍGA**, Curitiba, n. 17, p. 17-30, 2009. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/raega/article/view/11862>. Acesso em: 14 mar. 2022.

OCEJO, R. E. **Masters of Craft: Old Jobs in the New Urban Economy**. Princeton, NJ: Princeton University Press. 2017.

OLIVEIRA, Guilherme Rodrigues; BARCELLOS, Marcia Dutra de. Technology, production paradigm and operation: Transformation of Brazilian brewing sector. **Journal of operations and supply chain management** [recurso eletrônico]. São Paulo. Vol. 10, no. 2 (July/Dec), p. 44-55. 2017.

OLIVEIRA, Sérgio Domingos de; ROSA, Lélío Galdino; TOMAZIN, Mariana. Produção e consumo de cerveja artesanal como alternativa para hotéis fazenda. **Turismo e Sociedade**. Curitiba, v. 12, n. 2, p. 110-129, maio-agosto de 2019. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/turismo/article/view/68275/40268>. Acesso em: 1 mar. 2022.

OLIVEIRA, Guilherme Rodrigues. **Tecnologia, produção artesanal de cerveja e o artesanato: a gênese de uma nova revolução cervejeira**. Tese. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Escola de Administração. Programa de Pós-Graduação em Administração. Porto Alegre. 2019.

PAULA, Solciaray Cardoso Soares Estefan de; *et al.* The influence of musical song and package labeling on the acceptance and purchase intention of craft and industrial beers: A case study. **Food Quality and Preference**. Volume 89, April 2021, 104139. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.104139>

PINTO, L. I. F.; ZAMBELLI, R. A.; SANTOS JUNIOR, E. C.; PONTES, D. F. Desenvolvimento de Cerveja Artesanal com Acerola (*Malpighia emarginata* DC) e Abacaxi (*Ananas comosus* L. Merrill). **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 10, n. 4, p. 67 - 71, 30 Dec. 2015. Disponível em:

<https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RVADS/article/view/3416>. Acesso em: 12 maio. 2022.

PRITCHARD, A. Statistical bibliography or bibliometrics? **Journal of Documentation**, v. 25, n. 4, p. 348-349, 1998.

RIBEIRO, M. N. *et al.* Visual expectation of craft beers in different glass shapes. **Journal of Sensory Studies**, [S. I.], v. 36, n. 1, p. e12618, Feb. 2021. DOI: <https://doi.org/10.1111/joss.12618>

RISTOW, C. **Controle da Qualidade em Microcervejarias**. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico, Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Florianópolis, 2020.

RUIZ, Lino Meraz; *et al.* Elementos que influyen en la decisión de compra de la cerveza artesanal de Tijuana, México. **Criterio Libre**, Espanha, Vol. 19 Núm. 35. 2021. <https://doi.org/10.18041/1900-0642/criteriolibre.2021v19n35.8376>

SANTOS, Raphael Athos Dos; *et al.* O mercado de cervejas artesanais em Belo Horizonte, Nova Lima e Sabara--uma análise qualitativa. **CPMark - Caderno Profissional de Marketing** (Vol. 6, Issue 1). Universidade Metodista de Piracicaba. 2018.

SEIBERT, Luís Felipe; GARCIA, Sandro Ruduit. Produção de cerveja artesanal em casa: interesses dos produtores na cidade de Feliz-RS. **Revista Livre de Sustentabilidade e Empreendedorismo**, v. 3, n. 4, p. 223-252, jul-ago, 2018. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/185858#>. Acesso em: 13 maio 2022.

SILVA, Aline Ferreira da; FRIZON, Jucelia Appio. Relevant attributes for South-west Parana college students in choosing, purchasing and consuming of craft beer. **CPMark - Caderno Profissional de Marketing**, vol. 9, no. 1, Jan-Mar, 2021. Disponível em: <https://go.gale.com/ps/i.do?p=IFME&u=anon~6e2a923b&id=GALE|A667100931&v=2.1&it=r&sid=googleScholar&asid=f384f9c8>. Acesso em: 1 mar. 2022.

SILVA, L. L. **Cerveja Especial: Catharina Sour e Fruit Beer**. Instituto Federal do Espírito Santo. Curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Venda Nova do Imigrante, ES. 2021.

SILVESTRE, J.; BORGES, A. F.; PAULA, V. A. F. Empreendedorismo estratégico: Exploration, exploitation e ambidestria em cervejarias artesanais de Uberlândia, MG. **Revista de Administração Mackenzie**, 23(1), 1–25. 2022. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ram/a/F4rMfWbXMdy9FfpgHhyctsm/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 12 maio 2022.

THURNELL-READ, Thomas. A thirst for the authentic: craft drinks producers and the narration of authenticity. **The British Journal of Sociology**. 70: 1448-1468, 2019. Doi: <https://doi.org/10.1111/1468-4446.12634>.

VALENTIM, Sarah dos Santos; FONSECA, Antônio Augusto Oliveira; SILVA, Samira Maria Peixoto Cavalcante da. Elaboração e avaliação da estabilidade de cerveja artesanal utilizando o umbu- cajá (*Spondias bahiensis*) e canela na maturação. **Diversitas Journal**.

Santana do Ipanema/AL. vol.6, n. 1, p.114-136, jan./mar.2021. Disponível em: [https://diversitasjournal.com.br/diversitas\\_journal/article/view/1443](https://diversitasjournal.com.br/diversitas_journal/article/view/1443). Acesso em: 14 mar. 2022.

VELASQUEZ, Raquel de Jesus Motta. **Muito além de Baco**: uma análise sobre as micro e pequenas cervejarias da região da Serra Gaúcha – RS. Trabalhos de Conclusão (TCC). Unidade Universitária Caxias do Sul - Ciência e Tecnologia de Alimentos (Bacharelado) – Uergs – Caxias do Sul / RS, 2021. Disponível em: <https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/handle/123456789/1528>. Acesso em: 06 abr. 2021.

VILLAS BOAS MELLO, José André; ALMEIDA DOURADO, Jose Diamantino; NOGUEIRA DA SILVA, Jayme Leonam. Percepção dos consumidores da região metropolitana do Rio de Janeiro sobre cervejas artesanais e seus atributos. **Journal of Globalization, Competitiveness & Governability / Revista de Globalización, Competitividad y Gobernabilidad / Revista de Globalização, Competitividade e Governabilidade**, vol. 11, núm. 2, mayo-agosto, 2017, pp. 111-130. 2017. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/5118/511854479006.pdf>. Acesso em: 12 maio 2022.

WALLACE, Andrew. ‘Brewing the Truth’: Craft Beer, Class and Place in Contemporary London. **Sociology**. v. 53, edição: 5, pg. 951-966, 2019. Doi: <https://doi.org/10.1177/0038038519833913>.