

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
FARROUPILHA  
CAMPUS SÃO BORJA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**TAÍS RIGHI DOS SANTOS**

**ASPECTOS SOCIOCULTURAIS DA PRODUÇÃO DE BÚFALOS NA CIDADE DE  
SÃO BORJA**

**Artigo apresentado como requisito parcial  
para aprovação na disciplina de TCC I, do  
Curso Superior de Tecnologia em  
Gastronomia, do Instituto Federal  
Farroupilha – Campus São Borja.**

**Orientadora: Mestra Beatriz Carvalho Tavares**

**SÃO BORJA  
2023**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

**A orientadora, Professora Mestra Beatriz Carvalho Tavares e a aluna Taís Righi dos Santos, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja**

**como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.**

*Taís Righi dos Santos*

---

Taís Righi dos Santos

*Beatriz Tavares*

---

Profª Mª Beatriz Carvalho Tavares

**SÃO BORJA**  
**2023**

## ASPECTOS SOCIOCULTURAIS DA PRODUÇÃO DE BÚFALOS NA CIDADE DE SÃO BORJA

**RESUMO:** A bubalinocultura, mais conhecida como a criação de búfalos, é uma das opções de pecuária presente no Brasil desde o século XIX. Do animal resulta-se, principalmente, a carne e o leite. No Rio Grande do Sul, essa atividade está presente em diversas cidades, como em São Borja, onde há criadores e comercialização da carne em supermercados e açougues. Com esse trabalho, buscou-se identificar os impactos sociais e culturais da atividade, passíveis de valorização por meio da gastronomia na cidade. Como objetivo geral, buscou-se compreender a cadeia produtiva da bubalinocultura no município. Isso ocorreu a partir da realização de pesquisa exploratória e descritiva, com coleta de dados por pesquisa de campo, entrevistas com criadores de animais, proprietários de estabelecimentos, representante da associação de criadores de búfalos do estado do Rio Grande do Sul, e, através da realização de um diário de campo em uma propriedade com atividades da bubalinocultura. Com a pesquisa, foi possível identificar, principalmente, a necessidade da divulgação da carne como forma de aumento do consumo na cidade, bem como a necessidade de persuadir os agropecuaristas locais a investirem em búfalos, visto que os custos para criação são menores que a de bovinos.

**Palavras-chave:** Bubalinocultura; Criação; Gastronomia; São Borja.

### INTRODUÇÃO

A bubalinocultura, mais conhecida como a criação de búfalos, vem crescendo nos últimos anos no Brasil. Segundo a Embrapa, desde 1998 houve um crescimento anual de 10% na criação de búfalos no país, chegando a mais de dois milhões e meio de animais (MARQUES, 1998). Essa cultura é uma atividade pouco disseminada, mas com grande potencial e que pode oferecer boa rentabilidade, visto que, para a criação dos animais são necessários baixos investimentos já que os animais apresentam alta capacidade de adaptação e sobrevivência em diversos ambientes quando comparados com os bovinos (TAVARES, 2022), e, sua venda se assemelha a de bovinos.

O búfalo tem sua utilização histórica relacionada ao trabalho de tração para produções agroalimentares (ABCB, 2003). No entanto, o animal oferece dois principais insumos, a carne e o leite. A carne é considerada de excelente qualidade, mas geralmente sendo consumida pelos próprios criadores e/ou vendida a estabelecimentos comerciais, mercados e açougues. Conforme Marques *et al.* (2000) a carne bubalina tem baixo teor de gordura, baixa taxa de colesterol, maciez, gordura de coloração branca, fibras musculares mais espessas, maior porcentagem de umidade, coloração vermelho-escura, gordura distribuída entre a musculatura e sem marmorização. O leite é utilizado para fazer laticínios, como os queijos de leite de búfala

que são caracterizados por serem mais brancos e mais doces quando comparados aos produzidos com o leite de vaca.

Com isso, a questão da pesquisa foi identificar quais os impactos sociais e culturais da bubalinocultura, passíveis de valorização por meio da gastronomia, na cidade de São Borja, visto que, as particularidades históricas da criação deste animal viabilizaram a presença da atividade agropecuária na cidade, mas limitaram sua disseminação na cultura alimentar local e sua integração com o patrimônio gastronômico regional.

Para tanto, esse trabalho teve como objetivo geral compreender a cadeia produtiva da bubalinocultura no município. E como objetivos específicos: (I) investigar o histórico da criação de búfalos no estado Rio Grande do Sul, principalmente na cidade de São Borja, (II) documentar as experiências de produção, comercialização e consumo da carne de búfalo na cidade, e, (III) desenvolver um produto comunicacional para divulgação das características do insumo e da cultura bubalina para a comunidade são-borjense.

A seguir, encontra-se o referencial teórico que embasou este estudo, a metodologia que foi utilizada, os resultados e discussão da pesquisa, conclusão e as referências utilizadas.

## **REFERENCIAL TEÓRICO**

### **Conceituação da bubalinocultura**

Os búfalos são originários do continente asiático e posteriormente foram levados à Europa, Oceania e Américas (DAMÉ, 2006). Os principais países criadores estão situados no Oriente, com destaque para a Índia, Paquistão, Indonésia, Filipinas, China, etc., e na Europa, com destaque para a Itália, Bulgária, Rússia e antiga Iugoslávia (MARQUES; CARDOSO, 1997). No Brasil, eles foram trazidos, historicamente, para o Pará, na Ilha do Marajó, pelo fazendeiro Vicente Chennont de Miranda. Este, adquiriu duas fêmeas e um macho da raça Mediterrâneo, do príncipe italiano Rospigliosi Camilo, de Roma, em fevereiro de 1895 (MARQUES; CARDOSO, 1997).

A criação de búfalos, conhecida por bubalinocultura, é uma atividade econômica com importante inserção na cadeia agroindustrial, como insumos como leite, carne e derivados (VIEIRA *et. al*, 2011). No Brasil, podemos encontrar quatro raças reconhecidas pela Associação Brasileira de Criadores de Búfalos, como a Murrah, Mediterrâneo, Jafarabadi (búfalo-do-rio) e Carabao (búfalo-do-pântano). Entre essas raças, as três primeiras são as mais utilizadas para a produção de leite (ABCB, 2018).

O búfalo geralmente é criado em regiões de campos naturais, com pastagens nativas e está presente nas cinco regiões brasileiras. Em 2017, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) fez um levantamento que apresentou a região Norte como a maior produtora brasileira de bubalinocultura, resultando em 66% da criação nacional, em segundo lugar, a região Sudeste com 13%, a região Nordeste com 9%, a região Sul, com apenas 8% e a região Centro-Oeste com 4% (IBGE, 2017). Já em 2019, segundo dados da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, é o estado maior produtor de bubalinocultura no país, com 750.301 animais, sendo o Arquipélago do Marajó, o principal centro de produção bubalina (ADEPARÁ, 2023).

