

**Documento de Registro de Entrevista para o site MHEPTCPS**

**Centro Paula Souza**

**MEMÓRIAS E HISTÓRIA DA  
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

**Percurso Histórico**

**Programa de História Oral na Educação**

**com**

**Igor Henrique Cruz**

**Faculdade de Tecnologia Dr. Thomaz Novelino**

**Franca/SP**

**2021**

## **Ficha de cadastro**

Tipo de entrevista: História oral de vida

Entrevistadora /Instituição: Liene Cunha Viana Bittar da Faculdade de Tecnologia Dr. Thomaz Novelino, de Franca/SP.

Levantamento de dados preliminares da entrevista: Liene Cunha Viana Bittar

Elaboração do roteiro da pesquisa: Liene Cunha Viana Bittar

Local da entrevista: Franca/SP – Plataforma Microsoft Teams

Data: 13 de abril de 2021

Técnico de gravação: Liene Cunha Viana Bittar

Duração: 18 minutos e 45 segundos

Número de vídeos: 1 (um)

Transcritora: Liene Cunha Viana Bittar

Número de páginas: 11

## **Sinopse da entrevista**

A entrevista foi realizada no contexto do projeto do Projeto Coletivo de “História Oral na Educação: de profissionais a empreendedores”, proposto pelo Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional e Tecnológica, na Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza, em abril de 2021, com o entrevistado Igor Henrique Cruz, aluno formado na Fatec Dr. Thomaz Novelino, que ampliou sua empresa após entrar na Fatec. Durante a graduação, foram realizados vários Projetos Integradores na cervejaria (enfocando diversos aspectos da gestão e da produção industrial), assim como o Trabalho de Graduação (a respeito de qualidade). A empresa

vem crescendo durante a pandemia, tendo aberto uma filial na cidade de Ribeirão Preto e com planos de expansão para Minas Gerais.

### **Transcrição da entrevista**

Data da transcrição da entrevista: janeiro de 2022

Nome da transcritora: Liene Cunha Viana Bittar

**Liene Cunha Viana Bittar (LCVB):** Boa tarde! Hoje é dia 13 de abril de 2021. Eu sou a professora Liene Cunha Viana, eu estou aqui com o Igor Henrique Cruz, que vai participar do Projeto Coletivo de História Oral na Educação “De profissional a empresário”. O Igor é nosso ex-aluno da Fatec Dr. Thomaz Novelino e atualmente ele é um empreendedor. Boa tarde, Igor!

**Igor Henrique Cruz (IHC):** Boa tarde! Igor.

**LCVB:** Obrigada por ter aceitado nosso convite, vai ser uma honra recebê-lo no nosso projeto e saber da sua história. Eu gostaria, inicialmente, de saber um pouco sobre você: - quem que é o Igor, como foi sua história de vida, de estudo, desde pequeno, né, até você chegar a ser o empreendedor que você é hoje.

**IHC:** Bom, eu tenho 40 anos, sou casado, tenho duas filhas, a Beatriz e a Sofia, de 13 e 14 anos. Eu só estudei em escola pública aqui na cidade e quando eu acabei o colegial eu tentei alguns vestibulares e desisti de estudar, de fazer um curso superior na época.

**LCVB:** O que você queria fazer na época?

**IHC:** Eu queria fazer Medicina!

**LCVB:** Noooooossa, Igor!

**IHC:** Tentei durante dois anos, aí entrar numa pública, aí montei a Portubeer, foi o primeiro negócio assim que já era de família né? Então... Aí essa empresa a gente trabalhou com ela até 2015. Abrimos uma filial e essa filial, depois com alguns cursos na área de Cerveja,

a gente... acabou que ela se transformou numa cervejaria. De início era um bar que vendia cervejas artesanais, e depois a gente começou como um *home brew*, fazer cervejas artesanais né, em casa, com panelões e tal. Até que a gente comprou equipamento e começou a produzir industrialmente. Depois disso, a gente mudou a fábrica de lugar, foi de um barracão pro outro, porque o barracão inicial ficou pequeno. E então, taí agora, produzindo... Em 2020 a gente montou churrasco americano, a gente montou inicialmente como *delivery*, né, a BBQ Rural. A gente faz a carne *smoker* no padrão americano e despacha pro pessoal. Agora teve a inauguração da filial de Ribeirão, lá em Ribeirão ela atende também em *delivery*, vende as cervejas nossas e o churrasco americano.

**LCVB:** E quem cuida dessa filial de Ribeirão?

**IHC:** É um parceiro nosso, é um sistema deeee... não é uma franquia, né, a ideia é franquear, mas ainda estamos de sociedade. A gente fornece o cardápio, todos os produtos e eles (inaudível).

