ENCONTRO DE GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA

Ano IV– Nº 1

09 e 13 de novembro de 2020
gcm.gastronomia.ufrj.br

Anais

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória.

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória

EDITORES
Myriam Melchior
Glória Hashimoto
Nina Bitar
Caroline Mendes

Rio de Janeiro
2020
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória – Bacharelado em Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Hall do auditório Paulo Rocco Quinhentão – Bloco k – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-902 – RJ

Projeto Gráfico: Myriam Melchior, Carolina Cerqueira e Andressa Vale

Copydesk: Myriam Melchior

Diagramação: Myriam Melchior, Glória Hashimoto, Nina Bitar e Caroline Mendes

Projeto de Extensão Pirapoca

Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória

Curso de Bacharelado em Gastronomia

Instituto de Nutrição Josué de Castro

Universidade Federal do Rio de Janeiro

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Elaborado pela Biblioteca Central do CCS – UFRJ

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória (2. : 2020 : Rio de Janeiro, RJ)

Anais [recurso eletrônico] / Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória, 09-13 de novembro de 2020 - Rio de Janeiro, RJ. / editores: Myriam Melchior; Glória Hashimoto; Nina Bitar; Caroline Mendes. - Instituto de Nutrição Josué de Castro. - Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição Josué de Castro / Curso de Gastronomia, 2020.

ISSN:2527-1458

1. Gastronomia. 2. Cultura. 3. Memória Social. 4. Trinômio Feijão, Arroz e Farinha. 5. Pesquisa. I. Melchior, Myriam. II. Hashimoto, Glória. III. Bitar, Nina. IV. Mendes, Caroline. Universidade Federal do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição Josué de Castro. VI. Título.

Comitê Científico

Myriam Melchior

Nina Bitar

Mara Lima de Cnop

Comissão de Organização

Myriam Melchior

Glória Hashimoto

Nina Bitar

Caroline Mendes

Índice

Apresentação 23

1. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 1 26

FARINHA D'ÁGUA 27

Luccas de Jesus Pereira dos Santos 27

Valdemira Barreto de Lima 27

A IMPORTÂNCIA DA VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS REGIONAIS: O PÃO BOLACHA 30

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva 30

Mónica Patricia Meza 30

DA ROÇA/ HORTA AO MAR: UM ESTUDO NETNOGRÁFICO SOBRE O SABER – FAZER AGRÍCOLA E PISCATÓRIO DE IDOSOS(AS) E O ATENDIMENTO A AGENDA 2030 DA ONU EM BOMBINHAS - SC 35

Yolanda Flores e Silva 35

CULTURA, IDENTIDADE E MEMÓRIAS ALIMENTARES AFETIVAS: DO CULTIVO DA MANDIOCA ÀS TRADICIONAIS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS 39

Rosa Beatriz Araújo Brito Figueiredo 39

Andressa Almeida Oliveira Souza 39

Debora Cruz Porcino 39

ARROZ DOCE: DIFERENTES FORMAS DE PREPARO E AFETIVIDADE 43

Lívia Clara Oliveira Rocha 43

Lorena Paranaguá Ribeiro 43

Debora Cruz Porcino 43

A INFLUÊNCIA DO TROPEIRISMO NA IDENTIDADE ALIMENTAR DO MUNICÍPIO DE CASTRO - PR 47

Tatiane Tavares Fujii 47

Tatiane Kuka Valente Gandra 47

COZINHA TRADICIONAL GAÚCHA: UMA VIAGEM GASTRONÔMICA ENTRE O PASSADO E O PRESENTE 51

Hellen Cougo de Albuquerque Resing Dias 51

2. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 2 55

O ARROZ VERMELHO E SEU USO TRADICIONAL NA MESA POTIGUAR 56

Líbia Amaral Corrêa 56

Maria Clara Teixeira Jales de Lira 56

CARURU: TRADIÇÕES QUE SUSTENTAM E ALIMENTAM O CORPO, ALMA E FÉ 60

Geysie Rayanne Gomes Tiano 60

Maria Luiza Oliveira Santos 60

Debora Cruz Porcino 60

FEIJOADA: PATRIMÔNIO IMATERIAL BRASILEIRO, CULTURAL ALIMENTAR, SOCIAL E O IMPACTO DA QUARENTENA NA ALIMENTAÇÃO EM TEMPOS DE COVID-19 64

Amanda Porto de Sena 64

Larissa da Silva Batista 64

Debora Cruz Porcino 64

POEMA CULINÁRIO: AS RELAÇÕES ENTRE COMENSALIDADE E MEMÓRIA 69

Juliana Medeiros Ferreira 69

Francisco Romão Ferreira 69

Maria Cláudia da Veiga Soares 69

“FARINHA POUCA, MEU PIRÃO PRIMEIRO”: A IMPORTÂNCIA DO PIRÃO NA CULTURA, MEMÓRIA E ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA 73

Beatriz de Souza Melo 73

Emanuelle Oliveira dos Santos 73

Debora Cruz Porcino 73

POMBA DE MAROTO: ALIMENTANDO AS EMOÇÕES EM TEMPOS DIFÍCEIS 78

Grazielle Sardeiro da Cruz 78

Thays Djovanessa Dias Pereira 78

Debora Cruz Porcino 78

A GOURMETIZAÇÃO DA FEIJOADA: ANOTAÇÕES SOBRE A COMIDA NO CONTEXTO MIGRATÓRIO 82

Diana Patricia Bolaños Erazo 82

Maria Catarina Chitolina Zanini 82

3. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 3 86

A CULTURA DO PEQUI NO OESTE DA BAHIA: UMA TRADIÇÃO EM AMEAÇA 87

Izael Xavier Lopes 87

Shayane da Mota Teixeira 87

Debora Cruz Porcino 87

A FARINHA DE COPIOBA COMO ALIMENTO DA CULINÁRIA BAIANA 91

Clariane Teixeira Pessoa Mamona 91

Deise Azevedo Silva 91

Luccas de Jesus Pereira dos Santos 91

DO MÍTICO AO CAPITAL: O CAMINHO DA MEMÓRIA NA CONSTRUÇÃO DE UMA TRADIÇÃO ALIMENTAR REGIONAL 96

Lucas Martinelli 96

CULTURA CULINÁRIA: DOS SABORES DA CIDADE AOS SABERES DAS YABÁS DA GRANDE MADUREIRA 101

Adelaide Chao 101

"FEIJOADAS DE SÃO JORGE": A CULTURA POPULAR E AS AFETIVIDADES NO ENTORNO DA FEIJOADA NO RIO DE JANEIRO 106

Danielle Theodoro Canício 106

Valquíria Cristina Rodrigues Velasco 106

A PERMANÊNCIA DO BINÔMIO FARINHA E PEIXE NA MOQUECA CAPIXABA: SABERES INTERGERACIONAIS E IDENTIDADE LOCAL 112

Patrícia M. S. Merlo 112

Fernando Santa Clara Viana Junior 112

COMO A COZINHA DE CASA PODE SER UMA ALTERNATIVA PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA ALIMENTAR 117

Renata Vicente dos Santos Rodrigues 117

Mônica Helena Panetta 117

A CULTURA DA MANDIOCA EM MINAS GERAIS: AS FECULARIAS EM ATIVIDADE NA CIDADE DE CONCEIÇÃO DOS OUROS 121

Suzi Cássia da Fonseca 121

Paula de Oliveira Feliciano 121

4. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 5 126

MUNGUNZÁ: MEMÓRIA E AFETIVIDADE 127

Lorrane da Silva Rêgo 127

Maria Eliane Alves Bezerra 127

Debora Cruz Porcino 127

ARROZ E FEIJÃO ESTRELADOS: A INCORPORAÇÃO DA COMIDA "CASEIRA" NO MENO DOS CHEFS 131

Camila Assunção Crumo 131

CULINÁRIA MACAENSE: RECEITAS, SERVIÇOS GASTRONÔMICOS E IDENTIDADE REGIONAL 135

Alexandre Fernandes Correa 135

Laís Buriti de Barros 135

"NEM PANELA TEM!": A COMIDA ÍTALO-BRASILEIRA NA ITÁLIA 140

Maria Catarina Chitolina Zanini 140

DO MILHO AO CUSCUZ: O ALIMENTO ENRAIZADO NA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA 145

Nágila Kalyne Trindade Rodrigues 145

Verônica França Guedes 145

Debora Cruz Porcino 145

FEIJOADA: HISTÓRIA E MEMÓRIA AFETIVA 149

Vera Lúcia Appelt 149

Deise Cristina Schell 149

Liziane Dantas Lacerda 149

ARROZ, FEIJÃO E FARINHAS: O DISCURSO MÉDICO E A ALIMENTAÇÃO NA MARINHA DO BRASIL NO PRINCÍPIO DO SÉCULO XX 154

Sergio Willian de Castro Oliveira Filho 154

Luana Costa Pierre de Messias 154

5. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 6 159

CAPITÃO DE FEIJÃO: A SUSTANÇA EM TEMPOS DE SECA 160

Maria Isabel Cedro Texeira 160

Rhana Laiane Pimentel de Oliveira 160

Debora Cruz Porcino 160

PIRACUÍ: DA NECESSIDADE AO ESQUECIMENTO 164

Gabriela da Silva Sales Beltrão 164

Maurício Guedes de Melo Júnior 164

ALIMENTO TRADICIONAL, CULTURA POPULAR E MEMÓRIA NO SAMBA DE ABOIO POVOADO AGUADA-CARMÓPOLIS/SE 169

Luana Almeida de Jesus 169

Denio Santos Azevedo 169

A FARINHA DE MANDIOCA NA CULTURA ALIMENTAR BAIANA: DA CONSTRUÇÃO DE SALVADOR À EXPANSÃO PARA O RECÔNCAVO 173

Lara Conceição Campos Pena 173

Vilson Caetano de Sousa Júnior 173

Ryzia de Cassia Vieira Cardoso 173

MUDANÇAS NO CONSUMO DE ARROZ E FEIJÃO NO DECORRER DOS ANOS: UM OLHAR PELA NUTRIÇÃO 178

Tais Saint Martin Fonseca 178

Tassiana Pereira Tomaz 178

Renata Borchetta Fernandes Fonseca 178

À LA MINUTA: UM PRATO PELOTENSE TÍPICO CONTEMPORÂNEO 182

Juciara Silva Correa Fonseca 182

Tatiane Kuka Valente Gandra 182

A IMPORTÂNCIA DA FARINHA DE MANDIOCA NA MESA DA POPULAÇÃO NORTE DO BRASIL 187

Natalia Mota Tashiro 187

Myriam Melchior 187

Nina Pinheiro Bitar 187

A FARINHA DE MANDIOCA NOS DE COMER DOS BAIANOS: DESCRIÇÕES DE CRONISTAS E VIAJANTES OITOCENTISTAS 191

Vilson Caetano de Sousa Júnior 191

Rafael Arcanjo Tavares Filho 191

Marina Guimarães Gonçalves 191

6. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 7 195

FARINHA DE MILHO: UM ELEMENTO DE REPRESENTATIVIDADE PARA COZINHA DE AXÉ 196

Juciara Silva Correa Fonseca 196

Carla Aldrighi Gomes 196

Cassandra Dalle Mulle Santos 196

ENTRE FARINHA E BEIJUS: REFLEXÕES SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR DOS SUBPRODUTOS DA MANDIOCA NO ESTADO DO PARÁ 200

Luziene Santos da Silva 200

Many Chuery Medeiros de Andrade 200

Nayara de Oliveira Matos 200

COMIDA, IDENTIDADE E AFETO: DIÁLOGOS E MEMÓRIAS NO ENSINO DE CIÊNCIAS 205

Wellinton Silva de Oliveira 205

Juliana Dias Rovari Cordeiro 205

IDENTIDADE CULTURAL DA COZINHA REGIONAL CATARINENSE: UMA PRÁTICA PEDAGÓGICA 209

Yoná da Silva Dalonso 209

Michele Cristina Formolo Garcia 209

Gabriella Kerber 209

ARROZ, FARINHA E BOLOS DE ARROZ 213

Regiane Caldeira 213

Maria Inês Rauter Mancuso 213

QUANDO A COMIDA FALA – USOS DA COMIDA NA MÍDIA 217

Daira Martins Botelho 217

7. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 9 221

O GERGELIM EM PRESTÍGIO CASEIRO E INDUSTRIAL 222

Lara Heloisa Souza Oliveira 222

Sindi Muriel de Araújo Carvalho 222

Debora Cruz Porcino 222

USO DE ALIMENTOS NATIVOS DA MATA ATLÂNTICA NA GASTRONOMIA COMO FORMA DE VALORIZAÇÃO, PRESERVAÇÃO E GERAÇÃO DE RENDA 226

Fabiana Mortimer Amaral 226

Alice Novaes Southgate 226

ARROZ E FEIJÃO: UMA MEMÓRIA GUSTATIVA NA GUERRA 230

Priscila Ervin Saval 230

COMIDA RITUALÍSTICA: UM BREVE PANORAMA DA ALIMENTAÇÃO, TÉCNICAS E RITUAIS DOS POVOS ORIGINÁRIOS 235

Pedro Fortes Nunes 235

Myriam Melchior 235

Nina Pinheiro Bitar 235

A IMPORTÂNCIA DA CULTURA ALIMENTAR NO VALE DO PARAÍBA PAULISTA 240

Maria Luiza Rocha Ribeiro 240

Ingrid Hötte Ambrogi 240

8. Resistências, Contemporaneidade e Poéticas – Sessão 4 243

A FARINHA DE MANDIOCA DO LITORAL DO PARANÁ: VALORIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO POR MEIO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS 244

Alini Nunes de Oliveira 244

FEIJÃO-CATADOR DO JALAPÃO: COMIDA NA MESA SEMPRE 249

Cláudia Helena Degáspari 249

UTILIZAÇÃO DE ARROZ, FEIJÃO, FARINHAS E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM RECEITAS FITNESS DIVULGADAS NO INSTAGRAM 255

Virgínia Souza Santos 255

Cristiene Dara Sousa Morais 255

Graziele Cristina Ferreira Nasser 255

ARROZ PARA ALÉM DA CRISE: OS SENTIDOS DO MOVIMENTO AGROECOLÓGICO, RESISTÊNCIA E PRÁTICAS ALIMENTARES 260

Renata Claudino Fernandes da Silva 260

Miriam de Oliveira Santos 260

Juliana Borges de Souza 260

COMPORTAMENTOS E HÁBITOS ALIMENTARES: UMA VISÃO DURANTE O MOMENTO DE ISOLAMENTO SOCIAL 264

Mirla Andrade de Araujo Pereira 264

Nêmora Lima dos Santos 264

Debora Cruz Porcino 264

APONTAMENTOS SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES DO BRASILEIRO DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19 269

Luiza Adelaide Lafetá 269

9. Resistências, Contemporaneidade e Poéticas – Sessão 8 274

A CRESCENTE ADESÃO AO FAZER CULINÁRIO DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19 E SEUS IMPACTOS PARA POPULAÇÃO 275

Ana Caroline Bonfim 275

Ariane Miranda Santos 275

Debora Cruz Porcino 275

O COMER NA ESTRADA: LIMITAÇÕES OCASIONADAS PELA PANDEMIA DO COVID-19 279

Jaqueline Pinotti 279

Vinicius Santos Almeida 279

Debora Cruz Porcino 279

GASTROPOÉTICA: O ALIMENTO DA OPRESSÃO EM LAVOURA ARCAICA E O BANQUETE DE GUERRA EM BACURAU 283

Marlus Regis Alvarenga 283

Alessandra Santos dos Santos 283

BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO NA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE FARINHAS DE MANDIOCA BRASILEIRAS: ESTUDO DOS CADERNOS DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 287

Bianca Ferreira Duarte 287

Ryzia de Cassia Vieira Cardoso 287

Tereza Cristina Braga Ferreira 287

OS IMPACTOS SOCIOECONÔMICOS DA PANDEMIA SOBRE O ARROZ: A PERDA DA IDENTIDADE CULTURAL BRASILEIRA 292

Adir Rodrigo Jacob de Figueiredo 292

Henrique Gonçalves Ventura Moutinho 292

Myriam Melchior 292

O FEIJÃO FRADINHO NA COZINHA AFRICANA DA BAHIA 297

Larissa Carolina Teixeira Dias 297

Ednilson da Silva Andrade 297

Uerisleda Alencar Moreira 297

1º Encontro de Pesquisadores em Gastronomia do Brasil - ENPEGastro 301

1. Educação, Pesquisa e Extensão 302

A SOBERANIA ALIMENTAR NA CONCEPÇÃO DA COMUNIDADE ACADÊMICA DE BACHARELADOS EM GASTRONOMIA NO BRASIL 303

Barbara Cassetari Sugizaki 303

Maria Rita Marques de Oliveira 303

A IMPLEMENTAÇÃO DO GRUPO DE PESQUISA EM GASTRONOMIA E CIÊNCIA DOS ALIMENTOS (GPGCA) NO IFPR – CAMPUS FOZ DO IGUAÇU 308

Paola Stefanutti 308

Gislaine Silveira Simões 308

Nelson de Castro Neto 308

CRIAÇÃO E DIVULAÇÃO DO GRUPO DE PESQUISA EM GASTRONOMIA, ALIMENTOS E BEBIDAS (GAB): UM RELATO DE EXPERIÊNCIA 313

Elga Batista da Silva 313

Camila da Silva Vaz Branco 313

Marvin Fabrício dos Anjos 313

GASTRONOMIA SOCIAL E EMPREENDEDORISMO: A EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NA CAPACITAÇÃO DE MULHERES EM PRODUÇÃO DE GELEIAS E DOCES REGIONAIS 317

Geórgia Goiana 317

INTERFACE ENTRE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NO ATENDIMENTO A PESSOAS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES 321

Paula Albuquerque Penna Franca 321

Ceci Figueiredo de Moura Santiago 321

Juliana Damaris Candido de Lima 321

CAUSAS DE EVASÃO NO CURSO DE GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA NA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO: PERCEPÇÕES DO ALUNO EVADIDO 327

Ceci Figueiredo de Moura Santiago 327

Carla Galego 327

PESQUISA EM GASTRONOMIA NO CAMPO CIENTÍFICO NACIONAL E INTERNACIONAL DO TURISMO E HOSPITALIDADE 331

Rafael Cunha Ferro 331

AS COZINHAS NOS CURSOS DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA NAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS 336

Cecilia Vieira Pereira das Neves 336

O SABER DOCENTE NA GASTRONOMIA: RELEXÃO ATRAVÉS DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES NA FORMAÇÃO PROFISSONAL 341

Thuanne de Souza Dourado 341

2. Pensando a Gastronomia 345

DONAS OS CHEFS DE CASA? DESIGUALDADES NA DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO 346