A Associação Brasileira de Criadores de Búfalos (ABCB) aponta que, em 2019, a renda bruta da bubalinocultura era de R\$1,1 bilhão de reais, sendo que desse valor, 70% era referente à produção de leite e 30% da produção da carne. Em 2021, o Brasil possuía mais de 18 mil criadores de búfalos, os quais manejam cerca de 3 milhões de animais.

A bubalinocultura vem sendo realizada usualmente em pequenas e médias propriedades (BERNARDES, 2007). Um exemplo é a cidade de Vale do Ribeira e o Vale do Paraíba, em São Paulo, um dos mais importantes produtores de búfalos no país. Por ser um animal dócil, de fácil manejo, as criações profissionais buscam ter uma preocupação em dar um bem-estar ao animal, ao manejarem os animais de forma controlada, mas mantendo o respeito pela criação, dando a eles, um espaço adequado e condições ideais para o seu desenvolvimento. Exemplo de criação nestas condições é o caso da Fazenda Aliança, localizada na Barra do Piraí, no Rio de Janeiro, que produz leite orgânico (FAZENDA ALLIANÇA AGROECOLÓGICA, 2021). Assim, o Brasil é apontado como referência no bem-estar animal, um pré-requisito para uma pecuária ideal, onde o animal não passe fome, sede, não tenha má nutrição, dor, desconforto, medo e estresse (ROSSATO, 2021).

### **Indicativos da produção de búfalos no estado do Rio Grande do Sul**

A história da bubalinocultura no estado do Rio Grande do Sul se mistura com a criação da Associação Sulina de Criadores de Búfalos (ASCRIBU). A necessidade de regulamentação e apoio de um órgão controlador surgiu com a própria aquisição de lotes dos animais. Em 2010, Delfino Beck Barbosa, proprietário da Fazenda Panorama, lançou um livro chamado “Búfalo: Três décadas conquistando fronteiras”, o qual apresenta relatos dos produtores da bubalinocultura no estado. Na época, existiam mais de 950 criadores de búfalos cadastrados nas Inspetorias Veterinárias do Rio Grande do Sul. Conforme depoimentos no livro, há relatos sobre a existência de búfalos no estado, desde 1914, na Fazenda do Arvoredo, na Barra do Ribeiro,

na propriedade do Coronel Salvador Pinheiro Machado, que era irmão do Senador da República. Já na década de 1940, o Cel. Marcial Terra trouxe lotes de búfalos para suas fazendas em Tupanciretã (BARBOSA, 2010).

Segundo relato do zootecnista Caio Poester, em 1950 quando estava a trabalho na cidade de São Borja, foi convidado pelo então general Serafim Vargas para um almoço, que provou a carne de búfalo. Naquela ocasião, além de experimentar a carne, pode conhecer os animais, pois o general, juntamente com seu irmão Umbelino Vargas, tinham um haras com criação de búfalos (BARBOSA, 2010).

Segundo estudo realizado pela pesquisadora Mariana Caroline Guis Tavares (2022), que entrevistou 32 produtores do estado do Rio Grande do Sul, sendo localizados em 27 cidades, a qual queria saber qual era a finalidade de criação dos produtores, resultando em 90,91% produzem bubalinos apenas para o corte, 6,06% para carne e leite e apenas 3,03% para a extração de leite.

### **Localização geográfica do estudo e particularidades da cultura fronteiriça**

O município de São Borja (Figura 1) está localizado ao oeste do Estado do Rio Grande do Sul, considerada a primeira cidade dos Sete Povos das Missões e fundada em 1682, por padres jesuítas (PADILHA et. al. 2017). Está aproximadamente distante a 585 km da capital do Estado, Porto Alegre. Conhecida como “Terra dos Presidentes”, onde nasceram os ex-presidentes da República, Getúlio Dornelles Vargas, nascido em 19 de abril de 1882 e João Goulart, nascido em 01 de março de 1919.

Figura 1 - *Print Screen* do mapa do Rio Grande do Sul, localizando São Borja.



Fonte: Wikipedia (2023).

A economia de São Borja/RS é pautada nos setores econômicos como no comércio varejista, administração pública, defesa e seguridade social, pecuária, agricultura e serviços relacionados (DATA MPE BRASIL, 2021). Seu reconhecimento é principalmente pela produção de arroz, 5º maior do estado, e de soja, 11º maior (IBGE, 2021).

Sua localização está situada em uma área geográfica que oportuniza o ramo logístico, pelo Centro Unificado de Fronteiras (CUF), pois a cidade faz divisa com a cidade de Santo Tomé, que pertence à Província de Corrientes, na Argentina. Ambas nas margens do Rio Uruguai, mas ligadas pela Ponte Internacional da Integração, construída em 1997. “Separadas pelo Rio Uruguai, as cidades de São Borja-Brasil, e Santo Tomé-Argentina, configuram-se como cidades irmãs” (PADILHA et. al. 2017). Desse modo, Schimanski *et al.* (2022, p. 03) conceituam as cidades-irmãs sendo essas correspondentes a “arranjos entre duas ou mais cidades a fim de potencializarem suas relações internacionais, buscando promover, fora de seus Estados, uma gama de atividades”.

É comum os são-borjenses irem até o país vizinho fazer compras em supermercados, lojas e restaurantes, principalmente para degustar a gastronomia e o lazer que Santo Tomé oferece. Além dessas atividades, São Borja é uma das cidades que os argentinos passam para irem para as praias brasileiras nas temporadas de verão, onde segundo dados do portal Rádio Missioneira (2023), em apenas dezessete dias, mais de cinquenta mil argentinos cruzaram a cidade com destino às praias gaúchas e catarinenses. Isso é positivo economicamente, pois reflete na ocupação dos hotéis da cidade e região, como também na presença dos visitantes no comércio local e em bares e restaurantes.

A identidade de São Borja tem base na colonização do estado, visto que por aqui passaram portugueses, espanhóis, alemães, italianos, africanos, povos originários e outros imigrantes (ZANETI *et al.* 2016). Inicialmente, habitado pelos povos originários, os Guaranis, Pampeanos e os Gês (Kaingang), resultando assim nas diferentes etnias encontradas aqui e que contribuíram para a formação da gastronomia gaúcha (MOURE, 1994, apud ZANETI *et al.* 2016).

Historicamente, o Rio Grande do Sul surgiu a partir da divisão do Tratado de Tordesilhas, um acordo entre Espanha e Portugal que dividiam terras conquistadas da América, que seriam colonizadas por ambas, mas que limitava uma da outra. Nessa divisão cabia para os espanhóis o Rio Grande do Sul. Foram os espanhóis que deixaram o gado neste território, o qual foi introduzido pelo jesuíta Cristóvão de Mendonça em 1634, e que se adaptou e multiplicou expressivamente (SILVA, COELHO, 2020).