**LCVB:** E a cerveja vocês mandam pronta daqui, né, e eles só fazem o barbecue lá...?

**IHC:** Sim, em *groulers pet* e toda semana, uma, duas vezes por semana a gente manda uma remessa.

**LCVB:** Hãã...

**IHC:** Pegou esse gancho do *delivery*, né, que aumentou muito agora por causa da pandemia e aproveitou pra... pra tá aumentando o negócio dessa forma.

**LCVB:** Que legal! Então vocês aproveitaram uma oportunidade naquilo que parecia um problema, né? Ô, Igor, e quando que vocês abriram essa filial de Ribeirão?

**IHC:** Em dezembro.

**LCVB:** Ahhh, já em dezembro? Então tá... E como que a Fatec entrou na sua história?

**IHC:** Então, eu fiz... depois deeee velho, né, eu fui fazer a faculdade! (risos) Eeee tipo assim... querendo ou não, como a gente já tinha uma experiência em negócio, ela acaba

que ajudou clareando algumas ideias, na parte de organização, de estrutura, na parte de logística... eu vejo como tipo assim, ajudou bem nessa parte.

**LCVB:** Hahã... Ééééé... Então, eu lembro assim alguma coisa, de quando você estava na faculdade, a sua turma fazia projetos integradores na cervejaria, né? Conta pra gente como é que foi isso.

**IHC:** Sim, a gente foi uma turma bem unida lá, que praticamente quase todos os projetos eram feitos em relação à cerveja, na nossa fábrica, né? Então, foi bem legal, acabou que eu tive uma consultoria grátis lá, né? (risos)

**LCVB:** E que tipo de projetos eles desenvolveram lá com você, você lembra? Lembro que tinha um pão com resíduo da cerveja, né, que fizeram, uma esfirra, não foi?

**IHC:** Sim, tem esse pão com o malte de cerveja, a gente bolou um jeito de usar o malte ééééé... como farinha integral. Até no cardápio da BBQ Rural esse pão é feito até hoje! Mas é uma massa que pode ser usada em salgado, substitui até uma farinha branca, no caso.

**LCVB:** Huhum... interessante! E você lembra o que mais que fizeram, ééé que tipo de projeto desenvolveram com vocês?

**IHC:** A gente fez uma chopeira a partir de uma geladeira, para chope artesanal ... também fica gelado, o barril fica refrigerado dentro com uma serpentina. A gente usa em alguns pontos de venda esse tipo de projeto.

**LCVB:** E você tem ainda essa chopeira que vocês fizeram na faculdade? Ou ficou com alguém da turma?

**IHC:** Opa, tem sim, inclusive ela está aqui na loja, a gente tirou de um bar que fechou por causa da pandemia, mas ela está aqui aguardando reabrir para mandar de volta.

**LCVB:** Que legal, nossa, eu vou querer uma foto dessa chopeira depois! Por favor. Muito interessante! Igor, quando você entrou na Fatec você ainda não tinha... é você ainda fazia cerveja caseira, em panelas... foi durante o tempo da faculdade que você foi fazendo essa modificação? Como que foi isso?

**IHC:** Na verdade, ééé... quando eu ingressei na faculdade, na Fatec, eu... a gente fazia em painéis, mas já tinha comprado o equipamento industrial, estava em fase de instalação. Tanto é que no primeiro ano da faculdade fui instalando esse equipamento, em Franca, não tinha nem profissional nessa área para ajudar. .... deu o maior trabalho pra por pra funcionar.

**LCVB:** Huhum...

**IHC:** Foi tudo junto: comprei o equipamento, comecei a faculdade e nesse primeiro ano da faculdade fui montando o equipamento pra colocar aí pra funcionar.

**LCVB:** Huhum.... E Igor, como você se sente, assim, você disse que abriu a Portubeer primeiro porque era um negócio de família, então já vinha do seu pai, seu pai já era empreendedor?

**IHC:** Sim, meu pai... meu pai e minha mãe, né, sempre tiveram lanchonete. E a gente trabalhando junto ali, aprendeu a fazer o salgado, tudo, vitamina... e na época surgiu a oportunidade de um ponto bem localizado, eu montei. Fui ganhar dinheiro em vez de ter estudado. Lá a gente trabalhou até o final do ano passado, 2020. Aí, com a pandemia, essa empresa começou a entrar em decadência e a gente viu que de repente não era interessante tocar durante a pandemia, a gente estava colocando dinheiro num negócio e não estava tendo retorno. A gente acabou encerrando as atividades dela.

**LCVB:** Aquela da avenida Brasil?

**IHC:** Sim

**LCVB:** Nossa, que ... E ao mesmo tempo você teve a pandemia como oportunidade para o aumento da sua outra empresa, né?