Aline de Amorim Cordeiro Viana 346

PROPEDÊUTICA PARA UMA ESTÉTICA DA COMIDA 350

Guilherme Lobão de Queiroz 350

A IMPORTÂNCIA DE SE DISCUTIR E COMPREENDER O QUE É GASTRONOMIA 355

Cláudia Mesquita Pinto Soares 355

Beatriz Helena Peixoto Brandão 355

Rafael Cunha Ferro 355

Thiago José Ferraz Mourão[1] 355

Bárbara Cassetari Sugizaki 355

Gabriela Brito de Lima Silva 355

Túlio Martins de Oliveira 355

Filipe Pessoa dos Santos[1] 355

APONTAMENTOS SOBRE O CONHECIMENTO CULINÁRIO NO CAMPO DA GASTRONOMIA, A PARTIR DOS ESTUDOS FEMINISTAS 361

Gabriela Brito de Lima Silva 361

Túlio Martins de Oliveira 361

CONSIDERAÇÕES SOBRE O CONCEITO "INGREDIENTE REGIONAL" NAS PESQUISAS EM GASTRONOMIA 366

Túlio Martins de Oliveira 366

Gabriela Brito de Lima Silva 366

PROJETO CONVIVIUM: AMPLIANDO O DIÁLOGO ENTRE PRODUTORES E CONSUMIDORES 371

Ivan Bursztyn 371

Maria Eliza Assis dos Passos 371

Ceci Figueiredo de Moura Santiago 371

Marcelo Chaves de Azevedo 371

OS DESAFIOS DA PROMOÇÃO DE SAÚDE NO BACHARELADO EM GASTRONOMIA EM UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS 375

Isis Fonseca Sá 375

Gustavo de Oliveira Figueiredo 375

3. Cultura e Tradições Gastronômicas 379

MANIÇOBA: ELEMENTOS DE TRADIÇÃO NA COZINHA PARAENSE 380

Lizandra Barcellos Ladeira 380

Adriana de Souza Lima 380

FEIJÃO COM ARROZ OU DENDÊ? ITENS DIÁRIOS NO ALMOÇO DOS ESTUDANTES DE GASTRONOMIA DA UCSAL 385

Igor Nascimento Souza 385

Larissa Ivo Ramos 385

Michele Cerqueira dos Santos 385

GASTRONOMIA E IDENTIDADE LIGADAS AOS FESTEJOS DE CONGADO DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO EM OURO PRETO - MG 389

Cristiana Santos Andreoli 389

Matheus Pereira Gelmini 389

Luanda Batista Demarchi 389

COLONIALIDADE DO PODER E O PAPEL DA FARINHA DE MANDIOCA DO RECÔNCAVO BAIANO NA CONSTRUÇÃO DA COLÔNIA BRASILEIRA 394

Lara Conceição Campos Pena 394

Ryzia de Cassia Vieira Cardoso 394

SABERES E MEMÓRIAS ALIMENTARES NA COZINHA SERTANEJA DE MOSSORÓ 398

Libia Amaral Corrêa 398

FEIRA DA 304 SUL: GEOSSÍMBOLO GASTRONÔMICO DE PALMAS - TOCANTINS 402

Geruza Aline Erig 402

GASTRONOMIA SOCIAL: IMPACTOS E A INSERÇÃO DO PROJETO NAS POLÍTICAS PÚBLICAS 406

Antônio Augusto Nunes Lobo 406

Ysadora Nagela Sousa Lobo 406

Eveline de Alencar Costa 406

4. Gastronomia e Suas Aplicações 410

COMO AS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS ESTÃO SENDO USADAS NAS COZINHAS GOIANAS 411

Alcyr Alves Viana Neto 411

BOLO DE ARROZ, QUITUTE DE MÚLTIPLAS PERTENÇAS - UMA MORDIDELA EM PRODUÇÕES MATO-GROSSENSES 415

Regiane Caldeira 415

Maria Inês Rauter Mancuso 415

PRODUÇÃO E UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) DE TILÁPIA 421

Gislaine Silveira Simões 421

Paola Stefanutti 421

BIODIVERSIDADE ALIMENTAR, O POTENCIAL DAS PLANTAS NATIVAS PARA A GASTRONOMIA BRASILEIRA 426

André Guilherme 426

ANÁLISE SENSORIAL E ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES PARA LANCHE ESCOLAR 431

Giovanna Paula de Menezes 431

Luciana Resende Cardoso Júlio 431

Virgínia Souza Santos 431

A REUTILIZAÇÃO DO MERCADO NOVO DE BELO HORIZONTE: ECONOMIA CRIATIVA A PARTIR DA GASTRONOMIA 435

Luiza Adelaide Lafetá 435

O FENÔMENO DAS MICROCERVEJARIAS NA REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA: MAPEAMENTO DAS CERVEJARIAS ARTESANAIS 439

Ana Beatriz Rezende Andreucci 439

Victor Ragazzi Isaac 439

Fernando Marcos Oliveira 439

INOVAÇÃO NO MERCADO CERVEJEIRO E O RELACIONAMENTO DIFERENCIADO COM O CLIENTE 444

Larissa Camargo Diniz da Silva 444

Victor Ragazzi Isaac 444

AUXÍLIO MULTICRITÉRIO À DECISÃO APLICADOS A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS EM RESTAURANTES FAST FOOD 449

Juliana Damaris Candido de Lima 449

GANHAMOS O TÍTULO DE CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA E AGORA? IMPACTOS NAS ENTIDADES DE CONSUMO EM MUNICÍPIOS BRASILEIROS 453

Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa 453

Thalia Mayara Amorim da Paixão 453

5. Gastronomia, Mídia e Pandemia 458

A PANDEMIA COVID-19 E SERVIÇOS DE A E B - CONFLITOS PARA A REABERTURA 459

Ericka Maria de Melo Rocha Calabria 459

Rafael Lopes de Alcântara 459

Suzyanne do Nascimento Silva 459

COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR EM EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19 465

Juliana Damaris Candido de Lima 465

Ceci Figueiredo de Moura Santiago 465

Vinicius Diniz Villas Boas Rangel 465

AUMENTO DA ATIVIDADE GASTRONÔMICA EM TEMPOS DE "*PÃODEMIA*" 469

David de Andrade Cabral 469

Tatiane Kuka Valente Gandra 469

VIRADA GASTRONÔMICA: COMO A CULINÁRIA DÁ LUGAR À GASTRONOMIA NO JORNALISMO BRASILEIRO 473

Renata Maria do Amaral 473

MACARRÃO AO ALHO E ÓDIO: A RECEITA PARA A CRIAÇÃO DE UM PODCAST COMO FERRAMENTA DE COMUNICAÇÃO EM GASTRONOMIA 477

Michael Baldi Hermenegildo Maller 477

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro 477

Juliana Dias Rovari Cordeiro 477

REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DA ALIMENTAÇÃO RETRATADAS NO CINEMA.... 482

Maria Marta Amancio Amorim 482

Maria Cristina Santiago 482

Maria Natália Pereira Ramos 482

CONSUMO, GASTRONOMIA E REDES SOCIAIS VIRTUAIS: APRESENTAÇÃO DO GRUPO DE PESQUISA 486

Breno de Paula Andrade Cruz 486

Renato Augusto da Silva Monteiro 486

Steven Dutt Ross 486

EMPREGO DE VIDEOAULAS NO ENSINO-APRENDIZAGEM DA DISCIPLINA DE TÉCNICA DIETÉTICA 488

Wanessa Terra Oliveira 488

Tiago Francisco Vicença 488

Virgínia Souza Santos 488

Apresentação

Oibê estava cozinhando a comidinha dele. Macunaíma não tinha fome nenhuma porém botou a gaiola no chão e só de embusteiro esfregando a mão na barriga fez:
– Juque! Oibê resmungou:
– Que é isso gente!
– É fome, é fome.
Oibê pegou numa gamela, botou cará com feijão dentro, encheu uma cuia com farinha-d'água e ofereceu pro herói.

Mário de Andrade. Macunaíma (1928)

Prezados(as/es) leitor(es), é com grande satisfação que lanço os Anais resultantes dos trabalhos apresentados no IV Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória – 4EGCM, ocorrido entre os dias 09 e 12 de outubro de 2018, e, ainda, os trabalhos do 1º Encontro de Pesquisadores em Gastronomia do Brasil – Enpegastro, realizado no dia 13 de novembro. Os dois Encontros foram parceiros tanto no âmbito das ideias como, dentre outras, na coragem e vontade de concretizá-los, mesmo numa situação adversa como a da pandemia do coronavírus, em 2020. Considerando uma melhor organização, dividimos os Anais em duas partes: a primeira foi destinada aos trabalhos apresentados nas sessões do 4EGCM e, a segunda, aos trabalhos do Enpegastro.

Antes de falar sobre a divisão de sessões, me parece importante comentar brevemente sobre o tema "feijão, arroz e farinha", escolhido no nosso último Encontro de 2018, e, ainda, sobre a nossa trajetória. Para aqueles que estão nos conhecendo pela primeira vez, explico que o EGCM foi idealizado, inicialmente, pelo Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória, que é vinculado ao Projeto de Extensão "Pirapoca: o milho e a memória indígena na cultura alimentar brasileira" – o projeto iniciou as suas ações a partir do estudo acerca da difusão de conhecimentos sobre o milho nativo brasileiro e da contribuição indígena para a cultura alimentar brasileira, tendo evoluído para atuar em ações processuais e contínuas, de caráter educativo, social, cultural e

artístico, voltadas para a valorização dos alimentos e tradições alimentares populares brasileiras, sobretudo aquelas em risco de desaparecimento.

O evento é, portanto, um resultado de atividades convergentes entre a pesquisa, o ensino e a extensão, mas que permanecem em constante transformação devido ao contato com o público externo à universidade. Por meio dessas atividades, novas demandas vão sendo propostas, assim iniciando novos objetos de interesse e pesquisa e assim sucessivamente. O grupo de pesquisa e de extensão se debruça, portanto, sobre temas que se mostrem relevantes para o campo de saberes e práticas da Gastronomia e as tradições alimentares brasileiras, assim como para as diferentes agendas e as demandas de nossa sociedade.

Sobre o tema "Feijão, Arroz, e Farinha", escolhido como o núcleo central de reflexões no nosso 4EGCM, não restou dúvida de que, como mostram os trabalhos publicados nas páginas destes Anais, são alimentos que representam a brasilidade. Mesmo que cada um desses alimentos tenha a sua própria luz, em meio a uma trajetória maior como a da história natural milenar das plantas e o seu manejo e domesticação por diferentes povos e etnias, ainda assim, juntos ou separados, revelam o nosso prazer de comer, o nosso sentimento de identidade e de pertencimento. A partir desse sentimento, observamos o espaço que se abre para falarmos de uma gastronomia brasileira, na qual estão manifestas diferenças importantes em relação aos modelos hegemônicos e por meio das quais profissionais, estudiosos e pesquisadores ensejam novos rumos e novas abordagens. Esses temas estão exemplificados nas múltiplas abordagens que ocorreram no 1º Enpegastro.

Com o intuito de elaborarmos os debates e recortes de pesquisas sobre o tema central do 4EGCM, propusemos dois eixos temáticos para a submissão de trabalhos: 1) Subjetividades, cultura e memória, que teve ao todo 6 sessões de apresentações e o eixo 2) Resistências, contemporaneidade e poéticas, com duas sessões para apresentação.

Já o 1º Enpegastro teve 5 sessões, sendo elas: 1) Educação, pesquisa e extensão; 2) Pensando a Gastronomia; 3) Cultura e Tradições Gastronômicas; 4) Gastronomia e suas aplicações e, por fim, 5) Gastronomia, Mídia e Pandemia.

A fim de organizar **a apresentação dos trabalhos submetidos aos Anais do Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória** preferimos seguir a ordem de

apresentações conforme ocorreram nas 9 Sessões Virtuais que ocorreram ao vivo no nosso canal Youtube nos dias 10, 11 e 12 de novembro de 2020.

Quanto à **apresentação dos trabalhos para o 1º Encontro de Pesquisadores em Gastronomia do Brasil**, faremos da mesma forma, ou seja, a ordem de apresentação nos Anais segue a sequência das sessões que ocorreram no dia 13 de novembro de 2020, ao vivo no canal Youtube do Enpegastro. A coordenadora do Enpegastro é a Profa Cláudia Mesquita Pinto Soares.

Com a publicação deste quarto volume dos Anais do Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória que vem dessa vez com a contribuição dos trabalhos de pesquisadores doutores em Gastronomia que participaram do Enpegastro, esperamos contribuir com o aprofundamento de pesquisas relacionadas à gastronomia brasileira.

Boa leitura!

Myriam Melchior - Coordenadora do EGCM

Cláudia Mesquita Pinto Soares – Coordenadora do Enpegastro

1. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 1

FARINHA D'ÁGUA

Luccas de Jesus Pereira dos Santos[1]
Valdemira Barreto de Lima[2]

O feijão, o arroz e a farinha de mandioca se destacam como os alimentos de origem vegetal mais consumidos no Brasil. A cadeia produtiva da mandioca caracteriza-se como uma das mais importantes do agronegócio brasileiro, tanto do ponto de vista social, quanto do ponto de vista econômico (BONFIM; DIAS; KUROZAWA, 2013).

Em média, a raiz de mandioca tem em sua composição 65% de água, 25% de amido, 3% de proteína, 2% de celulose e 5% de outros nutrientes. A mandioca é uma importante fonte de carboidratos, e é utilizada tanto na alimentação humana quanto na alimentação animal (SOUZA, 2003). Há diversas formas de utilização da mandioca, como o processamento da raiz para a produção de cervejas, chips, tiquira, amido, fécula, farinha, dentre outros, até a utilização das cascas que servem como ingrediente para criação de ração para animais. A mandioca e seus derivados apresentam inúmeras aplicações, notadamente, na indústria de alimentos, sendo matéria-prima para o preparo de vários produtos de valor agregado (BONFIM; DIAS; KUROZAWA, 2013; FAO, 2013).

Dentre os produtos obtidos a partir da mandioca, a farinha constitui um dos mais importantes, e seu uso é muito difundido em todo o país, fazendo parte da refeição diária da maioria dos brasileiros, especialmente das regiões norte e nordeste (BONFIM; DIAS; KUROZAWA, 2013; DIAS; LEONEL, 2006). Com isso, o objetivo desse trabalho é divulgar a farinha d'água, alimento riquíssimo, consumido na região norte e nordeste do país. A metodologia baseia-se na pesquisa bibliográfica com artigos, livros e textos que abordassem sobre o tema.

O Ministério da Agricultura define a farinha d'água como sendo o produto obtido de raízes da mandioca sadias, devidamente limpas, maceradas (fermentadas), descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas a temperatura moderada, podendo

[1] Universidade Federal da Bahia – UFBA.
[2] Universidade Federal da Bahia – UFBA.

novamente serem peneiradas ou não, ou seja, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. A Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), estabelece o regulamento técnico da farinha de mandioca e define o padrão oficial de classificação deste produto considerando seus requisitos de identidade e qualidade (BRASIL, 2011).

A classificação de farinhas de mandioca é separada por grupos (Seca, D'água e Bijusada), classes (Fina, Média e Grossa) e tipos (I, II, III e único). Quanto aos grupos de farinha de mandioca, o Grupo Seca, corresponde à elaboração de farinhas a partir de raízes sadias, limpas e secas em temperatura adequadas; no Grupo D'água a mandioca é submetida ao processo de fermentação, o que o deixa com características distintas; e, por fim, o Grupo Bijusada que tem a predominância de flocos irregulares (BRASIL, 2011).

A maior diferença entre a farinha d'água e farinha seca consiste na farinha d'água passar por um processo fermentativo de fabricação, onde as mandiocas são imersas em água e deixadas para fermentar, o que ajuda na diferenciação de sabor, textura e aroma característico.

Na elaboração da farinha de mandioca do grupo d'água (também conhecida como "farinha de puba"), é feita a recepção da matéria-prima, depois as raízes de mandioca são submetidas a fermentação por um período de 4 dias, em tanques de fermentação de alvenaria com ou sem revestimento cerâmico ou caixa d'água de amianto em água parada em quantidade suficiente para completa imersão das mandiocas. Após o período de fermentação, as raízes apresentam aspectos amolecidos contribuindo para a fácil remoção da casca. Após a remoção das cascas, as raízes são trituradas em processador de alimentos, e prensadas em prensa hidráulicas para remoção da manipueira. A massa então é encaminhada para a etapa de torração em tacho de cobre (BONFIM; DIAS; KUROZAWA, 2013; CHISTÉ; COHEN, 2011)

No Maranhão a farinha d'água é utilizada no cotidiano do consumidor. Adicionada nas refeições, no café, na juçara, no suco do buriti, servindo como acompanhamento de peixes, camarões e etc. (BOTÃO,2018). Fazendo parte da cultura local e sendo uma importante fonte de carboidratos para população. Assim participando como um alimento fundamental da alimentação do Maranhense.

Palavras chave: Mandioca; Farinha d'água; Farinhas; Cassava.

REFERÊNCIAS

BONFIM, D. L.; DIAS, V. L. N.; KUROZAWA, L. E. Perfil Higiênico-Sanitário Das Unidades De Processamento Da Farinha De Mandioca Em Municípios Da Microrregião De Imperatriz, Ma. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, [*s. l.*], v. 15, n. 4, p. 413–423, 2013.

BOTÃO, M.; O que todo maranhense RAIZ come com farinha d'água. **O Imparcial**. 2018. Disponível em: https://oimparcial.com.br/gastronomia/2018/10/coisas-que-todo-mundo-comeu-com-farinha/4/#the-post. Acesso em: 09 nov. 2020.

BRASIL. Instrução Normativa Nº 52, DE 7 de novembro de 2011. *In*: , 2011. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. [*S. l.: s. n.*], 2011. p. 18–20.

CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. de O. Influência da fermentação na qualidade da farinha de mandioca do grupo d'água. **Acta Amazonica**, [*s. l.*], v. 41, n. 2, p. 279–284, 2011.

DIAS, L. T.; LEONEL, M. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca de diferentes localidades do brasil. **Ciênc. agrotec**., Lavras, [*s. l.*], v. 30, n. 4, p. 692–700, 2006.

FAO. **Produzir mais com menos - Mandioca: um guia para a intensificação sustentável da produção**. [*s. l.*], p. 1–142, 2013.

SOUZA, L. S.; FIALHO, J. F. **A Cultura da Mandioca**. Embrapa. [S.l.].

A IMPORTÂNCIA DA VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS REGIONAIS: O PÃO BOLACHA

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva[1]
Mónica Patricia Meza[2]

Muitos estudos de antropólogos asseguram que o ato de comer envolve uma série de ações de seleção, escolhas e rituais, e que também se relaciona com a sociedade, com ideias, memória, significados e com as interpretações de experiências pessoais e coletivas. Isto explica que o ser humano não adquire um alimento apenas para satisfazer a fome biológica e manter suas necessidades físicas a um nível adequado (MACIEL, 2001). Para o alimento ser comida passa por um processo muito complexo de escolha, que inclui fatores sociais, culturais, históricos e políticos.

Definido como surge a escolha dos alimentos, temos o caso do pão, que continua, atualmente, a sustentar nações, culturas, heranças, períodos de guerra e de paz. É fonte de abundância e de fome, há mais de 7.500 anos. Porém, este, como o consumimos hoje, é resultado de um processo antigo de milhares de anos, tratando-se de uma herança de gregos, egípcios, hebreus, ibéricos, europeus, enfim todas as civilizações (CANELLA-RAWL, 2003). Essa evolução pela qual passou o emblemático pão, é o que o tornou "especial", sempre presente nas diferentes culturas, nas diferentes classes sociais, com diferentes características, mas adquirindo um contexto de relevância e importância em todas as sociedades.