Uma das heranças é o churrasco, de origem guarani, cujas técnicas e adaptações para a carne bovina foram desenvolvidas pelos espanhóis (ZANETI *et al.*, 2016). O churrasco tem sua origem atribuída aos povos originários catequizados pelos jesuítas, no século XVII, a carne bovina ou ovina era assada em estacas de madeiras fincadas no chão e salgadas com sal grosso (SILVA; COELHO, 2020).

### **Indicação do sistema produtivo da criação de búfalos**

Para o desenvolvimento da cadeia produtiva da bubalinocultura há um desafio, ligar os três elos principais: o produtor, a indústria e o consumidor (LUCHIARI FILHO *et al.*, 2003). A criação de bubalinos pode ser realizada por confinamento, semi-confinamento e pasto. São animais que se adaptam facilmente a diversas condições ambientais, mas se desenvolvem melhor em locais com pastagens cultivadas em terras firmes, com disponibilidade de sombra e água (TAVARES, 2022). Segundo Marques (1997), o ideal é que os cochos sejam preferencialmente cobertos, para que haja o fornecimento de sal mineral à vontade para suprir a falta de cada região.

Há pouca informação sobre a carne de búfalos, o que restringe o quantitativo do abate, desestimula a exploração pelos criadores e reduz a rotatividade dos animais na fazenda. Os criadores conhecem a qualidade do animal e dos seus derivados, mas ainda assim apresenta pequena demanda. Da mesma maneira, conhecem poucas informações sobre a diferenciação da carne bovina.

Segundo Vale (1999), durante muitos anos, no Brasil, a carne de búfalos era geralmente provenientes de animais velhos, por isso, gerou-se um preconceito, resultando na associação de que a carne de bubalinos é de baixa qualidade. O abate de um animal pode variar entre 18 meses de vida até quatro anos, o que dificulta a sazonalidade na cadeia produtiva.

No decorrer das pesquisas, percebeu-se que os criadores de búfalos do estado são de pequeno porte, que fazem exploração de corte e possuem pequenos rebanhos, de aproximadamente 100 animais (TAVARES, 2022). Comercialmente, a carne de búfalo é aceita pelo mercado, como se fossem de bovinos, por conta das semelhanças do ponto de vista sensorial e de aparência (BERNARDES, 2007).

Os búfalos são animais que ao serem domesticados, se tornam mansos, são resistentes a doenças, de fácil criação e de baixo custo para mantê-los, pois não precisam de tantos medicamentos, conforme o criador Ricardo Alves Bento, de Minas Gerais, para uma entrevista ao portal Canal Rural (2014): *“É um animal que quase não dá gasto com remédio, com defensivo de parasita[...] O custo dele é mais barato, então lá no final ele é mais rentável do*

*que qualquer outro animal de leite*”. Além de fornecer uma carne magra e um leite com teor de gordura mais concentrado, favorecendo assim a produção de laticínios.

O portal Agrolink, apresentou dados em 2009 sobre a produção de búfalos, que na época alcançava 234 municípios gaúchos, sendo o maior produtor a cidade de Uruguaiana, seguido de São Miguel das Missões e Rio Pardo.

De acordo com Vaz *et al.* (2003), há necessidade de fomentar a bubalinocultura de corte, pois já tem ganhado repercussão, devido pela natureza rústica dos animais, que se adaptam facilmente a solos com baixa fertilidade e a terrenos alagados.

### **Principais aplicações gastronômicas, insumos e pratos desenvolvidos a partir do búfalo**

A bubalinocultura é conhecida e reconhecida nos campos pelo fácil manejo. Já na gastronomia, pelos diferenciais da carne e do leite. Os búfalos são considerados animais de dupla aptidão, servindo tanto para a carne, quanto para o leite, além de ser um animal de tração, por conta da sua docilidade permite a sua montaria (ASCOM EMATER/RS-ASCAR, 2023).

Conforme entrevista da presidente da Ascribu, Desireé Hastenpflug Moller, durante a 46ª Expoiner, na cidade de Esteio/RS, atualmente, em 2023, a associação possui 70 sócios, e afirma que no Brasil, tem em média 3 milhões de cabeças de búfalos, o que significa apenas 1% do rebanho mundial. Já sobre o estado, hoje em dia há em torno de 50 mil cabeças, sendo a cidade Viamão, localizada na região Metropolitana, o município com maior número de criadores, sendo 35 no total, mas com pouca quantidade de animais, apenas 1,5 mil.

Atualmente, o conhecimento sobre suas particularidades nutricionais orienta um nicho de mercado de alto potencial, tendo em vista que a sociedade busca hábitos alimentares mais saudáveis. Segundo Marques e Cardoso (1997) a carne de búfalo apresenta aspectos similares aos dos bovinos, é mais magra e possui baixo nível de colesterol. A sua carne tem 55% menos colesterol, 40% menos gordura, quando comparada com a bovina. O leite possui o dobro de teor sólido de lipídios.

Conforme a presidente da Ascribu, Desireé, para fazer um quilo de queijo de vaca são necessários dez litros de leite, já com o leite de búfalo, precisa apenas cinco litros de leite para a mesma quantidade de queijo. Os autores Ricci e Domingues (2012), concordam e afirmam que é preciso apenas 5,0 litros de leite de búfalas para obter-se 1 kg de queijo mozzarella de alta qualidade. A *Mozzarella* é um queijo fresco, de massa filada feito a partir de leite bubalino integral, com alto teor de gordura, o que lhe confere paladar delicado (TEIXEIRA *et al.*, 2005)

Os principais insumos derivados do búfalo são a sua carne e o leite das búfalas. De acordo com Hühn *et al.* (1991), “o leite de búfala tem coloração branco opaca provocada pela

ausência de pigmentos carotenóides e sabor adocicado”. A criação de búfalos fornece leite de excelente qualidade nutricional e naturalmente isento de betacaseína A1, uma proteína que pode causar problemas gástricos (ABCB, 2021).

Além disso, o couro do animal também é utilizado, porém na indústria automobilística, na Europa, onde os bancos dos carros são feitos à base do couro do búfalo (ASCOM EMATER/RS-ASCAR, 2023). Em seguida, serão apresentados aspectos referentes à metodologia da pesquisa.

## **METODOLOGIA**

Este trabalho apresenta abordagem qualitativa, com objetivos exploratórios e descritivos. A realização do estudo ocorreu em três etapas: pesquisa bibliográfica, pesquisa de campo e a criação de um produto comunicacional.

A abordagem qualitativa funciona como um percurso metodológico, sendo assim, entendida como instrumento de compreensão detalhada, em profundidade dos fatos que estão sendo investigados (JUNIOR *et al.*, 2021). Para o trabalho foi realizada uma pesquisa exploratória e descritiva. Segundo Raupp e Beuren (2006), a pesquisa exploratória normalmente ocorre quando há pouco conhecimento sobre a temática a ser abordada. Habitualmente envolve o levantamento bibliográfico e documental, entrevistas não padronizadas e estudos de caso. Já as pesquisas descritivas têm como principal objetivo descrever as características de determinada população, fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis. Além de servir para proporcionar uma nova visão do problema, o que as aproxima das pesquisas exploratórias (GIL, 2008).