**IHC:** Ah, sim! Até lá estava como um peso pra gente. Ficar trabalhando nas duas empresas, me consumia muito tempo e responsabilidade lá, e não tinha retorno pra despesa. A gente resolveu parar durante a pandemia, devolver o ponto – a gente estava tendo que pagar o aluguel do ponto. E a ideia é essa, quando acabar a pandemia a gente voltar, porque não tem uma previsão, né?

**LCVB:** É, não tem previsão ainda mesmo de quando isso vai acabar! E... Ééé Igor, o que que você achou assim hoje, você acha que o fato de você ter feito a faculdade... O seu irmão, que é seu sócio, né?

**IHC:** É.

**LCVB:** Ele estudou o quê, o Luís?

**IHC:** Ele fez Gastronomia.

**LCVB:** Então você basicamente é mais a cabeça da organização da empresa em termos de administração? Como é que funciona?

**IHC:** Assim na parte de investimento a gente sempre conversa, né? Ele tem uma base boa também de organização. Ele é cervejeiro e trabalha com a gente, né? E a parte de organização, nesse ponta da cerveja, eu deixo por conta dele. Agora a parte de despacho pra Ribeirão, pra outros clientes, bares daqui da cidade é por minha conta.

**LCVB:** Tá jóia. Outra coisa que eu queria saber. Se você pensar na Fatec hoje, o que que você acha que ela teve alguma participação... porque você já nasceu com uma veia empreendedora, né? Já teve uma herança. Mas você acha que se você não tivesse feito a Fatec, tivesse seguido aquele seu caminho inicial lá da Salgaderia, depois iniciado... você acha que a Fatec colaborou, ela teve alguma participação na sua percepção do que é uma indústria, dessa questão de gestão... Você acha que teve alguma coisa que te ajudou, que talvez você fosse diferente se você não tivesse feito?

**IHC:** Ah, não, com certeza! Abre a mente, vamos dizer assim, que aumenta o conhecimento, com certeza ajudou! A parte de organização, principalmente, você perde um pouco daquele medo de fazer as coisas sem saber. Te dá uma base, né? Você aprende a fazer uma programação lá dentro da empresa e tal...

**LCVB:** Huhum... Ótimo! E hoje, que percepção... Você falou da Salgaderia, que você pretende voltar a abrir depois. Vocês abriram essa nova empresa em Ribeirão Preto e quais são os rumos que você pretende dar à sua empresa daqui pra frente. Como você vê a sua empresa no futuro?

**IHC:** A ideia é transformar a BBQ Rural numa franquia. Abrir em Uberlândia, Belo Horizonte... e aumentar, né? Já tem a fábrica que fornece a cerveja e a ideia é montar um ponto que vende churrasco com a cerveja.

**LCVB:** E aí pra isso vocês já estão fazendo um trabalho? Em estudos...

**IHC:** Na verdade, a filial de Ribeirão entra como uma experiência, né?

**LCVB:** E vocês contrataram alguma empresa para apoiá-los nessa expansão ou não? Uma consultoria...

**IHC:** Não, é na paulada mesmo!

**LCVB:** Igor, você pretende fazer essa ampliação, é isso que você vê do seu negócio? Você não se vê diversificando? Você pretende continuar nela e voltar com a Salgaderia...?

**IHC:** Sim! É tipo assim, né, é uma operação diferente, mas sempre foi rentável. Durante a pandemia ficou todo o mundo em déficit, mas a tendência, imagino depois que voltar, imagino que vai ser boa. Vamos ter bastante ponto barato pra alugar, (inaudível).

**LCVB:** (inaudível) de vocês na cidade, né, isso é índice de sucesso!

**IHC:** A gente está com o projeto de montar um empório aqui na cervejaria. Um tipo de um açougue pra vender as carnes resfriadas seladas a vácuo, vamos ter insumos para cervejas caseiras, também. A gente já até alterou o CNPJ pra poder abrir, porque como bar não pode. Então vamos fazer um empório também.

**LCVB:** Nossa, essa ideia é muito interessante! Vocês têm o espaço, né? É muito interessante essa ideia! Já estou louca pra que abram logo! Muito legal, Igor! E você gostaria de deixar alguma mensagem pra ser colocada no Centro de Memória do Centro Paula Souza lá em São Paulo? Assim, pros futuros empreendedores, fatecanos que desejem empreender... você gostaria de deixar alguma mensagem?

**IHC:** É, tipo assim, eu pensei em desistir algumas vezes, mas ainda bem que não desisti, porque eu aproveitei muito a faculdade, fiz muita amizade, principalmente, né, um pessoal



que até hoje é parceiro. Mas faz parte. No começo dá uma desanimada, é puxado, mas dá tudo certo.