No início, o único 'pão' que era conhecido nas Américas era o *cazabe*, denominado pelos índios nativos, que era preparado com farinha de mandioca e caracterizado pela quantidade de amido. Com a chegada dos espanhóis e portugueses ao Novo Mundo, chega também o trigo, que encontra uma terra propícia para seu cultivo.

Esta introdução do trigo trouxe consigo seus subprodutos, um deles, o pão, com características parecidas às que encontramos à venda atualmente. No Brasil, o pão acompanha a vida dos brasileiros, de norte a sul do país, conquistou a mesa dos brasileiros como no resto

[1] Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha
[2] Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha

do mundo. Determinado como um dos únicos alimentos universais, que apesar das variedades nas receitas, formatos e sabores, está presente nas mesas do mundo inteiro.

O processo básico de sua elaboração está caracterizado por uma mistura de farinha de trigo, água, sal e fermento biológico que forma uma pasta ou massa firme, a qual passa por um processo de fermentação, sova, modelagem e cocção (OLIVEIRA; SABINO; MATOS, 2017). Assim, cada povo tem seu pão predileto e característico, capaz de diferenciá-lo dos demais, seja pelos métodos utilizados para a sua elaboração, ingredientes ou pelo formato designado que farão toda a diferença.

A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado à uma rede de significados. Podemos assim falar em "cozinhas" de um ponto de vista "territorial", associadas a uma nação, território ou região (MACIEL, 2001, p 151).

Pode-se hipotetizar que o Pão Bolacha tem relevância e importância identitária no município de São Borja, o que levou a confecção deste trabalho que se concretiza através do Projeto de Pesquisa Patrimônio Alimentar: o pão bolacha como produto representativo de uma cultura, financiado pelo IFFar. Identificar o sentido de pertencimento do pão bolacha para esta comunidade, se ele realmente surgiu no município, e também conhecer como a população caracteriza este alimento são os objetivos deste estudo. Para alcançá-los realizou-se uma pesquisa bibliográfica e documental sobre a denominação do pão bolacha e nomes avulsos, entre outros dados, e foi feita a aplicação de um questionário à população são-borjense para identificação da identidade do produto em questão.

Esta pesquisa se caracteriza como descritiva, com viés quali-quantitativo. Para a coleta de informações se utilizaram os recursos bibliográficos e documentais através de livros, artigos científicos, sites informais como blogs, revistas e jornais locais. Na pesquisa de campo foi realizada a aplicação de um questionário próprio com perguntas fechadas à população de São Borja. Foram aplicados 104 questionários, que tiveram seus dados tabulados em gráficos de simples frequência.

Com as pesquisas científicas via internet, encontrou-se uma possível procedência do pão bolacha. Foram encontradas denominações já estabelecidas para o mesmo produto, que são: bolachão, biscoito de campo, biscoito da vovó sentada, *gajeta*, *galleta*.

Na fronteira do Rio Grande do Sul com o Uruguai, e no interior do país vizinho, até pouco tempo as padarias das cidades faziam um biscoito não tão seco, duro e longevo, mas

também resistente, para abastecer os farnéis dos viajantes e despensas das fazendas de gado. É o biscoito ou *galleta* (pronuncia-se gajeta) de campo (LOPES DIAS, 2008).

De Laytano (1980, p. 146) menciona no seus escritos que "Gajeta, uma espécie de bolacha ou de biscoito. É termo castelhano, segundo Moraes. Aurélio o dá como termo do Rio Grande do Sul".

Bolacha é o nome dado a um produto panificável, típico da região da fronteira do Brasil com o Uruguai (extremo sul do Brasil), mas especificamente, da fronteira das cidades de Rivera (Uruguai) e de Santana do Livramento (Brasil). Em Rivera, a Bolacha é conhecida como *Galleta* (bolacha em espanhol), pronuncia-se "gajeta" (PÃO E CERVEJA, s.d.).

Segundo Almeida (2018, p 45) "a gastronomia é diversa, com pratos uruguaios incorporados pela culinária brasileira e que na qual somente são comercializados nesta faixa divisa,(...) (licores artesanais, bolacha Maria Luiza, alfajores caseiros, torta frita, doces de compota, doce de leite, pão gajeta etc.)". Certificando uma vez mais que a origem do Pão *Galleta* é uruguaio.

A respeito das pesquisas de campo, foram tabulados e apresentados os dados arrecadados pela aplicação dos questionários. A primeira pergunta foi se o pão bolacha é reconhecido como um produto de São Borja. Como resultado, obteve-se 92,3% de respostas afirmativas, demonstrando que a população reconhece o bolachão como produto local.

A segunda pergunta do questionário foi se o respondente conhece a origem do pão bolacha. Sendo que, 58,7% dos respondentes, afirmaram que conhecem a origem deste pão e identificaram-no como próprio do município. Porém, vale destacar que, com as pesquisas bibliográficas e online, se identificou como um produto uruguaio com certas características similares ao produzido em São Borja.

Ressalta-se que as pesquisas deste projeto estão em andamento e necessitam avaliar uma maior parcela da população para se chegar aos resultados finais e a uma conclusão mais contundente.

Até o momento, pode-se concluir que o bolachão é um produto uruguaio, mesmo que não se tenha registros em fontes oficiais, continua sendo essa a sua provável origem. Identificou-se que com toda a fusão de culturas que aconteceu e acontece, nestas regiões, tornou-se um produto típico da região da Fronteira, chegando também a São Borja**.**

Mesmo não sendo oriundo deste município, a população igualmente sente como se assim fosse, então poderia-se concluir que o pão bolacha é um produto típico da região, já que sofreu certas modificações quanto ao seu formato, e é considerado muito relevante para esta comunidade demonstrando sua preferência no consumo da escolha.

Cabe aos pesquisadores da área da Gastronomia dar a devida importância a estes tipos de alimentos que representam uma comunidade e geram um sentimento de pertencimento que transpassa gerações. E uma forma de conservá-los é deixar material escrito oficial para que sirva de referências e exemplos de outros que venham no futuro.

Palavras-chave: Bolacha; Produto Típico; Sentimento de Pertencimento.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Daniele Lemos de. **O que é que a fronteira tem?** A elaboração do evento "sabores da fronteira" como atrativo turístico no município de Jaguarão-RS. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo) - Universidade Federal do Pampa, Campus Jaguarão, Jaguarão, 2018. Disponível em: http://dspace.unipampa.edu.br:8080/jspui/handle/riu/3929. Acesso em: ago. 2020.

CANELLA RAW, Sandra. **Pão, Arte e Ciência**. São Paulo: SENAC, 2003.

DE LAYTANO, Dante. **A alimentação do gaúcho brasileiro**. CL & Tr6p, Recife 8(2): 137-159, jul-dez. 1980 CDU 641. 59 (816.5). Disponível em: https://periodicos.fundaj.gov.br/CIC/article/view/239/135. Acesso em: set. 2020.

LOPES DIAS. **O pão nosso dos navegantes**. São Paulo. 2008. Recuperado de: https://www.estadao.com.br/noticias/geral,o-pao-nosso-dos-navegantes,169278. Acesso em: ago. 2020.

MACIEL, Marie Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin?. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. **Rev. Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 7, n 16, p 145-156. Dezembro 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/ha/v7n16/v7n16a08.pdf. Acesso em: set. 2020.

OLIVEIRA, Dulcinéia Lopes de; SABINO, Claudia de Vilhena Schayer; MATOS, Claudete B. de. Oficina de Panificação: cidadania, ascensão socioeconômica, conhecimento científico e diálogo entre gerações. **Revista Experiências em Ensino de Ciências.** UFMT. V. 12, No. 4. P. 42 - 59. 2017.

PÃO E CERVEJA. **Bolacha (Galleta)**. Recuperado de: http://paoecerveja.blogspot.com/2008/08/bolacha-galleta.html?m=1. Acesso em: jun. 2020.

DA ROÇA/ HORTA AO MAR: UM ESTUDO NETNOGRÁFICO SOBRE O SABER – FAZER AGRÍCOLA E PISCATÓRIO DE IDOSOS(AS) E O ATENDIMENTO A AGENDA 2030 DA ONU EM BOMBINHAS - SC

Yolanda Flores e Silva[1]

O problema que nos impulsionou a pesquisa teve como contexto o saber-fazer de idosos sobre o cultivo de hortas/roças familiares e a pesca artesanal com finalidade alimentar e terapêutica no município de Bombinhas/SC, algo que vem se perdendo em consequência do envelhecimento populacional dos que nasceram em Bombinhas e do aumento populacional de populações de segunda residência por conta do turismo de massa, levando a perdas identitárias, solidão e abandono das pessoas mais velhas.

O território tem vários comprometimentos relacionados às suas memórias de práticas alimentares, cultivo das hortas familiares e culinária tradicional piscatória [pesca artesanal]. Nesse sentido algumas questões nortearam esta proposta de pesquisa: Como a Bombinhas mais tradicional, de cultivos de hortas/roças alimentares e pesca artesanal com finalidade alimentar e terapêutica, vem se mantendo nos últimos anos do século XX e início do século XXI, com a exacerbação do turismo de massa em seu território? Quais registros existem de natureza bibliográfica e documental sobre Bombinhas com suas memórias identitárias relacionadas aos idosos, homens e mulheres, que sustentaram durante anos suas famílias através da atuação agrícola de subsistência e piscatória artesanal? O saber-fazer dos Bombinenses, oral e impresso, consideram sua importância, necessidade, impactos e o atendimento dos ODS da Agenda 2030?

Considerando este contexto, elaborou-se esta proposta cujo objetivo geral foi o de "analisar as informações e orientações sobre o saber-fazer alimentar e terapêutico cultural de Bombinhas e a sua relação com o fortalecimento do patrimônio imaterial, relações intergeracionais e o bem-estar e vida saudável de idosos do município e região". O percurso metodológico foi qualitativo com aporte da Antropologia com técnicas e instrumentos da pesquisa Etnográfica (DENZIN & GIARDINA, 2019), Netnográfica (CALLIYERIS, et al,

[1] Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI.

2015), assim como da Pesquisa Participante (BRANDÃO, 1981). A coleta dos dados inicial foi feita de forma virtual com a Netnografia, ou seja, uma pesquisa virtual que envolveu a busca de informações em Bases de Dados Públicas e Privadas, Redes Sociais e Bibliotecas convencionais na internet. Na etapa subsequente fez-se contato com pessoas da cidade de Bombinhas e a partir destes contatos foi possível selecionar 200 pessoas com as quais se manteve conversas formais (entrevistas) e informais, presenciais e/ou virtuais, (Lives, WhatsApp e E-mails).

A pesquisa foi desta forma organizada a partir de etapas que ao longo de um ano ofertaram respostas ao objetivo geral e objetivos específicos. Considerando esta perspectiva, as etapas de trabalho seguiram este roteiro: Etapa 1 - Sistematização do marco conceitual teórico que será pontuado pela seleção e escolhas de referenciais relacionados ao tema primário da pesquisa, observando a sua relação com a saúde, turismo, gastronomia e ciências afins, que possam responder às discussões que surgirão a partir dos resultados da coleta documental, bibliográfica virtual. Utilizaremos para tal a pesquisa em documentos (em instituições como arquivos históricos, secretarias de cultura e turismo, ONGs, entre outras possibilidades), bibliografias (em bibliotecas virtuais e bases de dados eletrônicas); Etapa 2 – Estudo aprofundado de todos os documentos públicos e privados e em particular os relacionados aos ODS da Agenda 2030 e documentos correlatos tais como a Carta da Terra e ODMs; Etapa 3 – Organização e sistematização das informações segundo os objetivos específicos e os ODS; Etapa 4 – Análise do material segundo categorias de análise de Geertz (2008) e Gibbs (2009).

A análise do material coletado foi realizada considerando os seguintes tópicos: Leitura flutuante seguida de leitura profunda dos documentos e bibliografias, buscando nas respostas dos mesmos conteúdos que pudessem ser categorizados segundo os objetivos específicos; Organização sistemática por temas e subtemas, dos conteúdos disponibilizados nos espaços virtuais; Organização sistemática por temas e subtemas das bibliografias e documentos que serviram de base interpretativa do material virtual e das entrevistas realizadas; Organização sistemática dos conhecimentos das pesquisadoras sobre os temas e subtemas que afloraram como resultado da pesquisa. Consideramos nesta organização o saber-fazer pessoal e o saber-fazer profissional [no caso dos pescadores e agricultores citados nos documentos acessados e entrevistas]; Descrição dos resultados fazendo uso da narrativa textual segundo Geertz (2008) considerando ideias centrais, ancoragens (origem do discurso),

termos mais utilizados, linguagem adotada, contexto temporal que responderam as questões e objetivos da pesquisa.

Ao final, os resultados demonstram que os registros acerca das memórias históricas de Bombinhas, poderão auxiliar na valorização do saber-fazer sobre o cultivo das hortas / roças e cozinha tradicional agroalimentar e piscatória, enquanto importantes acervos para preservar o patrimônio local, fomentar relações intergeracionais e salvaguardar a saúde das populações envelhecidas atendendo alguns dos ODS da Agenda 2030 da ONU. A pesquisa também tornou possível integrar as informações e conhecimentos oral e virtual trazendo para a população um acervo midiático que veicula informações sobre a história laboral, social e política de Bombinhas-SC; bem como sobre o padrão alimentar e as condições de saúde no município ao longo do final do século XX e início do século XXI e sua relação com a preservação cultural local até os dias atuais; localizou-se também os fomentadores dos cultivos tradicionais de hortas/roças e o saber-fazer de receitas da cozinha tradicional bombinense; e, ideias importantes que levam a políticas públicas e propostas de incentivo ao saber-fazer nas hortas/roças e cozinhas voltadas a culinária tradicional bombinense, com seus objetivos e os resultados pretendidos a médio e longo prazo. Também foi possível destacar o papel das propostas de incentivo ao cultivo de hortas/roças e cozinha tradicional, na socialização e convivência intergeracional e ao mesmo tempo se analisou o impacto das atividades desenvolvidas nas hortas/roças e cozinhas, para a melhoria das condições de vida, bem-estar e saúde dos idosos. Importante: a pesquisa foi conduzida de forma ética considerando os seguintes aspectos: as pessoas convidadas a serem informantes foram informadas sobre o estudo e a liberdade para participar ou desistir, a qualquer momento do processo de pesquisa; não foi estabelecido nenhum retorno financeiro aos participantes, sendo a participação totalmente voluntária; o anonimato dos participantes foi mantido em todos os registros da pesquisa, utilizando-se pseudônimos para sua identificação; não serão publicados dados que possam identificar quaisquer dos participantes; não serão publicados dados não autorizados; o estudo será apresentado de forma fidedigna, sem distorções de dados; e, todos os dados registrados serão destruídos após a publicação do estudo. Quanto aos benefícios: as análises das informações servirão de subsídios para elaboração de tecnologias educacionais e sociais e apoio para ações mais humanizadas sobre mudanças de condutas e comportamentos dos profissionais de saúde com relação a discussão alimentação, meio ambiente, soberania

alimentar, entre outras temáticas relacionadas, incluindo os Direitos Humanos e os ODS da Agenda 2030 das Nações Unidas (ONU, 2015).

Palavras-chave: Cozinha Cidadã; Cultura Alimentar; Memórias; Vida Saudável.

REFERÊNCIAS

BRANDÃO, C. R. **Pesquisa participante**. São Paulo: Brasiliense, 1981.

CALLIYERIS, V. E; ROBLE, G.; COSTA, C.; WARTON, S. S. Pesquisa via Internet como técnica de coleta de dados: um balanço da literatura e os principais desafios para sua utilização**. Revista Brasileira de Marketing**, Porto Alegre, v. 14, n. 4, p. 1- 14, 2015. Disponível em: https://bit.ly/2IKwVot. Acesso em: 24 ago.2020

DENZIN, N. K. & GIARDINA, M. D. **Qualitative Inquiry at a Crossroads: political, performative, and methodological reflections.** Abingdon (England): Routledge, 2019.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GIBBS, G. **Análise de dados qualitativos**. Porto Alegre: Bookman – Artmed, 2009.

ONU. **Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. 2015**. Disponível em: https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/. Acesso em: 03 fev. 2019.

CULTURA, IDENTIDADE E MEMÓRIAS ALIMENTARES AFETIVAS: DO CULTIVO DA MANDIOCA ÀS TRADICIONAIS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS

Rosa Beatriz Araújo Brito Figueiredo[1]
Andressa Almeida Oliveira Souza[2]
Debora Cruz Porcino[3]

Considerada uma planta tuberosa, a mandioca é um produto nativo da América do Sul, também conhecida por outras denominações, como aipim e macaxeira, passou a ser um ingrediente básico da culinária brasileira no período de colonização do Brasil. Contemplando que, a farinha obtida por meio desta raiz substituiu a farinha de trigo, que era utilizada comumente nas preparações dos colonizadores (CASCUDO, 2017), ademais, apresenta fácil adaptação no cultivo, assim como, proporciona o preparo de diversas iguarias por meio da sua farinha e goma, as quais possuem um grande valor nutricional, ajudando deste modo no combate à fome em diversas regiões do país.

Diante deste cenário, a elaboração desse resumo tem por objetivo provocar reflexões acerca de como o cultivo da mandioca e a utilização dos seus subprodutos na culinária brasileira está atrelada a identidade cultural de diversas famílias e como a pandemia do coronavírus (COVID-19) refletiu nestes hábitos familiares.

A metodologia escolhida para o desenvolvimento deste trabalho foi o levantamento de estudos bibliográficos e o resgate de memórias afetivas ligadas a uma casa de farinha localizada ao norte da Bahia, na qual os familiares de uma das autoras do trabalho se reuniam após a colheita da mandioca, para o preparo da farinha e da goma de tapioca. Sendo elaborado como forma de atividade avaliativa da disciplina Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição, do curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia.

[1] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[2] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[3] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

A ativação da casa de farinha significava para os anciões da família não significava um momento de trabalho, e sim um período de casa cheia e completa, pois, seus filhos e netos que estavam espalhados pelo mundo, retornavam para seu lugar de origem, o que nos remete a um dos produtos obtidos por meio da mandioca, já que a goma de tapioca é muito utilizada nas preparações para dar liga, e aquele momento proporcionava a união da família que se encontrava dividida, muitas vezes pela procura de condições de vida melhor e/ou pela baixa oferta de trabalhos na região. O processo de manuseio da raiz tinha suas tarefas divididas, geralmente os homens eram responsáveis pelo cultivo e transporte das raízes de mandioca, por outro lado, as mulheres e crianças eram responsáveis por rasparem os tubérculos, retirando o amido ou polvilho (LODY, 2006).

Culturalmente, este trabalho se estende ao longo da noite trazendo consigo a chamada "farinhada", onde as famílias se juntam misturando os afazeres com cantorias e histórias, regadas com cafés, cachaças e beiju (LODY, 2006). Logo, a casa de farinha tornava-se também uma escola para as gerações mais novas, porque além de aprenderem as técnicas de extração da mandioca e seus subprodutos, e poderem perpetuar esta tradição familiar, tinha-se os causos de conhecidos, viagens e brincadeiras da infância, que não só arrancavam muitas risadas, como também, relembravam vários momentos que escreviam a história daquela família. Com o fim do trabalho, uma parte dos produtos gerados pelo esforço em conjunto das pessoas eram distribuídos para o consumo próprio, a outra parte seria vendida, assim estas garantiam a "ausência" de uma fome fisiológica, já que estes proporcionam a preparação de refeições fáceis, que forneciam sustância, além de ajudar a render as porções e com os lucros obtidos a partir das vendas se tornava possível adquirir outros alimentos, como a carne seca para o preparo da paçoca e o fubá de milho para a produção do cuscuz, alimento reconhecido por matar a fome e dar saciedade.