Na primeira etapa do estudo, foi realizada a pesquisa bibliográfica, iniciada com a leitura de livros<sup>1</sup>, leitura de artigos científicos encontrados nas plataformas: Scientific Electronic Library Online (SciELO), Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), Google Acadêmico, além de sites e matérias jornalísticas sobre o tema. Sousa *et al.* (2021) afirma que a pesquisa bibliográfica está inserida principalmente no ambiente acadêmico com o objetivo de aprimoramento e atualização do conhecimento, através de uma investigação científica de obras já publicadas.

Como resultado da pesquisa bibliográfica nas bases mencionadas foram selecionadas obras relevantes ao tema de pesquisa. Inicialmente foram pesquisados artigos científicos, teses e

---

<sup>1</sup> Doação da Associação Sulina de Criadores de Búfalos (ASCRIBU).

dissertações entre os anos de 2010 a 2022, usando as palavras chaves “bubalinocultura”, obtendo 1910 resultados, “criação de búfalos” com 13000 resultados, “bubalinocultura no Rio Grande do Sul” com 979 resultados, e, “criação de búfalos em São Borja” com 200 resultados. Desse quantitativo, foram escolhidos 14 trabalhos que pudessem ser relevantes ao tema, e que auxiliassem na construção deste trabalho. Com as mesmas palavras chaves foram realizadas pesquisas online que resultaram em matérias jornalísticas em sites especializados em bubalinocultura e portais de notícias.

Já na segunda etapa do estudo, foi realizada a pesquisa de campo na cidade de São Borja/RS durante os meses de setembro, outubro e novembro do ano de 2023. A coleta de dados ocorreu por meio de entrevistas com roteiro semiestruturado e também com a realização de um diário de campo. Os sujeitos alvo das entrevistas foram os criadores de búfalos e os proprietários de açougues da cidade. Essas pesquisas tiveram o intuito de entender a criação na cidade e quantificar os estabelecimentos que comercializam a carne. Além disso, foi realizada uma entrevista com a representante <sup>2</sup>da ASCRIBU para descobrir o quantitativo de criadores de búfalos no estado, e, ainda, entender o trabalho da associação junto aos criadores. O ato de fazer uma entrevista, conforme Gil (2008, p. 110), “é uma forma de dialogar, onde uma parte busca coletar dados e a outra se apresenta como uma fonte de informação”. Com essas entrevistas foi possível entender o funcionamento da bubalinocultura no estado do Rio Grande do Sul e na cidade de São Borja.

Para as entrevistas foi necessário contatar os sujeitos da pesquisa. Essa escolha se deu conforme a metodologia de amostragem em bola de neve, que segundo Vinuto (2014) se caracteriza como uma forma de amostras não probabilísticas, onde não é possível determinar a viabilidade de seleção de cada participante, mas torna-se útil para estudar determinados grupos difíceis de serem acessados. A execução dessa amostragem se iniciou com documentos e informantes-chaves, chamados de “sementes”, a fim de localizar pessoas com um perfil relevante para a pesquisa. A amostragem contou com seis entrevistados, sendo eles: a representante da ASCRIBU, dois criadores de búfalos e três proprietários de estabelecimentos comerciais.

Para analisar os dados coletados, foi utilizada como metodologia a Análise de Conteúdo (BARDIN, 1997), fornecendo uma estrutura sistemática para explorar e compreender o conteúdo de materiais diversos, contribuindo para a produção de conhecimento em diversas áreas acadêmicas. O método é frequentemente utilizado em pesquisas qualitativas para analisar

---

<sup>2</sup> Desireé Hastenpflug Moller, presidente da ASCRIBU (2021 - 2025).

dados provenientes de entrevistas, documentos, artigos, discursos, entre outros. O processo envolve várias etapas, incluindo: (I) Pré-análise, (II) Exploração do material, (III) Tratamento dos resultados, (IV) Inferência e interpretação e a (V) Elaboração do relatório. Além disso, foi utilizado a Análise de Conteúdo Categórica (SAMPAIO; LYCARIÃO, 2021). A seguir, no Quadro 1, exemplifica as categorias de análise que foram realizadas.

Quadro 1- Categorias analíticas sobre a bubalinocultura

<b>Histórico de Criação na cidade</b>	<b>Processos e etapas da bubalinocultura</b>	<b>Comercialização e principais produtos</b>	<b>Aproximação dos criadores e associativismo</b>	<b>Potencialidades da bubalinocultura em São Borja</b>
Dados que mostram quando começou o histórico da bubalinocultura no RS e em São Borja.	Etapas da cadeia produtiva. Quais as raças encontradas na cidade.	Quantitativo de estabelecimentos que vendem a carne e há quanto tempo? Quais os cortes disponíveis e a quantidade em quilos.	Existe uma associação de criadores locais? Quais atividades a ASCRIBU realizado com os associados?	Quais potenciais sujeitos e ações poderiam auxiliar para disseminar a criação de búfalos na cidade e refletir na cadeia produtiva?

Fonte: Elaborado pela autora (2023).

A partir das categorias analíticas será possível explorar os resultados obtidos e discutí-los em concordância com o marco teórico investigado.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **Histórico de criação na cidade**

A partir das entrevistas com criadores de búfalos, percebeu-se que na cidade de São Borja a cultura existe desde a década de 80. O relato do criador 1, proprietário de uma cabanha com 1300 hectares e aproximadamente 200 búfalos, entre matrizes (vacas que produzem), carneiros, reprodutores e demais animais, foi que a criação bubalina em sua propriedade se iniciou com o recebimento de animais vindos do estado da Bahia, em 1986, época em que sua família criava apenas bovinos. Em 1994, sua família resolveu investir em búfalos, comprando animais reprodutores e de raças melhores. O criador ainda conta, que, por motivo de seus estudos, resolveu criar uma marca para a comercialização da carne de búfalo, passando a investir, ainda mais, em melhorias, genética e comprando animais premiados na Expointer<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> A Expointer é uma feira agropecuária de destaque nacional e internacional, realizada no Parque Estadual de Exposições Assis Brasil, na cidade de Esteio, no Rio Grande do Sul. É considerada a maior feira de exposição de animais da América Latina. (Fonte: Wikipedia)

Já o criador 2, conta que começou sua criação com apenas um búfalo e atualmente sua família possui 105 animais, e que os animais são utilizados para o corte e pouquíssimas vezes utilizam o leite para consumo próprio. Apesar de trabalhar com o bubalino de corte, o criador tem como principal atividade a pecuária bovina e afirma que a falta de visibilidade sobre a da bubalinocultura é o principal motivo da dificuldade de vendas.