**LCVB:** Isso você fala da Fatec, né? E do empreendimento, é a mesma coisa? Quando você começou a falar eu até pensei que estava falando do empreendimento, porque parece... dá muito trabalho, às vezes dá vontade de desistir, mas ainda bem que eu não desisti! Eu pensei que você estava falando da cervejaria! (risos) porque é alguma coisa meio parecida, né? A gente acaba passando por problemas que às vezes parecem que não têm solução, mas ainda bem que vocês não desistiram, né? Persistiram e vocês têm um caminho, vocês vêm um caminho pela frente, né?

**IHC:** Sim! Tem momentos em que dá vontade de desistir, né? Uma pandemia dessas! Metade dos parceiros nosso que vendem cerveja fecharam as lojas e não abrem mais! Mas a gente está persistindo, a gente tem uma meta que... tipo assim, vamos bolar um plano pra fazer diferente, pra fazer o negócio aumentar! Não adianta ficar parado reclamando... Tem que mexer os pauzinhos pra fazer dar certo.

**LCVB:** Agradeço muito a você pelo seu depoimento. Acho que vai ser muito interessante pra muitas pessoas que virão pela frente, né? Quem já está no meio do caminho também pode aproveitar (inaudível). Neste momento, principalmente, em que tem muita gente desistindo de tudo, desistindo de faculdade, desistindo de empreendimento, diante das dificuldades. Muito obrigada! Gostei muito, foi muito bom!

**IHC:** Eu que agradeço a oportunidade de estar falando da nossa empresa! Quem quiser tomar cerveja, pode entrar em contato que a gente entrega! (risos)

**LCVB:** Ótimo! Obrigada, Igor!

**IHC:** Eu que agradeço!

### **Descritores**

História oral na Educação

Empreendedorismo

Fatec Franca

Liene Cunha Viana Bittar

Igor Henrique Cruz  
Produção de cerveja e churrasco americano  
Cervejaria Rural  
Salgaderia  
Gastronomia  
Tecnólogo em Gestão de Produção Industrial  
Lanchonete  
Bar  
Empório  
Trabalho de Conclusão de Curso  
Fatecano

#### **Dados Biográficos do Entrevistado:**



**Igor Henrique Cruz** - Nasceu em Franca/SP, em 23 de outubro de 1980. Estudou em escolas públicas (Jerônimo Barbosa Sandoval, Caetano Petrágli e Torquato Caleiro), finalizando o ensino médio em 1998. Fez o Tiro de Guerra em 1999, junto com o cursinho pré-vestibular no Anglo, a fim de prestar vestibular para Medicina. Como não teve sucesso, desistiu de fazer faculdade e fundou uma Salgaderia, a Portucale, em 2000 (seus pais já tinham uma empresa desse tipo). Em 2010, abriu uma filial da empresa, que em 2015 deixou de ser uma lanchonete e mudou de nome e para Cervejaria Rural. No mesmo ano, Igor iniciou o curso de Gestão da Produção Industrial na Fatec Dr. Thomaz Novelino - Franca. Em 2018, criou a BBQ RURAL, empresa que inicialmente participava apenas de eventos, com o fornecimento de cervejas artesanais e churrasco americano. Em 2019, a Cervejaria Rural mudou de endereço, com uma nova estrutura e o BBQ RURAL passou a

fazer parte da cervejaria. Com o início da pandemia, em 2020, as empresas passaram a funcionar apenas por meio de delivery. Em 2021 abriram mais uma operação nesse formato em Ribeirão Preto. O Igor tem duas filhas adolescentes, a Beatriz e a Sofia.

### Dados Biográficos da Entrevistadora:



**Liene Cunha Viana Bittar** é professora de Comunicação e Metodologia Científica na Fatec Franca desde 2008. Nascida em Lins/SP em 10 de julho de 1970, morou em várias cidades pequenas do estado de São Paulo, onde realizou o ensino fundamental em escolas públicas. Continuando a vida de nômade, fez o colegial preparatório para o vestibular em Araraquara e Ribeirão Preto (sempre no interior de São Paulo). Aos 17 anos, iniciou o curso de Comunicação Social (Jornalismo) na Unesp de Bauru. Dois anos mais tarde, entretanto, deixou o curso e voltou a Araraquara a fim de fazer Letras (Inglês e Alemão) também na Unesp – porque concluiu que “só gostava de ler”. Em seguida ao curso, fez Mestrado e Doutorado em Literatura Portuguesa. Iniciou-se no mundo do trabalho na Universidade de Franca (Unifran) em 1999. Trabalhou em várias faculdades e colégios de Franca, Ibitinga e Barretos, até prestar o primeiro concurso da Fatec Franca, onde está até a atualidade. Faz parte do Grupo de Estudos e Pesquisas de História e Memória da Educação Profissional desde 2013.

**Anexos** (documentos sigilosos e não ficarão aberto online ao público)

Termo de Cessão dos Direitos Autorais de Igor Henrique Cruz

Termo de Autorização para uso de Imagem de Igor Henrique Cruz

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido de Igor Henrique Cruz