De acordo com um levantamento bibliográfico, feito através de consultas no site ABAM - Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca a FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) – que alçou a mandioca de "alimento dos pobres" a "alimento do século 21", afirma que "a produção do vegetal deveria ser aumentada, considerando se que esta raiz é resistente e está nas mesas de mais de 700 milhões de pessoas em mais de cem países". Contudo, mesmo com todo o reconhecimento que este tubérculo vem recebendo nestes últimos anos, deve-se discutir a respeito da importância cultural que este alimento possui, visto que com a pandemia do coronavírus e a necessidade da realização

de isolamento social, muitas tradições culturais de variados países precisaram se reformular ou até mesmo serem canceladas, não sendo diferente com as famílias que tradicionalmente se reuniam para produção de farinha de mandioca e goma de tapioca.

Considerando-se o quão necessário e importante é uma vasta mão de obra neste sistema de produção, apresenta-se um ponto de reflexão para entender como estas famílias se adaptam a este "novo normal" e como isso pode ter impactado no seu sistema alimentar. Já que em muitos casos seria necessário a diminuição do número de pessoas que poderiam trabalhar na produção, acarretando na redução da quantidade de farinha e dos outros produtos. E como um efeito dominó o acesso a estes e a renda vinda da comercialização dos mesmos. Mas este não é a única insegurança, pois, este momento de processamento da mandioca é também algo que valoriza a cultura familiar, surgindo assim um anseio de como esta tradição vai se apresentar no pós-pandemia. E é aí que a tecnologia entra mais uma vez, pois por meio desta ferramenta mesmo longe conseguimos estar próximos ou em lugares sem mesmo sair de casa, e foi assim que esta família conseguiu colocar todos na casa de farinha e trazer aquela sensação de aconchego, mesmo que desta vez os utensílios na mão não eram uma faca e mandioca, mas sim um telefone ou computador.

Como supracitado, a mandioca, mesmo sendo mais presente em algumas regiões do país, é um tubérculo que norteia o processo de colonização de todo o Brasil. E neste período de pandemia, no qual muitas pessoas tiveram redução na renda, perderam seu emprego ou até mesmo tiveram o aumento de consumo alimentar por passarem mais tempo em casa. Este tubérculo se tornou ainda mais participativo na mesa dos brasileiros, por ser um alimento com custo mais baixo e por fornecer saciedade, visto que mesmo com todas as dificuldades geradas pela pandemia os alimentos base da alimentação do Brasil não se tornaram mais acessíveis, mas sim sofreram um aumento considerável.

Portanto, a comida não tem apenas a finalidade de alimentar, mas de despertar sentimentos, vivências e memórias, ela te cativa pelo cheiro, textura, modo de preparo e boas companhias. Segundo Mintz (2001, p.32) "os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência". Logo, destaca-se a importância do cultivo da mandioca para a alimentação da população brasileira, devido ao seu grande valor nutricional e diversas formas de consumo, bem como para a preservação cultural de diversas famílias do interior do país, que ao longo

do tempo preservou intactamente todo o processo manual nas casas de farinha. Ademais, é notório que o COVID-19 interferiu nessa tradição familiar, considerando que nesse "novo normal" estar longe é cuidar, mas este impacto pode ser utilizado para que os momentos familiares e essa tradição sejam mais valorizados futuramente.

Palavras-chave: mandioca; casa de farinha; hábitos culturais familiares.

REFERÊNCIAS

Heco Produções.[S. l.]: CineBrasil, 2017. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/. Acesso em: 18 set. 2020.

MANDIOCA garante seu lugar como alimento nutritivo e saudável. **Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca (ABAM)**. Disponível em: https://abam.com.br/mandioca-garante-seu-lugar-como-alimento-nutritivo-e-saudavel/. Acesso em: 04 out. 2020.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia - uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out. 2001.

WIKIPEDIA. **Fabricação de farinha de mandioca:** A casa de farinha. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Fabrica%C3%A7%C3%A3o_de_farinha_de_mandioca. Acesso em: 06 mar. 2006.

ARROZ DOCE: DIFERENTES FORMAS DE PREPARO E AFETIVIDADE

Lívia Clara Oliveira Rocha[1]
Lorena Paranaguá Ribeiro[2]
Debora Cruz Porcino[3]

Segundo a FAO (2004), arroz é o alimento básico mais consumido entre algumas nações. Sendo assim, está presente na dieta de muitos indivíduos, incluindo os brasileiros, uma vez que o Brasil é um dos maiores produtores. O arroz apresenta grande importância na alimentação, pois pode ser preparado de diversas formas, seja ele consumido apenas como um acompanhamento, prato principal, ou ainda sobremesa, como no caso do arroz doce. Muitos se questionam sobre a origem do arroz doce, ou arroz de leite, como também é conhecido, mas há registros do arroz sendo cozido com leite e açúcar desde o século VI a.C. A maioria das pesquisas apontam que o doce teria sido originado no Oriente Médio, com a chegada da cana de açúcar e devido ao cultivo de arroz e de especiarias (MAGALHÃES, 2015).

Em seguida, o arroz doce chegou a Europa, e a cor dourada conferida pelo melaço passou a ser branca, pois começaram a utilizar açúcar refinado, tornando-se esta a característica da sobremesa. Em outras literaturas foi possível perceber a diversidade dessa sobremesa. Na região nordeste do Brasil o leite de coco substitui o leite de gado. No famoso arroz de leite português, por exemplo, são acrescentadas gemas, raspas de limão, canela e cravo. Muitos restaurantes têm apostado na "gourmetização" do doce para atrair novos clientes (NICOLETTI, 2015),

Em Portugal o arroz doce é bastante consumido, com o desejo de manter viva a tradição ancestral, eles costumam servir em momentos de comemoração ou em almoços de domingo. O aroma oferecido pela canela, a utilização da casca de limão e ovo permite que o arroz doce português torne-se único em cada mesa.

[1] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[2] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[3] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

Pode-se perceber que o arroz doce é uma sobremesa apreciada e consumida mundialmente. No Brasil, possui variações quanto aos ingredientes, alguns acrescentam leite condensado, doce de leite ou rapadura. Cada família possui um toque especial para fazer com que, mesmo utilizando os mesmos ingredientes, a sobremesa seja única. Cabe ressaltar, a memória afetiva que essa sobremesa representa, sendo popularmente reconhecida como uma comida de avó para neto.

Desse modo, o objetivo do presente trabalho, foi discutir as diferentes formas de preparo do arroz doce e como essas peculiaridades representam memória, identidade e afetividade.

O estudo foi feito a partir de histórias de familiares, por meio de relatos e vivências das famílias das autoras desse trabalho, sobre o preparo do arroz doce e narrativas que explanam sobre afetividade e memória dessa sobremesa. Esse trabalho foi parte das avaliações da disciplina Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição ofertada ao curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia na modalidade de ensino remoto.

A sobremesa tem como base a utilização de arroz e leite. Tem o conhecido arroz doce caramelizado, no qual se mistura o caramelo ao leite, deixando com uma cor mais escura, alguns denominam a receita como arroz doce com doce de leite. No arroz doce tradicional, que é mais conhecido como sendo receita de avó, o preparo é mais simples e costuma ser acompanhado de cravo e canela a gosto como em outras receitas. Há ainda o arroz doce com adição de leite condensado e creme de leite que torna a sobremesa mais cremosa. Também pode ser acrescentada a rapadura durante o cozimento do arroz e do leite. Há ainda formas de preparo não muito comuns, como o arroz doce com cachaça, já que seu consumo é recomendado para maiores de idade. Seus ingredientes incluem queijo, leite condensado, cachaça, açúcar, água, canela em pó e arroz.

A memória alimentar dessas famílias apresenta o arroz doce como representação muito forte da infância. Um dos familiares recorda da alegria que sentia ao auxiliar a mãe a ralar a rapadura para ser colocada no tacho, a longa espera para arroz doce esfriar, a euforia e a disputa para conseguir raspar a panela com o resto de arroz doce. O mesmo expõe que ainda consegue sentir o cheiro e o gosto do arroz que somente sua mãe sabe fazer. Era um momento no qual toda a família se reunia tanto para ajudar no preparo quanto para realizar as refeições.

As histórias contadas nas famílias reforçam a recordação do consumo do arroz doce na infância e da sua cidade natal, um familiar alegou que por ser de uma região com um clima bastante chuvoso a sobremesa o ajudava a aquecê-lo nos dias frios. Novamente é relatado o ambiente familiar, os primos eram os responsáveis para buscarem o coco seco, o avô era o responsável por tirar o leite da vaca e a avó ficava responsável pelo preparo da receita. E assim, toda família se reunia em torno da mesa para saborear o doce.

O arroz caramelizado foi apontado como símbolo de memória afetiva para uma das autoras, uma vez que, durante sua infância quando visitava a casa da sua tia ela sempre preparava essa sobremesa, o que tornou sua comida preferida mesmo com o passar do tempo. Então, pode-se perceber que comida e afeto são dissociáveis, segundo Zart (2016, apud SARAFINI; JACQUES, 2018), "[...] há memória e afeto em cada refeição [...] a comida e o afeto estão unidos numa complexa trama social de conexão inseparável". Frequentemente é atribuído ao ato de comer, sensações, sejam elas boas ou ruins, a sensação mais descrita foi saudade, amor e conforto.

Diante disso, foi possível perceber que o arroz doce é preparado de diversas formas e ingredientes, possuindo variações de região para região, mas cada preparação é vista como sinônimo de identidade de uma família, carregando afetividade no preparo e consumo, representando ainda, uma memória de infância, do comer juntos, pessoas, momentos e gerações. O desejo de tornar uma receita única transforma quem cozinha uma espécie de alquimista, no entanto, a unicidade de cada uma dessas sobremesas não está relacionada apenas com sua forma de preparo ou sabor, está ligada pelas experiências e sentimentos atrelados ao preparo do alimento e ao processo de aprendizagem para tornar essa prática permanente para as futuras gerações.

Palavras-chave: Arroz-doce, Afetividade, Preparo.

REFERÊNCIAS

FAO, Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. **El Arroz y la Nutrición Humana**, 2004. Disponível em: www.fao.org/rice2004/es/f-sheet/hoja3.pdf. Acesso em: 03 out. 2020.

MAGALHÃES, Bárbara. **A História do Arroz Doce**, 2015. Disponível em: https://www.bemparana.com.br/blog/mesadividida/post/historia-do-arroz-doce#.X3i_9M1v_xMhttps://www.bemparana.com.br/blog/mesadividida/post/historia-do-arroz-doce#.X3i_9M1v_xM. Acesso em: 03 out. 2020.

NICOLETTI, Angélica. **Arroz-doce com sabor de infância**, 2015. Disponível em: https://angelicanicoletti.com.br/arroz-doce-com-sabor-de-infancia/. Acesso em: 03 out. 2020.

Nova Arroz, Nova Arroz Produtos Alimentares, S.A. **Dias festivos e arroz doce**. Disponível em: http://www.novarroz.pt/pt/mundo-do-arroz/arroz-em-portugal/9-dias-festivos-e-arroz-doce. Acesso em: 03 out. 2020.

SERAFINI, Giovana de C. Cavalcante; JACQUES, Tatiana Guimarães. **Alimento, memória e afeto**, 2018. Disponível em: http://www.appoa.com.br/correio/edicao/277/alimento_memoria_e_afeto/587. Acesso em: 03 out. 2020.

A INFLUÊNCIA DO TROPEIRISMO NA IDENTIDADE ALIMENTAR DO MUNICÍPIO DE CASTRO - PR

Tatiane Tavares Fujii[1]
Tatiane Kuka Valente Gandra[2]

A alimentação além de sua função primordial biológica de manutenção das funções vitais do organismo, possui importante papel cultural, visto que a construção dos hábitos alimentares também faz parte da cultura de um povo (CONTRERAS e GRACIA, 2011). Segundo DaMatta (1987), "o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere".

Os Campos Gerais do Paraná, localizado no Segundo Planalto Paranaense, é definido por Maack (1948) como uma zona natural constituída de campos limpos e matas galerias ou capões isolados de floresta mista, onde se destaca o pinheiro araucária. Essa região, além de ser conhecida pelos inúmeros atrativos históricos e naturais, apresenta uma intensa conexão com o movimento tropeiro, observada pela permanência das comidas da época na rotina dos residentes locais até os dias atuais. Assim, o presente estudo teve como objetivo analisar a influência da gastronomia tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná, especialmente no município de Castro, dando ênfase nas preparações que utilizam feijão em sua composição.

Para isso, foi realizado uma busca sistemática em bancos de dados da "Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde" (LILACS), do "Scientific Eletronic Library Online" (SciELO) e do "Google Acadêmico". Outras fontes também embasaram o trabalho, como livros, teses, dissertações e jornais de notícias, sem restrições para o período de publicação.

O tropeirismo foi um movimento que iniciou no século XVIII, com relevante importância para a economia e para o desenvolvimento do Brasil. As tropas cruzavam o interior do país, percorrendo desde os campos do Rio Grande do Sul até a feira de Sorocaba

[1] Universidade Federal de Pelotas – UFPel.
[2] Universidade Federal de Pelotas – UFPel.

em São Paulo, onde comercializavam os animais e seguiam para as regiões mineradoras de Minas Gerais. Segundo Fitz (2013), os trajetos percorridos pelos tropeiros permaneceram como importantes vias para atividades comerciais e como principal elo entre a Região Sul e o resto do país. Nas margens trilhadas por esses homens surgiram inúmeras residências e comércios, os quais mais tarde transformaram-se em povoados.

A Região dos Campos Gerais do Paraná, onde situa-se o município de Castro, por exemplo, foi povoada em decorrência desse movimento, que percorria o caminho de Viamão (MASCARENHAS, 2009). Além disso, o surgimento de Castro está diretamente relacionado à presença do Rio Iapó, cujas margens serviam de abrigo das tropas até o momento oportuno para atravessá-lo, favorecendo o surgimento do povoado inicial que mais tarde originou a cidade (MATIAS, 2008).

Segundo Mascarenhas (2009), a alimentação na Região dos Campos Gerais do Paraná formou-se pela influência dos hábitos alimentares de indígenas, africanos, colonizadores, caboclos vicentistas e do movimento tropeiro, justificando assim, a identidade alimentar do município de Castro consequente de tal miscigenação cultural.

Um dos pratos típicos do município de Castro é o Virado Tropeiro, uma herança do tropeirismo, que está presente no cotidiano alimentar da população local até os dias atuais. O prato é composto por feijão preto, farinha de milho, bacon e torresmo e acompanhado por arroz branco, ovo frito, couve refogada, linguiça e torresmo frito.

O Virado Tropeiro possui uma estreita semelhança com o Feijão Tropeiro, prato representativo desse movimento. O preparo tem como principais ingredientes o feijão, a carne seca, o toucinho e a farinha de mandioca ou de milho. A elaboração do prato inicia com o cozimento do feijão sem o caldo, o qual é adicionado em um refogado de toucinho e temperos junto com as carnes secas e/ou defumadas. Por fim, a farinha escolhida é adicionada finalizando a preparação.

O Feijão Tropeiro era o prato de escolha de muitas refeições desses homens e se disseminou pelos caminhos feitos pela tropa. A preparação era uma maneira simples e nutritiva de manter os tropeiros alimentados durante longas trilhas, percorridas inúmeras vezes por estradas precárias, onde eles faziam o abastecimento de capitanias e, principalmente, das minas (ABDALLA, 2006). Uma particularidade é que as preparações, nessas ocasiões, eram feitas pelos exclusivamente pelos homens, já que não havia mulheres nas tropas (MATIAS, 2008).

A semelhança dos ingredientes e do modo de preparo de ambos pode ser justificada pelo fato dos insumos serem secos e não perecíveis para facilitar o transporte e também pela sua maior durabilidade. Normalmente, em suas bagagens estavam presentes a farinha de mandioca ou a farinha de milho, o feijão, o toucinho, o charque, o café e o sal, os quais constituíam a base da alimentação tropeira. Assim, a partir desses produtos, insumos locais também eram acrescidos aos pratos durante o percurso, tornando diferente a gastronomia tropeira ao longo dessas trilhas (MATIAS, 2008).

Os insumos e utensílios necessários para o preparo das refeições eram carregados dentro de "bruacas", termo usado para denominar as caixas de couro transportadas junto aos animais, capazes de resistir às longas viagens percorridas pelos tropeiros. De acordo com Abdalla (2016), os homens carregavam as próprias cozinhas e faziam o cozimento do feijão para comer acompanhado de torresmo e farinha, seguido de um chá ou café juntamente com rapadura ou melado. E as carnes secas, misturadas às farinhas para o preparo de paçocas e farofas, eram provenientes do charque do Rio Grande Sul, pois apresentavam alta durabilidade para essas viagens.

Outro prato característico da cidade de Castro é o Castropeiro, reconhecido como o prato típico oficial da cidade, cuja receita também é semelhante ao Feijão Tropeiro, com algumas modificações decorrentes da preferência da população local, como o uso do feijão carioca no lugar do feijão preto (MATIAS, 2008). Contudo, diferente do Virado tropeiro, o Castropeiro não está presente no cotidiano alimentar dos castrenses, por ser considerado uma preparação mais elaborada. O Castropeiro é constituído por carnes suínas ou bovinas, acompanhadas do feijão tropeiro e outros preparos como arroz, quibebe, legumes refogados e uma salada e é considerado uma homenagem ao município e aos tropeiros, conforme o Inventário Turístico Municipal de 2004 (MATIAS, 2008). Mascarenhas (2009), por outro lado afirma que o Castropeiro está mais relacionado ao aspecto econômico e na tentativa de ser rentável e atraente para o público atual do que ao resgate a alimentação tropeira.

Sendo assim, é possível reiterar que a identidade alimentar no município de Castro e em toda a Região dos Campos Gerais do Paraná recebeu inúmeras influências, especialmente a cozinha tropeira. Além disso, o uso dessa culinária demonstra um modo de preservar as receitas tradicionais, bem como os saberes populares.

Ademais, é plausível citar que a herança tropeira marcou a cultura dos habitantes dessa localidade e até hoje é percebida na alimentação dos seus habitantes. Acredita-se,

também, que a gastronomia tropeira pode ser usada no desenvolvimento de ações para o turismo regional, sendo uma forma da manutenção da cultura alimentar dessa região.

Palavras-chave: Gastronomia brasileira; Cultura alimentar; Campos Gerais; Feijão Tropeiro; Rio Iapó

REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. Sabores da tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**. Belo Horizonte. vol 42. Jul/dez 2006. 118-119 p.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2011. 496 p.

DAMATTA, R. **La cultura de la mesa em Brasil**. El Correo: UNESCO 1987; 40(5):22-23.