### **Processos e etapas da bubalinocultura**

Conforme os criadores entrevistados, em São Borja há búfalos das raças Mediterrâneo e Murrah. A Mediterrâneo é uma raça de dupla aptidão, mas com maior aptidão para o corte (RABUSKE, 2015). Já a Murrah, é a raça que tem maior demanda no país e uma das raças mais leiteiras que existem. Os criadores citam que procuram abater animais com idade média entre 12 a 14 meses, e utilizam a carne dos animais mais velhos para produção de charque, carne moída, e, às vezes, para a produção de linguiça. Contudo, por serem animais de baixo índice de mortalidade, podem chegar até 20 anos de idade.

As etapas da bubalinocultura para os criadores, inicia pela aquisição de animais, uma vaca e um reprodutor. Os animais se reproduzem rapidamente, facilitando a taxa de natalidade e aumentando rapidamente a manada. Após o tempo de desenvolvimento do animal, eles são desmamados e separados das vacas para entrarem no processo de engorda e se desenvolverem alimentando-se de pastos durante 18 a 24 meses antes de serem destinados ao abate.

O abate é feito em frigorífico na cidade local ou na região, visto que para realizar o processo o frigorífico precisa estar em conformidade para a realização de abates de búfalos. Essa conformidade é uma das dificuldades que os criadores relataram neste trabalho, pois o órgão responsável pela realização da inspeção veterinária não aceita que os frigoríficos abatam búfalos com a mesma pistola de abate utilizada para o bovino, exigindo pistolas específicas para abates de bubalinos. Além disso, precisam ter uma pistola extra, e cada uma custa em média R\$ 12 mil reais. Não podem utilizar o mesmo material que a utilizada pelos bovinos, pois como o animal possui uma estrutura óssea mais dura a pistola do bovino não possui a pressão adequada para abater os búfalos, fazendo-os sofrer. Sem isso o órgão responsável, no caso a Inspeção Veterinária Municipal, não autoriza o abate. Após o abate, o frigorífico realiza o serviço de entrega da carne aos estabelecimentos comerciais.

### **Comercialização e principais produtos**

Em São Borja, atualmente existem 05 estabelecimentos que comercializam a carne de búfalo, sendo quatro açougues e uma banca de venda, situada no Mercado Público Municipal. Segundo

o criador 1, seria ideal que existissem no mínimo 08 estabelecimentos comercializando a carne na cidade, o que auxiliaria a disponibilidade do produto, contribuindo para o aumentando da criação e consecutivamente o fluxo de abates e comercialização local.

O proprietário 1, possui três açougues junto a sua família, seus respectivos estabelecimentos são referências na cidade por venda da carne de búfalo. Na entrevista ele relatou que os seus estabelecimentos vendem em média 3500 quilos de carne bovina, e, em média de 1200 quilos de carne bubalina semanalmente. O mesmo proprietário atua há 28 anos com venda de carnes, e, há pelo menos 15 anos comercializando carne de búfalos, compradas, geralmente, do criador 1, e, outras vezes de criadores de outras cidades, conforme a disponibilidade nos frigoríficos. O proprietário destacou que o corte bubalino mais vendido é a costela.

O proprietário 2, possui um açougue, atuante há cinco anos e há dois anos optou por comercializar carnes de búfalos por conta da procura por seus clientes de uma opção mais saudável e com menor teor de gordura. O proprietário destacou que prefere animais que estejam com no máximo 220 quilos, peso de novilhos, aos animais mais pesados, mais velhos, que possuem a carne mais dura e que dificulta as vendas. O proprietário compra o animal inteiro, geralmente de outra cidade, para vender no estabelecimento, mas afirma que por ser um produto sazonal isso acaba dificultando a disponibilidade para comprar.

Também foi possível entrevistar um empresário (proprietário 3), que foi proprietário de um supermercado durante 34 anos, e que iniciou as vendas da carne de búfalo em maio de 2022 por conta da procura por clientes apreciadores da carne de bubalinos. Comercializava os cortes de Alcatra, Coxão de Dentro, Coxão de Fora, Capa de Filé, Costela, *Entrecot*, Fraldinha, Maminha, Peito, Picanha, *Prime Rib*, Ripa da Chuleta, Espinhaço e Vazio. Vale salientar que esses mesmos cortes também são encontrados na carne bovina, o que reafirma a informação de que o bubalino é muito parecido com o bovino. Recentemente o empresário vendeu o seu estabelecimento e o novo proprietário decidiu não continuar com a comercialização da carne bubalina.

A presidente da ASCRIBU, destacou que por ser uma carne mais magra, a carne de búfalo acaba recebendo um julgamento errado, *“a carne tem muito ferro, quando entra em contato com ar, ela oxida, tornando a cor num tom de vermelho mais escuro”*. Por desconhecimento a população acaba imaginando que a carne é de caça e que possui gosto forte. A presidente acredita que é preciso desmistificar esses mitos para mostrar aos clientes que a carne é de boa qualidade, e com isso, aumentar a procura por cortes bubalinos. Ainda, enfatiza

a importância de aumentar a quantidade de estabelecimentos que comercializem a carne, pois os consumidores têm por hábito escolher os cortes quando veem o alimento direto no balcão.

Por existirem poucos criadores, existe uma união entre os criadores da América do Sul, há uma proximidade maior com a Argentina, por questões geográficas e segundo a presidente da ASCRIBU, o país vizinho enfrenta os problemas os mesmos com a criação e disseminação dos produtos derivados de búfalos.

### **Aproximação dos criadores e associativismo**

Há o interesse em colocar em vigor o projeto Parceiros do Búfalo Nobre. Esse projeto é uma idealização do criador 1, que visa fomentar a cadeia produtiva da bubalinocultura na região.

Conforme relato de todos os entrevistados, infelizmente há poucos criadores em São Borja, e os que possuem criações estão localizados em outra cidade ou no interior do município. O criador 1 é o mais interessado e engajado para tentar aumentar o número de criadores e fomentar a bubalinocultura em São Borja, segundo o mesmo, ele até vende animais reprodutores para criadores que desejam começar uma nova criação.

Na cidade, apenas o criador 1 é associado à ASCRIBU, o criador 2 optou por não se associar momentaneamente por motivos não informados. O papel da associação, segundo os criadores, é oferecer auxílio nas vendas e primordialmente, divulgar a bubalinocultura no estado. Para as vendas dos animais, a associação, através de um grupo no WhatsApp, divulga animais disponíveis para venda, além de promover ações de marketing, divulgando os eventos em prol da bubalinocultura, como seminários, simpósios, dias de campo, e a ida em eventos com a realização dos assados das carcaças de búfalo para divulgar a qualidade da carne.

Este ano, a Associação comemorou 45 anos e esteve presente na Expointer 2023, com um dos assados da carcaça, além da exposição de animais que foram premiados no evento. Conforme a presidente, a Associação fez parceria com três universidades do estado do Rio Grande do Sul, a Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS), com o curso de Gastronomia, que realizou a 4ª edição do evento Churras & Lúpulo, em São Leopoldo, ocorrido no dia 21 de outubro de 2023, onde teve um menu com a carne de búfalo, divulgando mais os produtos, que acabaram resultando num pós-venda mais interessante. Já com a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), com o curso de Agronomia, Medicina Veterinária e Zootecnia com a Universidade Luterana do Brasil (ULBRA), com a Medicina Veterinária, para realização de pesquisas, tanto sobre a carne quanto o leite de búfalos.

