

## O perfil socioeconômico e as condições de trabalho de boleiras e boleiros do estado de Alagoas, Brasil<sup>(1)</sup>

Ariane Gleyse Azevedo Pinheiro<sup>2\*</sup>, Patrícia Goulart Bustamante<sup>3</sup>, Rodolfo Osorio de Oliveira<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) e Fida/Embrapa Alimentos e Territórios - TED 065/2021.

<sup>2</sup> Graduada em Nutrição, pela Universidade Federal de Alagoas (Ufal), bolsista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>3</sup> Agrônoma, doutora em Bioquímica, pesquisadora da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>4</sup> Engenheiro-agronômo, mestre em Desenvolvimento Econômico, analista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

\*E-mail da apresentadora: ariane.pinheiro@estacio.br

**Resumo** – Boleiras(os) são trabalhadore(a)s informais que produzem bolos tradicionais, neste estudo, à base de mandioca, coco e açúcar. O modo de fazer bolos tem apelo cultural e social, com potencial para ser considerado patrimônio cultural imaterial de Alagoas. O objetivo do estudo foi descrever o perfil social, econômico e de condições de trabalho de boleiras e boleiros de 11 municípios alagoanos. Trata-se de um estudo de campo, quantitativo e descritivo. Constatou-se que a maioria são mulheres (98%), entre 36 a 50 anos de idade (50%), casados(as) (48,8%), pardos(as) (57,3%), com rendimento principal do tipo bolsa família (66,5%), vivendo com três a quatro pessoas (57,8%), com renda bruta familiar mensal entre R\$ 600,00 a R\$ 2.400,00 (69%), mas a renda mensal oriunda de bolo está abaixo de R\$ 100,00 (32,5%). A remuneração proveniente dos bolos não supre as necessidades básicas, como lazer, alimentação e saúde. O grupo trabalha em áreas

muito quentes, inalando fumaças tóxicas, que podem trazer risco à saúde. Apesar disso, 91,9% das boleiras e boleiros pretendem passar o ofício às futuras gerações. Recomenda-se mais iniciativas de projetos sociais e pesquisa com esse segmento, para acompanhar e intervir na valorização e continuidade desse ofício, estimulando o modo de fazer bolo como patrimônio cultural e na melhoria das condições de trabalho e renda. Também considerar as estratégias para alcance de novos mercados como o Programa Nacional de Alimentação Escolar e a venda aos turistas que visitam Alagoas.

**Termos para indexação:** Alimentos tradicionais; patrimônio cultural; Nordeste do Brasil.