FITZ, Lucimara da Silva. **O Tropeirismo No Paraná "a Cultura Tropeira Em Castro". 2013. Trabalho de Conclusão de Curso** - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Unijuí. Disponível em: https://foodandroad.com/br/feijao-tropeiro/. Acesso em: 03 out. 2020

MAACK, R. Breves notícias sobre a Geologia dos Estados do Paraná e de Santa Catarina. **Arquivos de biologia e tecnologia**, Curitiba, 1948.

MASCARENHAS, R. G. T.; GANDARA, J. M. G. A diversidade gastronômica como elemento de identidade e atrativo turístico na Região dos Campos Gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro. In: RESUMOS DO VII SEMINÁRIO INTERNO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA. Curitiba, 2009. **Anais do VII Seminário Interno De Pós-Graduação Em Geografia Curitiba**: Revista Geografar, 2009.

MATIAS, L. F. & MASCARENHAS, R. G. T. Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo dos campos gerais do Paraná: uma análise nos municípios de Castro, Lapa e Tibagi. CULTUR – **Revista de Cultura e Turismo** 02, n. 2 – jul/ 2008.

COZINHA TRADICIONAL GAÚCHA: UMA VIAGEM GASTRONÔMICA ENTRE O PASSADO E O PRESENTE

Hellen Cougo de Albuquerque Resing Dias[1]

Tratar de temas alimentares é sempre algo complexo, como lembra Woortman (2007). Ao considerar, conforme Zaneti (2019), a comida como cultura e, assim, comunicando valores e signos culturais, podemos entender as tradições culinárias como memória social. A memória, de acordo com Barros (2005), pode ser definida como um mecanismo motor e cultural presente na vida cotidiana de indivíduos e grupos, sendo depositária dos "valores culturais estruturantes das práticas sociais necessárias ao convívio em grupo".

Para Braga (2019), a memória pode ser entendida como alimento para os processos de identidade e identificação dos grupos sociais na contemporaneidade. É esta oposição entre o antigo e o moderno que permite a atualização e a ressignificação das tradições. E é sobre a história da gastronomia gaúcha que será feito um breve relato, deixando claro que este trabalho tem o intuito de trazer um olhar mais cuidadoso para a nossa tradição, valorizando a nossa história e de todos os povos que por aqui passaram e deixaram um pouco de sua cultura e diversidade gastronômica.

Segundo Dentz (2011), a gastronomia típica compreende um conjunto dos pratos característicos de uma região, elaborados em conformidade com valores simbólicos, tradicionais e históricos. Ela também será elemento de valorização da cultura regional, perpetuação da memória culinária das famílias e meio de obtenção de ganhos econômicos para a indústria e o comércio local.

É possível associar a gastronomia com a cozinha, pois cada povo tem sua própria forma de classificar os alimentos, de ordená-los e degustá-los, assim, Maciel (2001) afirma que a gastronomia é um marcador cultural que faz parte do patrimônio de uma população. A cozinha é uma construção simbólica de herança cultural presente no imaginário das pessoas e, embora ela possa se transformar lentamente, torna-se inseparável da cultura (CORNER &

[1] Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP.

ÂNGELO, 2012). Uma cozinha é símbolo de uma identidade pela qual os homens podem se orientar e distinguir, implicando em formas de perceber e expressar um determinado modo de vida, ela não pode ser reduzida a um inventário, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço (MACIEL, 2001).

O uso dos ingredientes típicos nas preparações culinárias propicia trocas culturais entre o morador local e o visitante. Pode-se dizer que a alimentação está inserida em uma esfera além da cozinha, deixando de ser apenas uma necessidade vital, para também ser veículo de interação cultural. Os moradores de uma localidade com potencial turístico podem apropriar-se dos elementos que os identificam e com isso formar um diferencial de atração de visitantes em sua região.

A problemática que norteou a pesquisa foi como poderíamos inovar a gastronomia tradicional gaúcha. Dessa forma, o objetivo geral desta pesquisa é traçar uma breve trajetória histórica dos pratos típicos do Rio Grande do Sul. E os objetivos específicos são: conhecer a história da gastronomia gaúcha, reviver memórias afetivas e trazer inovação para a culinária tradicional. Buscando assim traçar através do passado a culinária do presente e do futuro com o objetivo de ressignificar a culinária tradicional gaúcha.

Para que seja possível entender para onde as pessoas vão, é preciso entender de onde elas vêm. Entender a cozinha regional gaúcha é como viajar pela Europa (Alemanha, Itália, Portugal) e pela nossa vizinhança (Uruguai, Argentina e Paraguai). A influência e a tradição desses povos deram vida ao Rio Grande Sul, e podem ser encontradas em cada detalhe da gastronomia gaúcha. Através de uma releitura dos pratos tradicionais do Rio Grande do Sul foi possível observar o quanto a nossa tradição ainda é conservada e nutrida, mesmo que não saibamos a história por trás de cada ingrediente/receita. A partir da construção de identidades culturais no território gaúcho, foi possível chegar a um contexto onde a gastronomia gaúcha, formada por sua diversidade cultural, reconhece a importância que sua alimentação traz, não apenas para o físico como para as emoções e memórias. A comida vai além de nutrir o corpo físico, através dela podemos conhecer o estado emocional, a saúde, o trabalho, o momento político, a sazonalidade, os conflitos ideológicos, a herança cultural e os costumes. A cozinha gaúcha é muito mais que o Churrasco, Carreteiro e Chimarrão, embora tenhamos como base o uso das proteínas bovinas, ovinas, suínas, aves, caça e peixes de água doce, em sua maioria, é possível encontrar iguarias como, Abóbora caramelada, Sagu, Paçoca de Pinhão, Polenta,

Canjica entre outras. Mediante isso, foi elaborado um cardápio baseado na cultura alimentar e contribuição dos povos, para que pudéssemos nos apropriar e chamar de nosso.

O estudo da história gastronômica do Rio Grande do Sul estruturou-se em etapas, procurando traçar um caminho investigativo que orientou a análise do contexto alimentar regional. Com o objetivo de enfatizar a nossa cultura e saber o porquê de cada prato ser considerado como típico no Estado. Inicialmente, fez-se um amplo levantamento bibliográfico para estabelecer o referencial teórico do trabalho, através de bibliografias específicas sobre a temática, e estabeleceram-se alguns conceitos orientadores que fundamentaram a pesquisa, como a construção de identidades culturais no território gaúcho. Para que posteriormente pudéssemos chegar ao contexto da gastronomia gaúcha formada por uma diversidade cultural, reconhecendo a importância que a alimentação traz, não apenas para o físico como para as emoções e memórias. E para finalizar a cultura alimentar e a contribuição dos povos para a culinária gaúcha.

Posteriormente partiu-se para a segunda fase com a criação de um cardápio baseado na cultura alimentar e contribuição dos povos, para que pudéssemos nos apropriar e chamarmos de nosso. Mediante a esse cardápio, foi abordado alguns pontos importantes para a elaboração dos pratos como: cálculo calórico, ficha técnica e custo para a produção de um jantar que englobasse entrada, prato principal, sobremesa e bebida.

A tradição ressignificada é um elemento de diferenciação frente à padronização cultural e uma forma de fortalecer e preservar a singularidade cultural do grupo social a que pertence. Através dessa ressignificação que alimentos tradicionais podem se tornar de alta gastronomia. A gastronomia estabelece, portanto, uma relação entre a tradição e a modernidade, relembrando e polindo-a com novas técnicas. Pode-se dizer até que se trata de um processo de *urbanizar* as comidas tradicionais, adaptando-as ao novo momento da sociedade.

Palavras-chave: Gastronomia. História. Tradição. Cultura. Diversidade.

REFERÊNCIAS

BARROS, J. M. CULTURA, MEMÓRIA E COMIDA. **Resultado do processo de consultoria às equipes responsáveis pelo processo de registro dos bens imateriais** Queijo do Serro e Queijo da Canastra no IEPHA/MG (Contrato 039/02). 2005.

BRAGA, Vivian. **Cultura Alimentar:** contribuições da antropologia da alimentação**.** Disponível em: http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=3387. Acesso em: 21 ago. 2019.

CORNER, D., ÂNGELO & BARBOSA, E. **Algumas perspectivas socioculturais da gastronomia e suas relações com o crescimento de segmentos turísticos.** Anais do 7º Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul, 2012.

DENTZ, B. **Identidade Gastronômica Alemã em Águas Mornas (SC):** Um Estudo para o Fortalecimento do Turismo de Base Local. Dissertação de Mestrado (Mestre em Turismo)**.** Universidade do Vale do Itajaí, 2011.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001

WOORTMANN. E. F. **Padrões tradicionais e modernização:** comida e trabalho entre camponeses Teuto-brasileiros**.** In: MENASCHE, R. (Org.) A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007. Cap. 10, p. 177-196.

ZANETI, Taina. **A Cozinha Gaúcha:** um resgate dos sabores e saberes da Gastronomia do Rio Grande do Sul. Disponível em: http://online.unisc.br/seer/index.php/agora/index. Acesso em: 29 ago. 2019.

2. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 2

O ARROZ VERMELHO E SEU USO TRADICIONAL NA MESA POTIGUAR

Líbia Amaral Corrêa[1]
Maria Clara Teixeira Jales de Lira[2]

No Rio Grande do Norte come-se o arroz vermelho ou arroz da terra (*Oryza sativa* L.), todos os dias. Ele está presente nas mesas cozido, soltinho ou como arroz de leite. Seu uso não se restringe ao âmbito doméstico, ele é encontrado em vários restaurantes natalenses. Todavia, seu consumo vem diminuindo e no mercado torna-se escasso. Neste resumo, pretende-se analisar os usos do arroz vermelho na mesa potiguar, os costumes, a tradição e a memória em torno desse grão. Para tanto, utilizou-se a revisão bibliográfica, de forma exploratória, buscando o despertar de ideias. Trata-se de uma pesquisa qualitativa. Atualmente, o cultivo do arroz vermelho predominantemente tem base na agricultura familiar, como cultura de subsistência, manejo rudimentar, pode ser considerado ecologicamente limpo e está concentrado, sobretudo, nos estados da Paraíba e do Rio Grande do Norte (PEREIRA, 2014, p 11).

Não se sabe ao certo qual a origem dessa espécie, mas existem muitas lendas que procuram explicar seu surgimento, como uma lenda da mitologia balinesa de Catur Bumi:

> O deus Ciwa enviou um pássaro que carregava sementes de quatro cores diferentes – amarelo, preto, vermelho e branco. No caminho, o pássaro comeu a semente amarela e apenas três sobraram. Assim, três tipos de arroz (vermelho, branco e preto) são os principais grãos balineses. (AHUJA, 2007, p 2)

É o arroz mais antigo em cultivo no mundo e o primeiro introduzido no Brasil, é muito consumido na Ásia e considerado sagrado em muitas correntes religiosas. O arroz vermelho chegou ao Brasil por volta do século XVII, através dos colonos do Arquipélago de Açores. As primeiras sementes foram introduzidas na capitania do Maranhão por conta de seu clima e

[1] Universidade Potiguar – UnP.
[2] Universidade Potiguar – UnP.

solo propícios, mas em 1772 seu cultivo foi interrompido devido ao interesse da Coroa Portuguesa no comércio do arroz branco. Por mais que existisse o favorecimento natural e a preferência dos colonos da capitania por conta de seu sabor e textura, o plantio da espécie foi proibido. O Instituto Brasil a Gosto afirma que "o cultivo dessa variedade de grãos vermelhos, aromáticos e saborosos foi proibido no país em favor do arroz branco. Houve plantações, porém, que resistiram em alguns lugares do Nordeste".

O movimento *Slow Food* (2007) através da Arca do Gosto que cataloga insumos do mundo todo como forma de ajudar na garantia da soberania alimentar dos povos incluiu o arroz vermelho nos produtos tradicionais brasileiros e defendem-no como "uma importante base na dieta do nordestino", dizem que seu caldo é muito empregado na alimentação de crianças, visando o controle de diarreias e que no sul do Ceará, o arroz-vermelho faz parte da dieta alimentar das parturientes. Segundo Câmara Cascudo, durante a Guerra de Canudos, no sertão baiano, em 1896, os soldados do exército comiam arroz, fornecido pelo estado, o mesmo não acontecia aos soldados de Antônio Conselheiro, "todos, entretanto, conheciam o arroz, o da terra, vermelho, descascado a pilão, no ritmo das 'caçulas' (CASCUDO, 2004, p 461)". O pilão é um utensílio usado para pilar e socar o milho, café, farinha de mandioca em todo o país, de norte a sul. Chama-se de pilar de caçula o ato de duas pessoas juntas usarem o pilão, cada uma com sua mão de pilão, alternando as batidas, dividindo o esforço (QUEIROZ, 2010, p. 63).

A designação vermelho, dada ao arroz é uma alusão à coloração do seu pericarpo (a camada superficial do grão situada logo abaixo da casca) a qual pode variar desde o vermelho claro até o vermelho escuro. É a cor característica dos grãos de todas as espécies pertencentes ao gênero *Oryza* L (PEREIRA, 2014, p. 12). São usadas as denominações 'Vermelho', 'Vermelho Tradicional', 'Vermelho Verdadeiro', 'Arroz-da-Terra', 'Veneza', 'Arroz Maranhão', 'Arroz-de-Piancó'; trata-se, provavelmente, da mais antiga variedade de arroz plantada no País, devendo ser a mesma variedade introduzida pelos portugueses como 'Arroz-de-Veneza'. Caracteriza-se por possuir grãos do tipo cateto (PEREIRA, 2014, p. 25).

Sobre as preparações que podem ser feitas com o arroz da terra, uma pesquisa recente que teve como proposta identificar receitas com arroz vermelho e analisar o impacto destas nas redes sociais obteve resultados positivos. Os participantes contribuíram com entusiasmo, foi possível identificar cerca de 10 utilizações diferenciadas para a aplicação culinária do arroz vermelho, nas quais envolviam o tradicional rubacão em suas diversas formas de

preparo, o arroz de leite, que se mostrou a preparação culinária com arroz vermelho mais consumida na Paraíba, além de preparações de arroz doces, e a forma tradicional de consumo, semelhante ao arroz branco (FARIAS et al, 2013, p. 4). O rubacão é uma preparação semelhante ao baião-de-dois, uma espécie de mexido de arroz com feijão, muito apreciado na Paraíba. O tradicional arroz de hauçá podia ser feito com arroz vermelho: "Os antigos faziam este arroz com o "arroz-da-terra" e carne de sol frita na própria gordura, mas sem azeite de dendê, colocando camarão quando queriam" (VIANNA, 2011, p 54). Câmara Cascudo falava que "a forma típica, centenária, é o arroz cozido na água e sal, úmido, compacto, quase um pirão espesso" (CASCUDO, 2004, p 461). O Instituto Brasil a gosto diz que "o grão pode ser cozido na panela de pressão e usado em saladas". Nos restaurantes da cidade de Natal é comum encontrar o grão cozido como o arroz branco e como arroz de leite, cremoso e glutinoso, como um tipo de risoto. O movimento *Slow Food* (2007) aponta para uma demanda crescente (de arroz vermelho) por parte de restaurantes localizados em grandes centros consumidores do país, como São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília. Freixa e Chaves dizem que esse arroz consumido há gerações pelas comunidades do Vale do Apodi no Rio Grande do Norte "extrapolou as fronteiras regionais e hoje é usado, inclusive, como ingredientes de pratos da alta cozinha" (FREIXA e CHAVES, 2015, p. 239).

Podemos concluir que o arroz vermelho é elemento de resistência cotidiana das tradições alimentares potiguares e nordestina, mesmo ainda sendo consumido com certa regularidade no RN e na PB, em outros estados praticamente não há consumo. Ações de valorização dos produtos da agricultura local ajudam em sua preservação, além disso, pesquisas na área da Gastronomia que busquem mapear receitas, usos, entender sobre a cocção e o sabor desse grão seriam bem-vindas no sentido de preservação da memória alimentar de nossos avós para a formação da identidade gastronômica potiguar e brasileira.

Palavras-chave: Gastronomia; Alimentação; Memória.

REFERÊNCIAS

AHUJA, U., AHUJA, S.C., CHAUDHARY, N. AND THAKRAR, R., Red rices – past, present and future. **Asian Agri-History** 11: 291–304, 2007.

CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil.** 3.ed. São Paulo: Global, 2004.

FARIAS, N. S. et al. Valorização de formulações culinárias a partir do arroz vermelho e divulgação nas redes sociais. **Anais do Encontro de Extensão da UFPB**, 2013. Disponível em: http://www.prac.ufpb.br/enex/trabalhos/7CCADSERPROBEX2013455.pdf. Acesso em: out. 2020.

FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 53.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2015.

INSTITUTO BRASIL A GOSTO, Arroz Vermelho. Disponível em: http://brasilagosto.org/arroz-vermelho/. Acesso em: 02 out. 2020.

PEREIRA, J. A. **As variedades de arroz vermelho brasileiras**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2014.

QUEIROZ, R. **O não me deixes**: suas histórias e sua cozinha. 3.ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.

SLOW FOOD BRASIL, ARCA DO GOSTO, Produtos do Brasil na Arca do Gosto, Arroz Vermelho, 13 julho de 2007, disponível em: https://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/48-arroz-vermelho. Acesso em: 02 out. 2020.

VIANNA, H. Breve notícia sobre a cozinha baiana. In: CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. 4ªed. São Paulo: Global, 2011.

CARURU: TRADIÇÕES QUE SUSTENTAM E ALIMENTAM O CORPO, ALMA E FÉ

Geysie Rayanne Gomes Tiano[1]
Maria Luiza Oliveira Santos[2]
Debora Cruz Porcino[3]

O comportamento alimentar do homem não se diferenciou do biológico apenas pela invenção da cozinha, mas também pela comensalidade, ou seja, pela função social das refeições como discutia Lévi-Strauss (2004). O termo comensalidade deriva do latim "mensa" que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come mas, principalmente, como se come (CARNEIRO, 2003). Tendo como referência a definição da comensalidade é possível relacionar o conceito às práticas exercidas pela população baiana e seus grupos religiosos quando se fala do caruru, principalmente nos aspectos de celebração e afetividade que são o que centralizam uma tradição.

O estudo desse prato surge como objetivo para as autoras de conhecer o surgimento desse alimento que se faz presente em seus hábitos alimentares, além de compreender a interação entre o caruru como comida bem como uma tradição culinária representativa em manifestações populares e religiosas que percorreram ao longo dos anos. Diante disso, a metodologia aborda um levantamento de estudos bibliográficos com base em artigos e histórias contadas e vivenciadas pela família das autoras deste trabalho. Esse resumo foi desenvolvido como forma de avaliação da disciplina Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição ofertada ao curso de nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia em modalidade do ensino remoto.