Segundo dados da ASCRIBU, atualmente há 50 mil cabeças, e, há em torno de 700 criadores no Rio Grande do Sul. A associação pretende ampliar o mercado e melhorar o cenário econômico da cadeia produtiva, ainda, a associação enxerga como eficazes as ações realizadas através dos assados que atingem, no mínimo, 1000 pessoas que degustam a carne por evento, resultando em maior interesse por búfalos.

### **Potencialidades da bubalinocultura em São Borja**

Por se tratar de um animal que necessita de pouco investimento e se adapta bem com o pasto, o município tem potencialidade para aumentar a criação de búfalos, desde que os criadores se unam e criem uma forma de se comunicar beneficiando a todos e fazendo surgir uma forma de organização para que os abates dos animais sejam mais corriqueiros. Outro detalhe que ajudaria a potencializar a bubalinocultura seria os frigoríficos locais entrassem em conformidade com a realização de abates de búfalos.

Por já existir criadores na cidade, a criação de uma associação de búfalos na cidade, que incentiva-se os envolvidos a se unirem pela causa, auxiliando nas dificuldades e gerando benefícios para os associados, como por exemplo, todos que participarem da cadeia produtiva, irem expor em feiras, tivessem a disposição contatos rápidos para venda e compra de animais. Realizasse um escalonamento de animais escolhidos a cada momento de um produtor, o que facilitaria a disponibilidade de animais, oportunizando a venda de cada criador por vez, criando um fluxo constante aos frigoríficos e nos estabelecimentos, evitando a demora que existe hoje em dia na disponibilidade da carne.

Outra potencialidade é o Instituto Federal Farroupilha, o qual poderia ser parceiro para realizar pesquisas em vários campus e temas sobre os búfalos, como em áreas da Engenharia, Ciências Agrárias e Ciências Sociais, como por exemplo em Gastronomia, utilizando os cursos dessa área, como o Tecnólogo e o Técnico Subsequente, ambos do campus São Borja. Suas atuações poderiam estar relacionadas à realização de trabalhos conjuntos extracurriculares para degustação da carne, realização de análises sensoriais com produtos à base de carne e leite do animal, produção de receitas utilizando a carne, ou atuando em parceria com os criadores e com a ASCRIBU. Isso já aconteceu em alguns momentos, como por exemplo, em 2015, os alunos do Técnico Subsequente, realizaram o coquetel de abertura da Feira Agropecuária da Fronteira Oeste (FENAOESTE), com produtos à base de búfalo. Já o curso Tecnólogo em Gastronomia, participou do evento promovido pela Associação Comercial de São Borja (ACISB), no 1º Sabores da Região: Encontro Binacional da Gastronomia – Brasil – Fronteira Oeste e Missões

e Argentina – Santo Tomé, e no Festival Binacional de Enogastronomia, na cidade de Santana Livramento, ambos realizados em julho de 2023.

Como oportunidades, apesar do custo para a produção de leite de búfalas ser maior do que para a criação de animais para corte, há uma agroindústria no interior de São Borja, que produz queijos e laticínios. A criação de búfalos viabilizaria a diversificação de produtos e o aumento do alcance de público consumidor na cidade.

### **Relato do diário de campo**

Após a realização das entrevistas foi realizado um diário de campo na propriedade rural Cabanha Santa Bárbara, localizada a 5 km de distância de São Borja, no dia 11 de novembro de 2023. Este diário serviu para entender a cultura de búfalos em uma propriedade real. Como resultado, destacam-se as seguintes observações:

- Na localidade existem cerca de 200 animais das raças Murrah e Mediterrâneo, entre vacas, touros e terneiros.
- Observou-se que, os animais são dóceis e inteligentes;
- Eles reconhecem pessoas desconhecidas e acabam se retraindo;
- São observadores e de mugido baixo;
- Ficam soltos em um espaço cercado, com açudes para se banharem, pastagem farta e natural para se alimentarem;
- Os animais são bem tratados e respeitam seu tratador (capataz).

Ainda, com esse diário foi possível perceber e afirmar o quanto os animais são sensíveis e inteligentes, conforme os relatos dos criadores entrevistados. Na figura 2 é possível ver uma montagem com fotos desse diário.

Figura 2 - Diário de Campo



Fonte: Prof<sup>ª</sup> Beatriz Carvalho Tavares (2023).

Por fim, na última etapa do estudo, foi desenvolvido um produto comunicacional, uma cartilha com as informações sobre bubalinocultura, os impactos sociais e econômicos, uma lista dos produtores e os locais que comercializam a carne de búfalo na cidade. Na Figura 3 é possível ver um esboço da cartilha.

Figura 3 - Capa da Cartilha para divulgar a bubalinocultura em São Borja.



Fonte: Autora (2023).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A bubalinocultura existe há quase quatro décadas na cidade de São Borja (RS). Essa atividade precisa de maior divulgação para aumento da criação local e da venda de seus respectivos produtos, como a carne e o leite. A maior dificuldade atualmente é o abate do animal, tanto os criadores como os proprietários de estabelecimentos, reclamam da dificuldade de conseguir frigoríficos autorizados e adequados para prestação do serviço.

A criação de búfalos para os criadores, é unânime como uma opção da pecuária que é de fácil manejo, por viverem bem no campo nativo, por se alimentarem do pasto, por serem animais que facilmente se adaptam ao local, como em campos arenosos e alagados, animais que dificilmente adoecem, não necessitam de tanta medicação, como defensivos de parasitas, e são bem resistentes aos carrapatos. Segundo dados apresentados na matéria do Canal Rural (2014), os animais devem ser imunizados apenas contra brucelose <sup>4</sup>e febre aftosa<sup>5</sup>, que são vacinas obrigatórias. São uma ótima opção para substituir os bovinos que requerem mais cuidados que os bubalinos.

A carne visualmente se assemelha a bovina, sendo que do búfalo é possível conseguir os mesmos cortes, mas é uma carne mais saudável por ter menos gordura e não receber tantos medicamentos para o cuidado do animal.

A formação de uma associação local dos criadores de búfalos de São Borja poderia auxiliar na divulgação dos benefícios dos produtos à base de búfalo, contatando as mídias locais para realização de entrevistas e utilização de redes sociais para disseminar a informação à população local, conseqüentemente aumentando a procura nos estabelecimentos.

Por fim, este trabalho apresenta resultados satisfatórios e preliminares, por ter sido precursor do tema no curso de Tecnologia em Gastronomia, mas com possibilidades de melhorias, como a continuação da pesquisa com um número maior de criadores, com a realização de uma análise sensorial com a população local, a fim de entender suas preferências e diagnosticar formas de incentivar outras pesquisas sobre o tema e de atrair mais consumidores da carne bubalina.