O território baiano tem como forte característica o sincretismo, que nada mais é a mistura de diferentes crenças, e especialmente em setembro é marcado por essa mistura que

[1] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB

[2] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB

[3] Orientadora e Professora da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

engloba as matrizes africana e o catolicismo realizarem rituais que tem como principal oferenda o caruru. Comida de origem africana feita basicamente com quiabo, camarão seco, amendoim e azeite de dendê se tornou muito popular na Bahia e ficou conhecido como recheio do acarajé, entretanto, pode ser ofertado com xinxim de galinha, feijão de leite, banana frita, inhame, abará. Com o passar do tempo, o caruru se tornou um alimento comercial e o seu consumo teve grande crescimento em restaurantes populares em Salvador, porém a consequência dessa popularização é que as comidas baianas estão sendo banalizadas do seu âmbito religioso e se tornando apenas pratos gastronômicos por serem ofertadas nos estabelecimentos uma vez por semana, especificamente, às sextas feiras. O caruru é ofertado em setembro por ser comemorado no dia 27 nas religiões de matriz africana o dia dos Ibeji, que na linguagem iorubá significa gêmeos, são crianças que gostam de doces e brincadeiras. E já no catolicismo é celebrado no dia 26, o dia de São Cosme e Damião que sua santidade originou pelo motivo de serem médicos e não cobrarem por exercer sua profissão. O que liga as duas religiões é a comemoração de dois santos gêmeos porém possuem rituais distintos. Considerado como ritual obrigatório, o dia dos santos no candomblé tem como característica a produção de caruru em grande quantidade para que seja distribuído para qualquer grupo de pessoas sem distinção de classe social ou religiosidade, as pessoas usam essa data para celebrar os santos, cumprir suas promessas, agradecer e renovar as crenças. Tendo como um dos principais hábitos de realizar promessas, encontra-se o caruru dos meninos que designa servir sete meninos pobres que devem comer com as mãos em um recipiente coletivo sendo de madeira ou de barro e em seguida deve se colocar a comida para os santos geralmente acompanhadas dos cânticos de Mariene de Castro como por exemplo “Cosme e Damião vem comer seu caruru, eu hei de todo ano fazer caruru pra tu". Todavia, esses costumes vêm se desfazendo no decorrer dos anos, mas a presença dos sete meninos é indispensável, mudando apenas o modo como é servido. Além da oferta do caruru, o dia dos santos também é muito lembrado pela distribuição de doces para as crianças, e esse hábito foi criado a partir da história dos irmãos que davam doces para as crianças doentes como forma de amenizar o sofrimento e ato de solidariedade.

De acordo com Carneiro (2003) a alimentação “[...] é um complexo sistema simbólico [...] que se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas”. Dessa forma, as tradições do caruru se iniciam no preparo da comida e vão até o momento do consumo, é repassado pelas gerações que o primeiro quiabo deve ser cortado pela pessoa que oferece o caruru assim como

a galinha do xinxim não pode ser comprada morta, deve ser cortada pelo anfitrião. No momento de servir o alimento a tradição específica até o tipo de recipiente em que deve ser colocado, mas com o passar dos anos e a popularização da comida os nagés de barro foram deixados de lado e substituídos por pratos comuns ou até mesmo vasilhas descartáveis. Outra característica no preparo da comida, é que se reúne uma quantidade considerável de pessoas da família que oferta e demais vizinhos convidados para o preparo inicial da refeição no dia anterior da festa, assim, tornando um momento comunitário de divisão de trabalhos. Além de ser comida, é partilha. Considerada uma comida calorosa tem o significado de prosperidade, fartura, saúde e compartilhamento. Diante disso, sua tradição também atua na entrega do caruru nos dias festivos como aniversários e batizados para que o indivíduo tenha sempre alegria em sua vida, assim como, a fim de dar continuidade às festividades, a pessoa que encontrar o quiabo inteiro será responsável por fazer o caruru do ano seguinte. Dessarte, traçando um paralelo direto entre o conceito de comensalidade evidenciado no início do texto e os costumes abordados em seguida, é possível afirmar que o comer não é somente ir a mesa e nem apenas a forma que se come, mas também está relacionado com a técnica de preparo, o valor cultural e social que está agregado ao processo de saborear a comida que estabelece um vínculo afetivo com o alimento remetendo sua ancestralidade. Ademais, o caruru possui valores diferentes para cada pessoa, para uns vai ser apenas uma comida típica baiana que serve de acompanhamento para o acarajé, para outros é oferenda de São Cosme e Damião, ora será uma memória afetiva que remete os valores pessoais e a união da família. Sendo assim, por esses motivos é que fazem o caruru ser carregado de tempero e de histórias, que alimenta não só o corpo, mas também a fé daqueles que são devotos.

Palavras-chave: caruru; cultura; religião.

REFERÊNCIAS

CARNEIRO, Henrique. **Uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Campus, 2003. 200 p.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura.** Salvador: Edufba, 2008. 422 p. Disponível em: https://static.scielo.org/scielobooks/9q/pdf/freitas-9788523209148.pdf. Acesso em: 03 out. 2020.

KEESING, Felix M. **Antropologia Cultural.** Rio de Janeiro: Fundo da Cultura, 1961.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O Cru e o Cozido** - Coleção Mitológicas 1. São Paulo: Cosac & Naify, 2004. 442 p.

SLAMA, Fernanda. As 10 coisas que você precisa saber sobre o tradicional caruru. **Salvador da Bahia**. Salvador, 20 de junho de 2019. Gastronomia. Disponível em: https://www.salvadordabahia.com/as-10-coisas-que-voce-precisa-saber-sobre-o-tradicional-caruru/. Acesso em: 03 out. 2020.

FEIJOADA: PATRIMÔNIO IMATERIAL BRASILEIRO, CULTURAL ALIMENTAR, SOCIAL E O IMPACTO DA QUARENTENA NA ALIMENTAÇÃO EM TEMPOS DE COVID-19

Amanda Porto de Sena[1]
Larissa da Silva Batista[2]
Debora Cruz Porcino[3]

A cultura popular envolve hábitos, crenças, comportamentos alimentares, etnias, processos históricos, entre outros fatores que fazem parte da construção do patrimônio imaterial pertencente a uma determinada região. Diante disso, a construção alimentar é uma forma de representatividade de um território por conter elementos simbólicos e envolve atos de cultivo, processamento industrial ou in natura, armazenamento, comercialização, formas de preparo e consumo. Sendo assim, os alimentos carregam consigo simbologias, memórias e cultura. A título de exemplificação, um prato típico e histórico cultural brasileiro é a feijoada, um símbolo de nacionalidade (SILVA; GOMES, 2020).

A feijoada brasileira, vulgo feijão preto acrescido de carnes originou-se a partir de um costume da Europa. Assim, na dieta dos europeus as leguminosas estão presentes desde épocas antigas, principalmente devido ao seu valor nutritivo, e esse fato influenciou vários países a elaborar pratos utilizando esse grupo alimentar (BITELLI; JUREMA, 2019). Entretanto, vale ressaltar a importância do modo de produção alimentícia dos escravos negros africanos, esses consumiam basicamente feijão com farinha, e com os costumes dos portugueses, tal prato recebeu a adição de carne-seca bovina, pés, orelhas, rabos e pele de suínos, embutidos como a linguiça e o paio, o que contribuiu para a formação da tradicional feijoada que consumimos atualmente (SILVA; GOMES, 2020).

De maneira geral, ao pensar em gastronomia devemos considerar a relação única entre os indivíduos respeitando sua cultura e conhecimento sobre alimentação, sociedade e vida. Podemos dizer que a gastronomia é um ritual caracterizado por um sistema de cores e formas

[1] Graduanda do curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[2] Graduanda do curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[3] Orientadora e Professora da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

que resulta em uma produção diferenciada e particular de acordo com os ingredientes e técnicas distintas que representa um grupo social e consequentemente sua cultura. O alimento, um prato típico, além de retratar um valor cultural, historiar e descrever sociedades, valoriza a gastronomia típica, tradições, costumes e hábitos culinários. É importante que não se perca o significado deste bem cultural que é a gastronomia, pois assim como outros há uma trajetória com modificações que não deve ser entendido como um meio de desvalorização e/ou mudança de sua simbologia. Apesar do prato completo feijoada ser composto no mínimo por feijão preto cozido com carnes, arroz branco e farinha de mandioca, diante do processo natural de mudanças enriquecedoras desde sua origem até os dias atuais, houve uma diversificação da composição e modo de preparo de acordo com o regionalismo do país por possuir um território vasto e de diversos costumes respeitando os valores e características de acordo com o grupo social e sua localidade (FERREIRA, 2017).

Isto posto, a antropologia se interessa e leva em consideração aspectos religiosos, preferências e repulsas alimentares, rituais, comensalidade, simbolismo da comida, entre outros aspectos, ao buscar compreender o ser humano na sua totalidade, também se interessa pela cozinha e sua marca na cultura visto que a culinária é rica em histórias, tradições, ingredientes e tecnologias aplicadas acarretando em uma identidade social e/ou nacional. A partir da gastronomia e da culinária é ainda possível recuperar tradições culinárias que podem ter sido deixadas de lado com o passar do tempo e modificações ou inovações. É notório o interesse na temática a partir, por exemplo, da série homônima "História da Alimentação do Brasil", baseada no livro de Câmara Cascudo (1983), um antropólogo e historiador que retrata a raízes da herança alimentar e cultural (CANESQUI; GARCIA, 2005).

Nesse contexto, há uma necessidade de entender como os efeitos da pandemia do covid-19 influência na escolha da Feijoada, tendo em vista que esse momento histórico vem modificando hábitos socioculturais, ou seja, essas mudanças afetam também seus comportamentos alimentares. Com base nisso, foi realizada uma pesquisa bibliográfica e usado artigos científicos como método para alcançar o objetivo por meio desse resumo. Este trabalho foi parte das avaliações da disciplina Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição ofertada ao curso de nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia na modalidade de ensino remoto.

Assim sendo, devemos salientar a importância de uma alimentação saudável como uma forma para promover a saúde do indivíduo e evitar doenças ou consequências graves ao

fortalecer a sua imunidade. Nesse sentido, o ato de comer não diz respeito somente aos nutrientes advindos da refeição, como também os prazeres que a preparação pode trazer, no sentido de desfrutar, saborear e vivenciar cada experiência única ao lado de pessoas que gostamos de compartilhar esses momentos de troca. Podemos ainda dizer que a saúde envolve não somente alimentação, mas sim, é um combo de corpo, alma e mente que se relacionam e compõe o bem-estar e qualidade de vida (PIRES; MACIEL, 2020).

Ademais, não basta fazer escolhas saudáveis e construir hábitos considerados adequados para ter qualidade de vida, em tempos de covid-19 o ideal é que as pessoas aproveitem o confinamento para explorar suas habilidades culinárias, descobrir, construir experiências com a família, conhecer melhor os grupos de alimentos e as possibilidades de preparações e combinações, criar receitas novas ou reviver uma "receita da vovó" gerando satisfação emocional e até mesmo conhecer melhor os pratos típicos da sua região, sua história, valor e significado. Sendo assim, diante de mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais que evidenciam transformações no modo de vida da população e pensando em cenários como uma doença causada por um vírus que interfere diretamente na saúde, um documento fundamental para a promoção de uma alimentação saudável e adequada que respeita inclusive a cultura e abrange toda a população é o Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2006, pois além de orientar, classifica os alimentos de acordo com o nível de processamento e embalagem, expõe formas de preparo de refeições e dicas de um cardápio mais saudável, bem como incentiva a comensalidade, descreve os principais grupos de alimentos que fazem parte da alimentação brasileira, tudo de forma didática, ilustrativa e acessível (BRASIL, 2014).

Por fim, é certo que a feijoada é uma tradição brasileira e uma referência de patrimônio imaterial. Esse prato carrega consigo a comensalidade, ou seja, o ato de comer com companhia, e que se tornou incerto em tempos de covid-19, uma vez que escolhas alimentares sofrem alterações que se tornam mais intensas com o isolamento social e devido a instabilidades econômicas, por conta do aumento de desempregados. Ou seja, na ausência de alguém para dividir uma refeição, alimentos que geralmente compõe a mesa em situações com muitas pessoas, podem deixar de fazer parte da dieta por não haver pessoas para dividir essa preparação, como ocorre no caso da feijoada. Uma sugestão seria utilizar o meio digital, uma vez que não temos a possibilidade de encontros presenciais, a internet pode propiciar momentos de afetividade por meio de vídeo chamadas e o ato de comer pode ser feito em

conjunto por meio de uma tela digital, revivendo e criando novas experiências de se alimentar.

Palavras-chave: Comensalidade; Cultura; Simbologia; Feijoada.

REFERÊNCIAS

BITELLI, Fábio Molinari; JUREMA, Maria Luíza Melquiades. FEIJOADA: origem e considerações acerca de um patrimônio cultural imaterial. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade.** Vol. 7, no. 1 – Novembro de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac ISSN 2238-4200. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2019/11/Arti go-2-1.pdf. Acesso em: 02 out. 2020.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação.** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85- 7541-055-5. Disponível em: http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-01.pdf. Acesso em: 05 out. 2020.

FERREIRA, Carla Beatriz Guedes. **Feijoada Carioca:** Um estudo de caso sobre a modificação dos Patrimônios Culturais Imateriais. - Rio de Janeiro: UNIRIO/MAST, 2017. Disponível em: http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/bitstream/handle/unirio/10923/Disserta%C3%A7%C3%A3o_CarlaBGFerreira_PPGPMUS%202303.pdf?sequence=1. Acesso em: 05 out. 2020.

PIRES, Edleide Freitas; MACIEL, Maria Inês Sucupira. **Alimentação em tempos da Pandemia do COVID-19**. Recife, abril de 2020. Disponível em: http://www.ufrpe.br/br/content/alimenta%C3%A7%C3%A3o-em-tempos-da-pandemia do-covid-19. Acesso em: 05 out. 2020.

SILVA, Denilson Rafael Pereira da; GOMES, Francisco Alves. **Feijoada:** das senzalas dos negros aos restaurantes da classe média. Disponível em: https://revista.ufrr.br/examapaku/article/viewFile/1471/1062. Acesso em: 02 out. 2020.

POEMA CULINÁRIO: AS RELAÇÕES ENTRE COMENSALIDADE E MEMÓRIA

Juliana Medeiros Ferreira[1]

Francisco Romão Ferreira[2]

Maria Cláudia da Veiga Soares[3]

> Poema culinário
>
> No croquete de galinha /A cebola batidinha/ Com duas folhas de louro vale mais do que um tesouro/ Também dois dentes de alho/ Nunca serão espantalho. (Ao contrário) /E três tomates,/Em vez de causar dislates, Sem peles e sem sementes,/São ajudas pertinentes/Ao lado do sal, da salsa, (A receita nunca é falsa)/Todos boiam na manteiga/De natural doce e meiga. E para maior deleite, copo e meio de leite./Ah, me esqueci: três ovos/Bem graúdos e bem novos Junto à farinha de rosca (Espante-se logo a mosca)/a pitada de óleo,/Sem se manchar o linóleo, E mais farinha de trigo…/Ai, meu Deus, deixa comigo! (ANDRADE, 194-?)

O escritor Carlos Drummond de Andrade nasceu em Minas Gerais, na cidade de Itabira em 1902. Pouco se sabe a respeito da data de escrita de algumas de suas poesias, visto que só teriam sido publicadas depois da data de escrita. Mas, uma coisa é certa, Drummond é um cânone da literatura brasileira, e um gênio ao traçar paralelos entre memória, comida e sociedade. Portanto, construir uma receita como a da coxinha em forma de poema é colocar no circuito literário uma referência a uma identidade brasileira; é valorizar uma cultura nacional.

Igualmente faz-se importante destacar a questão da comensalidade, principalmente quando infere-se que, apesar de a receita de Drummond estar sendo preparada em um ambiente domiciliar, há a sensação de que a coxinha será compartilhada com alguém, com um grupo, seja ele de familiares e/ou de amigos pois "(...) Para nós brasileiros, comer é um ato social e não privado" (WOORTMANN, 2013, p. 6). Além disso, faz-se necessário ressaltar a importância que a coxinha tem na comida de rua e de boteco. Esse quitute consegue transitar

[1] Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ.
[2] Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ.
[3] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.

no espaço entre a rua e a casa, lugares tão importantes nas relações contemporâneas devido a novas revoluções - tanto laborais, quanto sociais e industriais. “Poema Culinário” também vai do lado avesso à dinâmica contemporânea, estratificada nas relações alimentares com fast food, velocidade e pressa. Sendo assim, cabe dar à luz o movimento contra a lógica alimentar capitalista quando enfatiza-se a afetividade na alimentação e resgata-se a comensalidade domiciliar como prática cultural brasileira. Observa-se, dentro da lógica capitalista o distanciamento da relação entre o indivíduo, o alimento e da casa. Em outras palavras, por mais que o sujeito esteja próximo do alimento, ele passa se distanciar dos elementos externos que compõem essa relação.

Assim, o autor, ao valer-se da estrutura literária para escrever sobre algo tão popular, rompe com conteúdos tradicionais, com expectativas e com a rigorosidade formal. Portanto, a mágica da leitura do poema torna fácil a apreciação - tal como é fácil comer uma coxinha - tranquila e acessível, linguisticamente e culturalmente falando através do uso de versos livres e temas do cotidiano. A graciosidade de fazer rimas simples com os ingredientes da receita tradicional como no verso “ No croquete de galinha/ A cebola batidinha/ Com duas folhas de louro/ Vale mais do que um tesouro” mostra que é possível, sim, fazer poesia de forma acessível e a partir de objetos democráticos e populares. Portanto, vale a pena provar dos diversos gostos da coxinha, e embarcar na cultura popular brasileira.

“Comer é um ato fisiológico, antropológico e cultural, mas é também emocional e simbólico” (BARCELLOS, 2017, p. 9). A partir disso, valer-se de uma estrutura literária com dois fios condutores que costuram as interrelações entre memória afetiva e comensalidade. Pode-se pensar, por exemplo, a criança curiosa que espia a avó preparando uma coxinha caseira, ou o senhor que nos fins de semana vai relembrar sua juventude em um bar. Ou seja, ambos compartilham da mesma memória afetiva, mas em momentos diferentes de comensalidade.

“Comer não serve só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-mundo” (CERTAU, 1994, p. 250). Tão fácil torna-se acessar o campo das memórias e dos afetos através da comida, assim como é fácil ser afetado pela coxinha feita pelas mãos de Drummond. Portanto, reviver a memória é poder compartilhar a comida novamente, é poder ressignificar lembranças e receitas, é poder fazer uma viagem só de ida para o mundo das lembranças, é poder resgatar a afetividade de um

tempo vivido no passado e alimentar-se, dessa vez, da vitalidade de novas memórias, fortalecendo as relações inter-humanas. Comer é a afetividade em movimento, é a memória encarnada sacudindo os pilares de uma existência tão fugaz quanto a humana. Comer é estar na casa da avó, sentindo o cheiro do alho e da cebola refogando na panela, do feijão fervendo para engrossar, do frango assando no forno, vendo a vovó andar de um lado para o outro com a colher de pau na mão e o pano de prato nos ombros enquanto estamos sentados na cadeira e mal encostando os pés no chão, esperando ansiosamente o momento de dividir o banquete no almoço de uma tarde de domingo. Ou seja, é saborear a inocência diante do tempo e da vida.

Pensar o quitute é entender a coxinha como uma figura múltipla em relação aos fatores exteriores que a compõem - culturalmente, historicamente e socialmente. Na falta de qualquer um desses fatores, a coxinha fica incompleta, tal como uma receita que não funciona quando falta um ingrediente. Como afirma Montanari (2013, p.157) "(...) a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também às modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela."

"Poema Culinário" também vai do lado avesso a dinâmica contemporânea, estratificada nas relações alimentares com fast food, velocidade, pressa e pouco tempo. Assim, o "croquete de galinha", descrita nos versos de Drummond é, um elemento cultural quando representa um costume alimentar brasileiro, é um histórico quando perdura na passagem do tempo e aparece como figura de memória de diversos elementos e indivíduos e também é um social quando integra pessoas e grupos da sociedade em lugares múltiplos.

As rimas simples acertam em cheio o leitor que já possui uma bagagem emocional e cultural acerca do famoso quitute brasileiro. Assim sendo, acaba indo na contramão da nova lógica de tempo, emergindo quem lê em suas próprias memórias, referências e culturas, em um tempo único e individual. Comer é embarcar numa viagem saborosa da memória e do afeto. Comer é uma forma de linguagem que alimenta as ligações interpessoais e, dessa forma, ao enrodilhar nessa aventura, colocamo-nos de volta em um lugar que nos (re)conforta, aninhados no carinho de um certo ambiente, de uma cozinha, de uma mesa. É reviver dias e pessoas, comidas e histórias, cultura e bagagem. É poder saborear novamente aquela comida que apenas aquela pessoa sabe fazer e também é poder estar de volta em um lugar e poder parar no tempo por alguns segundos.

Palavras-chave: Carlos Drummond de Andrade; comensalidade; cultura; memória; poesia brasileira.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Carlos D. Poema Culinário, [194-?]. Xapuri, Gastronomia, 23 ago. 2016. Disponível em: https://www.xapuri.info/gastronomia/poema-culinario-no-croquete-de-galinha-a-cebola-batidi nha/. Acesso em: 28 set. 2020

BARCELLOS, Gustavo. **O banquete de psique:** imaginação, cultura e psicologia da alimentação. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2017.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto.** Tradução de Paulo Neves. - São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CERTEAU, Michel de. A invenção do cotidiano, 1. Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1994

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** Tradução de Letícia Martins de Andrade. - 2a ed. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Revista Habitus**. Goiânia, v.11, n.1, p.5-17, jan/jun. 2013.

"FARINHA POUCA, MEU PIRÃO PRIMEIRO": A IMPORTÂNCIA DO PIRÃO NA CULTURA, MEMÓRIA E ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA

Beatriz de Souza Melo[1]
Emanuelle Oliveira dos Santos[2]
Debora Cruz Porcino[3]

A farinha está presente na culinária brasileira desde os povos indígenas até os dias atuais, como um alimento de resistência e um símbolo de sobrevivência para a história do país. A partir dela, podem ser elaborados diversos pratos, dentre eles o prato principal desse trabalho, o pirão. No tupi guarani o termo pirão significa "papa grossa", um alimento rico em valor energético que dá força e sustância. Com a colonização e a ausência do trigo tão utilizado pelos imigrantes, devido ao insucesso de seu cultivo em nossa terra, a farinha e consequentemente o pirão "caíram nas graças dos colonos", e o que era uma cultura local indígena se tornou alimento de estrangeiros, fonte de renda e moeda de troca. Luís Câmara Cascudo em sua obra já dizia:

> Que o pirão cozido, não dispensando garfo ou colher, explica sua distância etnográfica da parafernália ameraba. É uma decorrência natural das papas, açordas, caldos engrossados de cereais, pureés, bases da alimentação camponesa da Europa. O português trouxe para o Brasil a maneira e utilizou a farinha local, fazendo-o inteiramente ao lume (CASCUDO, 2004, p.105).

Inicialmente era feito com o caldo ou com a água fervente jogada em cima da farinha pelos indígenas, e posteriormente foram agregados caldos mais elaborados, fazendo a mistura fundamental para a base alimentar da época ainda presente atualmente, principalmente no interior do país. Este prato de textura mole o qual se adiciona mais ou menos água, caldo ou

[1] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[2] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[3] Professora na Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

outros ingredientes variados têm seu sabor personalizado de acordo com o seu acompanhamento seja peixe, carne ou caldos resultantes de um cozido acrescidos de farinha de mandioca desde a mais fina à granulosa. Dentre todos, o mais tradicional é o de peixe que é servido como acompanhamento da peixada (LODY, 2019).

Nesse sentido, o presente estudo objetiva demonstrar a importância do pirão para a cultura alimentar brasileira e sua contribuição nas memórias da sociedade. A metodologia utilizada consistiu em uma abordagem exploratória baseada em pesquisas bibliográficas em plataformas online e experiências vivenciadas pelas autoras. Foram selecionados matérias e artigos que abordavam sobre o pirão, sua história, cultura e memórias relacionadas. Este estudo foi elaborado como avaliação da disciplina Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição ofertada ao curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia na modalidade de ensino remoto.

A farinha de mandioca e o pirão aparecem como fonte de renda e sobrevivência no passado e atualmente, principalmente durante a pandemia de Covid-19, que elevou os preços dos alimentos levando muitas famílias a substituir o arroz pela farinha, conforme explica Luciane Cavalcante (2020) na reportagem "Arroz em alta? Como substituí-lo sem perder sabor, dinheiro ou saúde", publicada no sítio de notícias UOL. O pirão representa a memória da cultura de um povo, elaborado das mais diversas formas, porém atinge as mesmas finalidades: manter as heranças, sustentar as famílias e recordar os tempos de outrora.

Em um artigo intitulado “Pirão, Glória do Brasil, publicado no jornal Diário de Pernambuco nos anos de 1920, o sociólogo Gilberto Freyre já exaltava essa iguaria como expresso no trecho “Nunca no Brasil se pintou um quadro nem se escreveu um poema nem se plasmou uma estátua nem se compôs uma sinfonia que igualasse em sugestões de beleza a um prato de pirão […]” (ALBERTIM, 2015).

Por ser uma receita que perpassa por várias gerações, esta preparação permanece ao longo do tempo. Hoje um prato típico de várias regiões, íntegra diferenciados cardápios conquistando não só a nativos como também a turistas. Um alimento que proporciona a comensalidade, o comer em conjunto e em volta mesa, o comer com prazer e degustação que remete aos tempos difíceis quando por exemplo, o arroz precisou ser substituído pela farinha nos momentos de dificuldades financeiras. O pirão de cada dia, que enche, sustenta e fortalece. Que não é só alimento, mas conhecimento, força e um aliado.

É um acompanhamento versátil e ao mesmo tempo provido de intensa singularidade. Água, farinha de mandioca, peixe e tempero, elementos simples que se conjugam para criar um prato tão cheio de identidade. Por todo território brasileiro sua fama se faz latente seja na moqueca capixaba, no barreado paranaense, na moqueca baiana e todo o complexo de iguarias marítimas, no tradicional cozido de carne e legumes e temperado com os mais diversificados tipos de caldos, como de legumes, feijão, carne, galinha (conhecido popularmente como "pirão de parida") dentre outros tantos preparos.

O pirão é cultura, expressada em forma de arte por meio de festas populares como na tradicional Festa Nacional do Pirão de Barra Velha/SC. É herança da cultura indígena, na qual os índios dependendo do tamanho do peixe pescado optavam por assar os maiores e cozer os menores, pois nada era desperdiçado. Eles misturavam o caldo do cozimento do peixe com a farinha de mandioca resultando em uma papa grossa de grande valor nutricional. Está representado nos versos da canção Cadê a Farinha?, de Martinho da Vila que canta: "Menina, E cadê a farinha? Farinha pra fazer pirão, pirão pra comer com peixe, pescado no ribeirão", foi enaltecido no samba de Bezerra da Silva intitulado Meu Pirão Primeiro. Encontra-se representado nos ditados populares brasileiros, pois quem nunca ouviu a máxima "Farinha pouca, meu pirão primeiro"? Este dito popular remete à época em que os bandeirantes levavam em suas expedições a farinha de mandioca como alimento e quando o estoque começava a escassear a principal refeição consistia em peixe com pirão, desta forma, o chefe da tropa exercia seu papel de mandatário para garantir sua refeição primeiro (BRASILIANO, 2008; GASPAR, 2013).

Este prato está enraizado nas lembranças afetivas do povo brasileiro como pudemos verificar em um relato de uma senhora internada em um hospital de Goiás que estando em terapia culinária pediu para comer pirão de peixe como forma de resgatar a memória afetiva de sua avó, à paciente também foi permitida a execução do prato, o que proporcionou um ganho terapêutico e nutricional (SIMIEMA, 2020).

Em nossas vivências o pirão traz memórias da infância entrelaçadas com aquele cheiro de comida de avó. Remetem aos almoços de domingo em família, ao salivar com a visão da galinha caipira na mesa com uma travessa saborosa de pirão para acompanhar. Surge a imagem da vó aos pés do fogão de lenha engrossando o caldo da carne de bode. Falar de pirão faz regressar alguns anos e relembrar da mãe fazendo um "pirão de parida" para fortalecer de uma gripe das bravas, de um domingo com cozido fumegante na panela, do

sabor dos caldos misturados com a farinha de mandioca ou do delicioso pirão de peixe acompanhante fiel de uma boa moqueca baiana e degustado com toda a família na Semana Santa.

Desta forma, entende-se o pirão quase como uma entidade brasileira, refogado no sabor das nossas histórias e memórias e dos nossos antepassados, engrossado na necessidade da sobrevivência em momentos de dificuldade e escassez, e temperado com traços de regionalidade. Um prato de genuína brasilidade, importância basilar e que segundo Gilberto Freyre é "o mais brasileiro dos pratos".

Palavras-chave: Pirão; papa grossa; farinha de mandioca.

REFERÊNCIAS

ALBERTIM, Bruno. O pirão de Freyre na criação da culinária nordestina. **Coletiva.** N°15. jan., fev., mar., abr., 2015. Disponível em: http://coletiva.labjor.unicamp.br/index.php/artigo/o-pirao-de-freyre-na-criacao-da-culinaria nordestina/. Acesso em: 02 out.2020.

BRASILIANO. Expressões famosas têm origem na colônia e no império. **Tudo sobre a língua brasileira e o Brasil**, 2008. Disponível em: https://brasiliano.wordpress.com/google7509e98cb99cb707-html/. Acesso em: 02 out.2020.

CASCUDO, Luís da Câmara (Org). **História da Alimentação no Brasil.** 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.

CAVALCANTE, Luciana. Arroz em alta? Como substituí-lo sem perder sabor, dinheiro ou saúde. In: Nossa Cozinha: história de todas nós. **UOL Notícias**, 24 de setembro de 2020. Disponível em: https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2020/09/24/arroz-em-alta-como-substitui-lo-sem-perder-sabor-dinheiro-ou-saude.htm. Acesso em: 18 nov. 2020.

GASPAR, Lúcia. Índios do Brasil: alimentação e culinária. Pesquisa Escolar Online, **Fundação Joaquim Nabuco**, Recife, 2013.Disponível em:

http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=953:indios-do-brasil-alimentacao-e-culinaria&catid=44:letra-i. Acesso em: 02 out. 2020.

LODY, Raul. Pirão: água, farinha, tempero & arte. **Revista algo mais**. 05 de jul. 19. Disponível em: http://revista.algomais.com/colunistas/pirao-agua-farinha-tempero-arte. Acesso em: 02 out. 2020.

SIMIEMA, Carolina. Em Terapia Culinária, paciente resgata memória da avó e pede para comer pirão, 2020. **Vila São Cottolengo Blog**. Disponível em: https://cottolengo.org.br/terapia-culinaria-vila-sao-cottolengo/. Acesso em: 02 out.2020.

POMBA DE MAROTO: ALIMENTANDO AS EMOÇÕES EM TEMPOS DIFÍCEIS

Grazielle Sardeiro da Cruz[1]
Thays Djovanessa Dias Pereira[2]
Debora Cruz Porcino[3]

As receitas tradicionais familiares são dotadas de valores afetivos e memórias, que representam não apenas o ato de comer, mas trazem consigo o peso de vivências que são capazes de marcar os indivíduos nesse contexto. Os ingredientes utilizados, o modo de preparo e como são consumidos os alimentos, representam a nossa história. Dessa maneira, alguns alimentos ou receitas quando consumidos, são responsáveis por proporcionar recordações pessoais, resgatando memórias muitas vezes esquecidas. No geral, essas preparações são de natureza simples, porém são realizadas por pessoas do vínculo familiar, o que agrega à estas um valor afetivo. Além disso, os momentos e o modo do comer, como datas comemorativas ou práticas de comensalidade com indivíduos desse elo, podem refletir significados representativos. Segundo Neves (2018, p. 20), o nível de atenção dado aos episódios da vida é responsável por gerar memórias, e estas podem estar relacionadas com o sentimento de afeto. Dessa maneira, o sujeito tende a voltar-se mais para acontecimentos que lhe tragam satisfação emocional, fixando esses momentos em seu subconsciente. Essas memórias afetivas podem ser ativadas a partir de estímulos sensoriais, como texturas, sons, aromas e sabores, tais incitações costumam ocorrer em conjunto quando se fala em alimentos.

O ser humano também é capaz de associar alimentos à momentos positivos ou negativos, como "a comida para um dia triste", que pode ter a capacidade de confortar o indivíduo emocionalmente. Um estudo realizado pela Universidade de Campinas (CALDEIRA & FAVA, 2016, p. 8) trouxe uma importante observação a respeito da tríade

[1] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[2] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[3] Professora na Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

comida-memória-religião, onde eventos em família de cunho religiosos, contendo alimentos específicos os remetem a lembranças de bons momentos. Sendo assim, momentos que resgatam o sentimento de afeto e bem-estar. A rotina de cada indivíduo pode ser capaz de influenciar ou interferir no contato deste com o alimento simbólico. O momento atual de isolamento social reflete muito essa realidade, onde muitas famílias passaram a ter mais contato entre as pessoas desse núcleo, porém em outros casos indivíduos precisaram se distanciar dos seus familiares e/ou amigos, dando vez ou interferindo nas relações interpessoais e de comensalidade.

O objetivo deste resumo é refletir sobre a importância das memórias gastronômicas familiares. Para isso, foi necessário realizar um resgate das lembranças alimentares da família, recordando pratos tradicionalmente feitos dentro do núcleo familiar. O presente resumo trata-se de um relato das vivências das autoras desse trabalho, diante uma receita tradicional familiar. Esse resumo foi construído como parte das avaliações da disciplina Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição ofertada ao curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia na modalidade de ensino remoto.

Um dos alimentos típicos da região oeste da Bahia é a pomba de maroto, um biscoito frito que tem como matéria base a tapioca, e que possui diferentes segredos de preparo. Para o preparo da pomba de maroto são utilizados como ingredientes, a tapioca, o óleo de soja, ovos, sal e algumas pessoas também utilizam água quente. No preparo da receita, são misturados todos os ingredientes, é mexido com as mãos até obter uma massa consistente, fracionado e enrolado a massa em pequenas porções e então é direcionado ao fogão para passar por processo de fritura. Sobre suas características sensoriais, podemos dizer que se trata de um biscoito um pouco rígido por fora, mas que não chega a ser crocante, apresenta-se macio no seu interior, contém um aroma peculiar e possui um sabor suave e levemente salgado, apesar de poder ser preparado doce também. Este biscoito é uma das preparações tradicionais capazes de nos remeter a memórias de infância. Isso porque as raízes alimentares de uma família/cultura serão implantadas no sujeito desde a sua introdução alimentar até os momentos de participação no preparo das refeições, e a forma como este se relaciona com esses costumes e os modifica é que definem suas individualidades alimentares, sua história, memória e sentimentos em torno da comida.

A forma como é feito o biscoito funciona como ponto chave para a sua significância, pois ainda que seja o "mesmo" alimento, quando preparado por diferentes manipuladores traz

consigo a identidade da receita familiar. Visto que a comida é fonte de sentimentos, ela é responsável por transmitir sensações do momento do preparo até o comer, e é capaz de ficar enraizada na memória de quem come. A ocasião e o modo como é realizada a comensalidade são fatores representativos, que dão simbolismo à comida. Apesar da preparação ser a mesma, no nosso caso as formas de preparo e comensalidade são divergentes, por exemplo, enquanto em uma preparação adiciona-se água quente na base da massa do biscoito, na outra forma de preparo a água não é acrescentada. Além disso, podemos citar os segredos que são utilizados para não estourar o biscoito, onde em ambos os contextos, a massa é colocada em óleo ainda frio e após frito, caso perceba a necessidade de fritar mais biscoitos, espera-se que o óleo esfrie novamente. Outro meio de fazer com que o biscoito não estoure, é através da adição do queijo na preparação, estratégia muito utilizada por diversas pessoas na região. No quesito comensalidade, enquanto uma consome o biscoito durante o café da manhã ou como lanche da tarde, sempre acompanhado por café, a outra consome exclusivamente o alimento no período da tarde, associado com suco. Em comum, a preparação é sempre realizada pelas nossas mães e o momento do consumo é sempre acompanhado pela família.

Essa preparação com o passar dos anos, devido ao estilo de vida corrido e consequentemente menor contato com a família, foi realizada em reduzidas ocasiões. No entanto, o atual cenário de isolamento social impôs uma nova rotina, que nos permitiu um maior contato com o nosso grupo familiar, possibilitando novamente uma aproximação com as receitas comumente realizadas pela família. Voltar ao contato rotineiro com a pomba de maroto, foi bastante significante, remete diversas memórias antes adormecidas, trazendo consigo não apenas a textura, aroma e o sabor inconfundível do biscoito, mas também a união com a família, o desejo de comer a preparação feita pela mãe, os diálogos manifestados durante a comensalidade e a sensação prazerosa de viver esses momentos.

Levando em consideração os aspectos mencionados, percebe-se a importância da valorização da memória gastronômica familiar, visto que esses alimentos não são apenas responsáveis por nutrir o nosso organismo, promover a sensação de saciedade, mas também representam a nossa história, são capazes de trazer lembranças esquecidas e vivenciar momentos únicos com quem amamos. Além disso, observa-se a relevância das receitas e dos segredos de preparo contidos em cada prato, serem passados entre os integrantes da família, preservando concomitantemente as receitas e memórias existentes entre cada grupo familiar. Nota-se ainda, que o período de isolamento social se tornou um momento oportuno para

resgatar as práticas alimentares perdidas, começar a fazer trocas de saberes gastronômicos entre a família, cozinhar juntos, incentivar a comensalidade em companhia, fazer novamente atividades que tinham se perdido com a vida agitada em que estávamos.

Palavras-chave: Afeto; Comensalidade; Comida; Memórias.

REFERÊNCIAS

CALDEIRA, R., FAVA, B. M., Comida: uma contadora de histórias. **VII Seminário nacional do centro de memória** - Unicamp. 2016.

NEVES, Raquel Franklin de Faria. **Comida e afeto:** os doces que povoam as memórias cearenses. 2018. 40 f. Monografia (Graduação em Gastronomia) - Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018.

A GOURMETIZAÇÃO DA FEIJOADA: ANOTAÇÕES SOBRE A COMIDA NO CONTEXTO MIGRATÓRIO

Diana Patricia Bolaños Erazo[1]
Maria Catarina Chitolina Zanini[2]

O arroz com feijão, o bife acebolado, a salada de alface, tomate, rúcula, radicci e os temperos como salsinha, manjericão e orégano, estão presentes na cotidianidade das famílias de migrantes brasileiros na Colômbia, mesmo após empreenderem o processo migratório, com a intenção explícita de continuar reproduzindo a partir do que é levado à mesa, o estilo de vida que tinham quando moravam no Brasil.