---

<sup>4</sup> A brucelose humana é uma doença que pode ser transmitida ao ser humano por animais terrestres e aquáticos infectados. Fonte: Ministério da Saúde.

<sup>5</sup> A febre aftosa é uma doença infecciosa aguda que causa febre, seguida do aparecimento de vesículas (aftas), principalmente, na boca e nos pés de animais de casco fendido, como bovinos, búfalos, caprinos, ovinos e suínos. Fonte: Ministério da Saúde.

## REFERÊNCIAS

ABCB - ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES DE BÚFALOS. **A carne de Búfalo**, 2011. Disponível em: <<https://bufalo.com.br/o-bufalo>>. Acesso em: 20 de ago de 2023.

AGROLINK. Agronegócio. **Rio Grande do Sul tem mais de 63 mil cabeças de búfalos**. 18 de maio de 2009. Disponível em: <[https://www.agrolink.com.br/saudeanimal/noticia/rio-grande-do-sul-tem-mais-de-63-mil-cabeças-de-bufalos\\_90334.html#:~:text=A%20m%C3%A9dia%20de%20b%C3%BAfalos%20por,do%20Cedro%2C%20em%20Pantano%20Grande](https://www.agrolink.com.br/saudeanimal/noticia/rio-grande-do-sul-tem-mais-de-63-mil-cabeças-de-bufalos_90334.html#:~:text=A%20m%C3%A9dia%20de%20b%C3%BAfalos%20por,do%20Cedro%2C%20em%20Pantano%20Grande)>. Acesso em: 27 de ago de 2023.

ASCOM EMATER/RS-ASCAR. **Bubalinocultura é novidade no espaço da Emater/RS-Ascar**. 27 de agosto de 2023. Disponível em: <<https://www.expinter.rs.gov.br/bubalinocultura-e-novidade-no-espaco-da-emater-rs-ascar>> Acesso em: 28 de ago de 2023.

BARBOSA, Delfino Beck. Búfalo: **Três décadas conquistando fronteiras**. Fazenda Panorama, RS. 2010.

BARDIN, L. Análise de Conteúdo. 4. ed. Universitaires de France: Edição 70, 1977.

BERNARDES, Otávio. Bubalinocultura no Brasil: situação e importância econômica. **Revista Brasileira de Reprodução Animal**, v. 31, n. 3, p. 293-298, 2007. Disponível em: <<http://www.cbra.org.br/pages/publicacoes/rbra/download/293.pdf>> Acesso em: 22 de ago de 2023.

DAMÉ, M.C.F. Búfalo: animal de tração. Pelotas: **Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária**, 2006. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/745315/bufalo-animal-de-tracao>> Acesso em: 17 de set de 2023.

DATA MPE Brasil. 2021. Disponível em: <<https://datampe.sebrae.com.br/profile/geo/sao-borja>>. Acesso em: 12 de set de 2023.

**DESDE o início do ano, 50 mil turistas argentinos ingressam por São Borja**. Rádio Missioneira. 19 de janeiro de 2023. Disponível em: <<https://www.radiomissioneira.com/cerca-de-50-mil-turistas-argentinos-ingressaram-por-sao-borja-desde-o-inicio-do-ano1>> . Acesso em: 25 de ago de 2023.

**ESTADO do Pará detém o 2º maior rebanho bovino do brasil e o maior de búfalos**. ADEPARÁ. 20 de jan de 2023. Disponível em: <<http://www.adepara.pa.gov.br/artigos/estado-do-par%C3%A1-det%C3%A9m-o-2%C2%BA-maior-rebanho-bovino-do-brasil-e-o-maior-de-b%C3%BAfalos>> Acesso em: 02 de set de 2023.

FALKEMBACH, Elza Maria F. Diário de campo: um instrumento de reflexão. **Contexto e educação**. Ijuí, RS, v. 2, n. 7, p. 19-24, 1987. Disponível em: <<http://www.unirio.br/cchs/ess/Members/silvana.marinho/disciplina-instrumentos-e-tecnicas-de-intervencao/unid-2-instrumentos-de-conhecimento-intervencao-e-registro/texto-7-falkembach-elza-maria-fonseca-diario-de-campo-um-instrumento-de-reflexao-in-contexto-e-educacao-no-7-jui-inijui-1987/view>> Acesso em: 03 de set de 2023.

FAZENDA ALLIANÇA AGROECOLÓGICA. **Fazenda Aliança**, 2021. Disponível em: <<https://fazendaallianca.com.br/>> Acesso em: 02 set 2023;

GIL, Antonio Carlos *et al.* **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

HUHN, S., Lourenco Junior, J. D. B., Carvalho, L. D. M., do NASCIMENTO, C. N. B., & Vieira, L. C. (1991). **Características, peculiaridades e tecnologia do leite de búfala**.

Disponível em:

<<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/387806/1/CPATUDOC57.pdf>> Acesso em: 25 de ago de 2023.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Agropecuária. Pesquisa da Pecuária Municipal, 2017**.

Disponível em:<<http://www.biblioteca.ibge.gov.br>>. Acesso em: 01 de set de 2023.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA . **Censo Produção Agrícola - Lavoura Temporária**. Rio de Janeiro: IBGE, 2021.

Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/sao-borja/pesquisa/14/10193>> .

Acesso em: 28 de ago de 2023.

JUNIOR, Eduardo Brandão Lima *et al.* Análise documental como percurso metodológico na pesquisa qualitativa. **Cadernos da FUCAMP**, v. 20, n. 44, 2021. Disponível em:

<<https://www.revistas.fucamp.edu.br/index.php/cadernos/article/view/2356>>. Acesso em: 13 de set 2023.

LUCHIARI F. A., ALMEIDA A.V.L., ALBAN L., COSTA M.J.P. Etapas do processo de agregação de valor da carne e do couro bovino. In: **Seminário Nacional sobre Produção de Carne Bovina com Qualidade, 1, 2003, São Paulo. Anais. São Paulo: ABNP, 2003**.

MARQUES, JRF; CARDOSO, L. S. **A bubalinocultura no Brasil e no mundo**. 1997.

Disponível em: <<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/392264/1/A-bubalinocultura-no-Brasil-e-no-mundo.pdf>> Acesso em: 20 de ago de 2023.

MARQUES, JRF. **Criação de búfalos**. 1998. Disponível

em:<<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/handle/doc/100667>> . Acesso em: 01 de set de 2023.

MARQUES, J. R. F. **Búfalos: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental; Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000.

Disponível em:

<<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/103213/1/500perguntasbufalos.pdf>> Acesso em: 14 de nov de 2023.

PADILHA, Gabrielli; DE OLIVEIRA, Danielly Engelmann; DUVAL, Adriana Ruschel. SÃO BORJA SANTO TOMÉ: IRMANDADE FRONTEIRIÇA. **Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão**, v. 9, n. 2. Disponível em:

<[https://guri.unipampa.edu.br/uploads/evt/arq\\_trabalhos/13952/seer\\_13952.pdf](https://guri.unipampa.edu.br/uploads/evt/arq_trabalhos/13952/seer_13952.pdf)>. Acesso em 24 de ago de 2023.

PREFEITURA DE SÃO BORJA. **História**. Disponível em: <<https://www.saoborja.rs.gov.br/index.php/historia>>. Acesso em 23 de ago de 2023.

RABUSKE, William Matheus Truccolo. **Relatório do estágio curricular supervisionado em medicina veterinária -- área bubalinocultura de corte**. 48p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Medicina Veterinária) – Universidade Federal do Pampa, Uruguaiana, 2015. Disponível em: <<https://dspace.unipampa.edu.br/bitstream/riu/5182/1/WILLIAM%20RABUSKE.pdf>>. Acesso em: 22 de ago de 2023.

RAUPP, F. M., & BEUREN, I. M. (2006). **Metodologia da pesquisa aplicável às Ciências Sociais**. In I. M. Beuren (Ed.), Como Elaborar Trabalhos Monográficos em Contabilidade: Teoria e Prática (3rd ed., pp. 76-97). São Paulo: Atlas.

RICCI, Gisele Dela; DOMINGUES, Paulo Francisco. O leite de búfala. **Revista de educação continuada em medicina veterinária e Zootecnia do CRMV-SP**, v. 10, n. 1, p. 14-19, 2012. Disponível em: <<https://www.revistamvez-crmvsp.com.br/index.php/recmvz/article/view/255/239>>. Acesso em: 13 de set de 2023.

ROSSATO, Caio Vinícius Di Helena. Precisamos falar sobre búfalos. **Associação Brasileira de Criadores de Búfalos**. 2021. Disponível em: <<https://bufalo.com.br/precisamos-falar-sobre-bufalos/>>. Acesso em: 24 de ago de 2023.

RURAL, R. C. **Conheça as vantagens da criação de búfalos**. Disponível em: <<https://www.canalrural.com.br/programas/jornal-da-pecuaria/conheca-vantagens-criacao-bufalos-52060/>>. Acesso em: 15 nov. 2023.

SAMPAIO, Rafael Cardoso; LYCARIÃO, Diógenes. Análise de conteúdo categorial: manual de aplicação. 2021.

DE SOUSA, Angélica Silva; DE OLIVEIRA, Guilherme Saramago; ALVES, Laís Hilário. A pesquisa bibliográfica: princípios e fundamentos. **Cadernos da FUCAMP**, v. 20, n. 43, 2021. Disponível em: <<https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/cadernos/article/view/2336>>. Acesso em: 06 de set de 2023.

SCHIMANSKI, S., RODRIGUES, A. C. ., AVILA, A. H. ., CAPELARI, A. L., PINHEIRO, A. ., SANTOS, C. M. dos, SOUZA, C. L. S., ESLABAO, D. da R., FIRME, G. V. F., VELOSO, G. B., RUDRIGUES, J. M. S. A. ., BRETANHA, J., MENEZES, L. ., SANTOS, R. G., & FELISBERTO, G. F. (2022). Cidades-irmãs: ações desenvolvidas sob o amparo da irmandade internacional entre os municípios de Pelotas-Suzu. **Revista ELO–Diálogos em Extensão**, v. 11, 2022. Disponível em: <<https://periodicos.ufv.br/elo/article/view/14663/7640>>. Acesso em: 13 de set de 2023.

SILVA, AV da *et al.* Bubalinocultura Brasileira: potencialidade e expansão. **Jornada de ensino, pesquisa e extensão–JEPEX**, p. 12-18, 2012. Disponível em: <<https://www.passeidireto.com/arquivo/66669461/bubalinocultura-brasileira-potencialidade-e-expansao-oo>> Acesso em: 15 de ago de 2023.

SILVA, Charles Grazziotin; COELHO, Elaine Martins. **A identidade Gastronômica da Cidade São Borja**. São Borja, Instituto Federal Farroupilha, 2020.

TAVARES, Mariana Caroline Guis. **Caracterização da bubalinocultura de corte no Rio Grande do Sul**. 2022. Disponível em: <<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/249107/001143949.pdf?sequence=1&isAllowed=y>> Acesso em: 28 de ago de 2023.

TEIXEIRA, L. V.; BASTIANETTO, E.; OLIVEIRA, D. A. A. Leite de búfala na indústria de produtos lácteos. **Revista Brasileira de Reprodução Animal**, v. 29, n. 2, p. 96-100, 2005. Disponível em: <<http://www.cbra.org.br/pages/publicacoes/rbra/download/RE024.pdf>> Acesso em: 29 de ago de 2023.

VALE, W.G. Perspectivas da bubalinocultura no Brasil e na América Latina. In: **Simpósio Paulista de Bubalinocultura**, 1, 1999, Jaboticabal, SP. Anais ... Jaboticabal: UNESP/FCAV, 1999. p.1-26

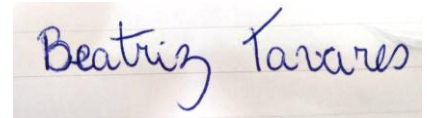
VAZ, F.N.; RESTLE, J.; BRONDANI, I.L. *et al.* Estudo da carcaça e da carne de bubalinos Mediterrâneo terminados em confinamento com diferentes fontes de volumoso. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.32, n.2, p.393-404, 2003. Disponível em:<<https://www.scielo.br/j/rbz/a/Pr4n4HyrqDjBzVRfjb59Mhk/?format=pdf&lang=pt>>. Acesso em 28 de ago de 2023.

VIEIRA, Juliana Nobre *et al.* Bubalinocultura no Brasil-Short communication. **Pubvet**, v. 5, p. Art. 999-1004, 2011. Disponível em <<https://www.pubvet.com.br/uploads/e009ddea478295fad71f52a3ff255a29.pdf> > Acesso em: 17 de set de 2023.

VINUTO, J. **A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto**. Tematicas, Campinas, SP, v. 22, n. 44, p. 203–220, 2014. DOI: 10.20396/tematicas.v22i44.10977. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/10977>. Acesso em: 3 nov. 2023.

ZANETI, T. B., Terezinha Zani, V., Cândido Fleury, L., Cristina Kasper Machado, I., Bonamigo Dorigon, C., Pereira, G., Schwambach de Almeida, S., Thiele Lima, A., Lopes Martin Neto, J., Garcias, B., Vellinho, Y., Rohde, F., Schneider, S., & Pereira Kechinski, C. (2016). A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da Gastronomia do Rio Grande do Sul. **Ágora**, 18(1), 28-42. Disponível em: <<https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7433> >. Acesso em: 27 de ago de 2023.

*Taís Righi dos Santos*

A photograph of a handwritten signature in blue ink on a piece of lined paper. The signature reads "Beatriz Tavares".

---

Beatriz Carvalho Tavares

---

São Borja, 09 dezembro de 2023