Um dos pratos-totem (CONTRERAS, 2007) mais consumidos entre eles, além do churrasco aos domingos, é a feijoada. Tal feijoada é produzida com ingredientes encontrados localmente, no país hospedeiro, com os utensílios, muitas vezes levados desde o Brasil ou encontrados na Colômbia, mas com as técnicas e receitas aprendidas com suas famílias no país de origem.

Portanto, a feijoada se converteu em um elo que uniu, não apenas os brasileiros em Cali-Colômbia, sob uma mesma nacionalidade, sem ignorar os pratos da comida regional, mas também uniu estes migrantes com as memórias de um Brasil agora distante.

As famílias de brasileiros na Colômbia, sujeitos interlocutores desta pesquisa, compõem uma elite econômica. Migraram por motivações laborais, propostas feitas por multinacionais principalmente aos homens, o que deixou às mulheres-mães na posição de migrar por amor. Amor a sua família e ao crescimento econômico da mesma. Em diversas ocasiões, foi relatado o quanto se deslocar para a Colômbia, abrindo mão de suas antigas profissões, foi encarado como um projeto familiar (VELHO, 1987) pensado conscientemente, uma vez que tais mulheres não se consideravam vaidosas profissionalmente e optaram por

[1] Doutoranda no Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.
[2] Professora titular vinculada ao Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Santa Maria - UFSM

refazer a vida em um local que permitisse a ascensão social e econômica do grupo familiar, assumindo o papel de donas de casa e de vínculo entre o país de origem e de destino, para seus filhos.

Este trabalho é resultado de uma pesquisa etnográfica mais ampla intitulada: "A comida é o de menos": As redes sociais dos migrantes brasileiros na Colômbia, defendida como dissertação de mestrado em 2019 na Universidade Federal de Santa Maria e que buscou, em primeiro lugar, analisar as estratégias de inserção e as negociações que as famílias de migrantes brasileiros em Cali, Colômbia faziam no seu dia a dia, tendo como um dos resultados principais, a importância das redes sociais de migrantes, ativadas geralmente pelas mulheres, através das quais circulam informações, alimentos e afetos. As mulheres criam e ativam tais redes através dos eventos possibilitados pela comensalidade e que fortalecem os vínculos transnacionais. O objetivo hoje é mostrar a feijoada gourmetizada como produto de uma negociação de sabores e gostos entre os brasileiros em Cali, na Colômbia que atualiza a identidade nacional e evoca lembranças do passado comum.

Assim, através do método etnográfico observou-se a importância do papel desenvolvido pela manutenção das práticas alimentares no contexto migratório. A comida, entendida como o alimento transformado pela cultura (DA MATTA, 1986) tem uma dimensão comunicativa capaz de narrar mudanças, continuidades, negociações, recusas, histórias, silêncios, vínculos e afetos. Essa dimensão social da comida (MACIEL, 2004) que evidencia o quanto sentar-se à mesa ultrapassa a necessidade fisiológica de se alimentar e, em lugar disso, organiza a estrutura, reproduz o corpo social do grupo, conta histórias, evoca sentimentos de um passado comum e agora distante e refaz as memórias dos migrantes.

Os atos de cozinhar, ir às compras e comer, que antes eram entendidos como inconscientes (BRIGHTWELL, 2015) e naturalizados pela cotidianidade, no contexto migratório atingem um outro nível. Passar no mercado, à procura do ingrediente certo, cozinhar com o que oferecem as prateleiras dos mercados locais, com os utensílios que se tem em casa e comer, com membros da família a menos, é uma negociação constante. Negociação de ingredientes, sabores, saudade e memórias.

A cotidianidade, assim como os momentos de lazer destas famílias de brasileiros, era marcada pela expressão de certa brasilidade. Os traços culturais escolhidos por eles para se diferenciarem de outros brasileiros na cidade e dos colombianos, iam desde falar em

português, arrumar a casa com móveis "menos pesados" e a elaboração e consumo de comidas tidas como tipicamente brasileiras. Dentre essas, a feijoada é a mais importante.

A feijoada, produzida e consumida na Colômbia é um dos sinais diacríticos (CUNHA, 2009) escolhidos pelos brasileiros para se distanciar dos não brasileiros. Porém, a feijoada é entendida por eles como uma feijoada gourmet, não apenas porque os ingredientes são de custo elevado para a realidade colombiana por serem importados, mas porque o preparo, que não leva banha e que busca ser o mais leve possível para o estômago, é diferenciado. A mesa posta em forma de buffet com vasilhas de prata que mantém a comida quente e decorada com grãos de café e pimentas é diferenciada também. As porções dos comensais são pequenas e incluem arroz branco, o feijão com carne de lombo de porco defumado, bacon cozido na água a parte do feijão, couve refogada, fatias de laranja, entre outras variações. As interlocutoras de pesquisa optaram por refazer as receitas familiares, mas com alguns ingredientes encontrados nos mercados colombianos. O lombo de porco defumado, a costela de porco e a "linguiça" que, na verdade, é um salsichão argentino, o bacon e o feijão preto (trazido do Brasil) foram algumas das opções que elas encontraram para conseguir reproduzir o gosto ao qual estavam acostumadas. A reprodução do gosto no contexto migratório tem a ver não apenas com uma questão do paladar, mas com a necessidade de compartilhar anedotas a respeito, quando sentados à mesa. Essa relação que temos com os alimentos é entendida por Zanini e Santos (2013, p. 50) como duradoura uma vez que "a comida pode variar, mas a relação que ela procura estabelecer com o outro, não". Assim, o importante para estas famílias de brasileiros, com as mulheres na cabeça destas negociações e adaptações, não era reproduzir fielmente as receitas, transmitidas por gerações no interior das suas famílias, mas "continuar suprindo as demandas afetivas da alimentação (...) pois ainda que os ingredientes dos pratos possam mudar, essa comida não perde a carga emocional" (ALTÓE, MENOTTI, DE AZEVEDO, 2019, p 129-130) sem necessidade de abandonar suas comidas favoritas, atualizando suas memórias e construindo uma certa identidade nacional.

Salienta-se, assim, que o realmente importante para estas famílias de brasileiros não era a comida em si, mas as sociabilidades que comer com os outros possibilita.

Palavras-chave: Práticas alimentares; memória; migração; feijão.

REFERÊNCIAS

ALTOÉ, Isabella; MENOTTI, Gabriel; AZEVEDO, Elaine de. Comida e afeto: As releituras dos pratos-totem na culinária vegana. **RBSE Revista Brasileira de Sociologia da Emoção,** v. 18, n. 52, p. 129-138, abril de 2019 ISSN 1676 8965.

BRIGHTWELL, Maria das Graças. **Sentir-se em casa longe de casa:** A comida no cotidiano de migrantes brasileiros em Londres. In: Tessituras, Pelotas, v.3, n.2, p 60-78, jul-dez 2015

CONTRERAS, Jesus. Alimentación y religión. **Humanitas Humanidades Médicas**, n. 16, p. 1-22, 2007.

CUNHA, Manuela Carneiro Da. **Cultura com aspas e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009

DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

MACIEL, Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: **Revista Estudos Históricos,** Rio de Janeiro, n°33, janeiro-junho de 2004

VELHO, Gilberto. **Individualismo e Cultura**: notas para uma antropologia da sociedade moderna. Zahar, 1987.

ZANINI, Catarina Chitolina, SANTOS, Miriam. Mangia che te fa bene! Comida e identidade entre os descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul. In: Travessia, **Revista do imigrante**. CEM, ano XXVI, n°72. Janeiro-Junho 2013.

3. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 3

A CULTURA DO PEQUI NO OESTE DA BAHIA: UMA TRADIÇÃO EM AMEAÇA

Izael Xavier Lopes[1]
Shayane da Mota Teixeira[2]
Debora Cruz Porcino[3]

Popularmente conhecido como o ouro do Cerrado, o pequi está presente na cultura da região centro oeste desde o século XVIII e é genuinamente brasileiro, servindo até então como alimento ao possibilitar que seu consumo seja feito de diferentes formas, indo como condimento no arroz ao sabor de um sorvete. O seu pé, o pequizeiro, é uma árvore muito bonita (LEMOS, 2008), e durante sua frutificação, da qual ocorre entre setembro e janeiro, põe comida na mesa de muitas famílias, uma vez que além da sua versatilidade como alimento, auxilia na renda daqueles que se dispõe a colhê-lo. Sendo um fruto que divide opiniões, principalmente em razão do seu forte odor quando preparado ou do cuidado a ser tomado ao roer o pequi cozido, é um alimento rico em valor nutricional, carregando consigo as vitaminas A, C e E. Nesse contexto, no oeste baiano a tradição do comer o pequi é tão viva quanto nos estados em que ele é mais predominante. No entanto, as habituais queimadas no território supracitado ameaça a permanência da árvore na região, configurando como uma preocupação não somente ambiental, ao lembrar que é tipicamente oriundo de um bioma único brasileiro, mas também cultural, pois é um símbolo de toda uma tradição das populações do Cerrado que tem nesse fruto sua base alimentar (OLIVEIRA e SCARIOT, 2010, p. 28).

Nesse âmbito, objetiva-se com esse resumo discorrer a respeito da importância cultural carregada pelo fruto do pequizeiro na região oeste da Bahia. Além disso, esse trabalho será utilizado para propósitos acadêmicos na matéria de "Temas Contemporâneos de Alimentação e Nutrição", componente ofertado na Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB). Para

[1] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[2] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[3] Professora na Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

fins de pesquisa, além de assegurar-se nas vivências dos autores com o pequi, foi realizado um levantamento bibliográfico em ambientes online, utilizando artigos científicos e obras literárias que possuem como objeto de estudo o dito ouro do Cerrado. Ademais, o levantamento pessoal sobre uma memória a qual o pequi se tornou protagonista.

Vale salientar que o pequi acompanha gerações brasileiras com receitas que perduram de maneira hereditária, mas que de forma simples, pode ser adicionado em receitas tradicionais e comuns. Na galinhada, por exemplo, o ouro do Cerrado é acrescentado junto ao cozimento e praticamente toma para si todo o gosto da comida. Outrossim, o pequi, com sua grande peculiaridade e intensidade de sabor, divide opiniões ao redor do Brasil. Geralmente, quando introduzido na infância, seu gosto e cheiro se tornam comuns, logo, quando adicionados à própria galinhada, feijão ou no arroz, servem como um delicioso complemento.

Na cidade de Barreiras, na Bahia, há uma homenagem à população chamada "Pequi de ouro", nela, a intenção é fortalecer as comunidades tradicionais por meio da preservação do cerrado e, consequentemente, do pequi. Esse evento demonstra a comoção popular para a permanência do pequi, por ser um fruto tão específico da região e suscetível a despertar memórias afetivas com aqueles que o consome.

Em relato, Shayane (2020) aponta que uma de suas melhores memórias da qual se recorda em relação a alimentação com o pequi foi em um dia, na casa da sua avó,

> onde todos os parentes estavam reunidos, gente de muitos lugares, que a tempos não se viam, era seu aniversário, e resolvemos então fazer um grande almoço em família. Não poderia faltar nada que fosse característico de um almoço tipicamente brasileiro: feijão, arroz, farofa, salada, churrasco, macarrão e, não menos importante, a famosa galinhada com pequi. O cheiro, que era forte, fora amenizado depois do cozimento, e mesmo assim, praticamente tomava conta de quem se aproximava da panela. Ouso dizer que toda a família tem guardada a memória desse dia. Minha avó, em especial, depois de confraternizar em família, ficou sentada em uma rede, que ficava em frente da casa, e logo percebi que observava as crianças brincando (sendo eu, uma delas), não sei ao certo em que estava pensando, mas pude perceber um sentimento de conforto e felicidade, por estar perto de gente que a ama. Ficamos até a noite e dormimos por lá mesmo, pois sempre há espaço. Alguns parentes tiveram que voltar logo no dia seguinte, mas meus pais resolveram ficar por mais uns dias. Foi uma ótima ideia.

Os pequis que comeram durante aquele almoço foram guardados para que "secassem" durante três dias, surgindo então uma novidade para alguns: a castanha do pequi. Para os mais novos naquela ocasião, não se tinha a ideia de que a parte interna poderia ser aproveitada, e a maior surpresa foi o sabor, deixando-os mais uma vez encantados com o fruto. Só que para sua retirada existe uma questão, o perigo dos seus espinhos. Para alcançar a castanha, o pequi deve ser partido ao meio, mas antes de chegar de fato ao seu núcleo, diversos espinhos o circunda. "É remoso", sua avó dizia, e com muito cuidado retirava espinho por espinho para só depois pudesse entregar para os netos. Comeram juntos, seguindo as orientações da matriarca da família, que mostrava todos os cuidados que deveriam tomar ao saborear o alimento.

Conserva, óleo, castanha, muitos são os modos de utilizar o fruto do pequizeiro. Contudo, infelizmente, as memórias que foram construídas, que perpassam desde a colheita, o preparo e, enfim, o consumo, estão sendo atenuadas gradualmente e de forma rápida, graças às queimadas que são tão comuns no cerrado, bioma o qual o pequi é plantado. De acordo com uma matéria publicada pelo informativo G1, no final de 2019, as queimadas são responsáveis pela queda da produção de pequi em cerca de 50% nos municípios de maior produção em Mato Grosso, e levando em consideração o momento crítico que ameaça a sua frutificação em função das queimadas no oeste da Bahia, acredita-se no impacto negativo no período de safra na região, uma vez que ainda é feita de forma extrativista e com poucas iniciativas de cultivo comercial (OLIVEIRA e SCARIOT, 2010, p. 28). Desse modo, a população fica à mercê e é diretamente prejudicada por não haver a possibilidade de fortalecer e criar laços afetivos por meio da alimentação.

Destarte, é perceptível o prejuízo, além de ambiental, emocional, que a extinção do pequi poderia ocasionar a diversas famílias brasileiras. Lamentavelmente, essa é uma possível realidade, pois o pequi precisa de um ambiente muito específico para que a plantação renda bons frutos e o ataque ao Cerrado afeta inteiramente na perpetuação de memórias afetivas.

Palavras-chave: Pequi; Cultura; Cerrado; Memória.

REFERÊNCIAS

LEMOS, Compadre. **O Pequi.** 2008. Disponível em: https://www.recantodasletras.com.br/cordel/1039875. Acesso em: 02 out. 2020.

MACEDO, J. F. **Pequi:** do plantio à mesa. (Boletim Técnico, 76). Belo Horizonte: EPAMIG, 2005. 44 p.

OLIVEIRA, W. L.; SCARIOT, A. **Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do pequi**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010.

GLOBO.COM G1. Queimadas fazem a produção de pequi cair cerca de 50% em município maior produtor da região Araguaia em MT. **G1**, 2019. Disponível em: https://g1.globo.com/mt/mato-grosso/noticia/2019/11/21/queimadas-fazem-a-producao-de-pequi-cair-cerca-de-50percent-em-municipio-maior-produtor-da-regiao-araguaia-em-mt.ghtml. Acesso em: 02 out. 2020.

SANTOS, Felipe Samways et al. **A cultura do Pequi** (Caryocar brasiliense Camb.). Acta Iguazu, Cascavel, Paraná, v. 02, n. 03, p. 46-57, nov. 2013.

A FARINHA DE COPIOBA COMO ALIMENTO DA CULINÁRIA BAIANA

Clariane Teixeira Pessoa Mamona[1]
Deise Azevedo Silva[2]
Luccas de Jesus Pereira dos Santos[3]

Inicialmente a mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) era cultivada pelos índios que ocuparam o Recôncavo baiano. Segundo Santos (2018, p.17) existe a hipótese de que a farinha de mandioca foi o fator decisivo para a consolidação da conquista e ocupação do Recôncavo pelos portugueses, onde, a partir da lavoura da mandioca e o consumo da farinha, se estruturou o desenvolvimento socioeconômico desse território, sendo considerada por alguns autores como "a mais brasileira de todas as plantas econômicas, dada a sua ligação com o desenvolvimento histórico, social e econômico do povo" (CONCEIÇÃO, 1983).

De acordo com o IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2020), a produção de mandioca, em agosto de 2020, no Brasil, chegou a um total de 18.961.138 toneladas. Esse dado mostra a importância da mandioca como alimento para os brasileiros. A mandioca pode ser utilizada de diversas maneiras: na produção de biocombustíveis, massas, bebidas e de farinhas, sendo esta última de grande importância cultural.

A farinha de mandioca é um componente alimentar que faz parte da cesta básica dos brasileiros. A farinha produzida no Vale do Copioba é historicamente reconhecida como de qualidade superior devido à sua maneira específica de ser fabricada. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi apresentar uma síntese de estudos publicados, possibilitando assim obter conclusões gerais a respeito da farinha de Copioba, produzida no Vale do Copioba, na Bahia, região que pertence aos municípios Nazaré, São Felipe e Maragogipe.

[1] Universidade Federal da Bahia – UFBA.
[2] Universidade Federal da Bahia – UFBA.
[3] Universidade Federal da Bahia – UFBA.

Para o desenvolvimento deste estudo foram realizadas buscas de literatura científica nas seguintes bases de dados on-line/portais de pesquisa: SCIELO (Scientific Electronic Library Online), LILACS (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências de Saúde), Scopus e de teses e dissertações da CAPES. Os descritores e expressões utilizados durante as buscas foram: farinha de Copioba/Copioba flour; qualidade da farinha de mandioca/ quality of cassava flour; Vale do Copioba/Copioba Valley. Os critérios de inclusão utilizados foram o tema dos artigos estar relacionado à farinha de mandioca, à farinha de Copioba e ao Vale do Copioba. Ainda, as publicações poderiam ser nas línguas inglesa, espanhola ou portuguesa, dentre as quais estivessem de acordo com o tema proposto, entre o período de 2009 a 2019. Foram excluídos os artigos que não faziam menção à farinha de Copioba, que não tinham resumo ou abstract disponível.

Desde o início do século XIX, a região do Recôncavo Baiano é importante produtora de farinha de mandioca. Nesse período, Nazaré ficou conhecida como "Nazaré das Farinhas", devido à qualidade de sua farinha e por ser o local de escoamento desse produto, em função do porto e ferrovia que existiam na cidade. O Rio Jaguaripe é o que melhor demarca a localidade denominada como Copioba. Dessa região, que está delimitada pela margem esquerda do Rio, fazem parte atualmente os municípios de Nazaré, Muniz Ferreira, São Felipe e Maragogipe. A notoriedade da farinha de copioba nasceu nessa região e hoje está espalhada por todo o Recôncavo tendo como principal centro produtor e distribuidor o Município de Santo Antônio de Jesus. Desde o início de sua fama, a farinha de copioba é vendida a um valor cerca de 50% maior do que o da farinha de mandioca comum (EMBRAPA, 2016;(Branco et al., 2012, p.401).

Copioba é uma designação para uma farinha mais fina, torrada, crocante e branca (sem corantes naturais ou artificiais) de qualidade superior, que é resultado da sua torragem em alguidares de barro/cerâmica, com uso do fogo a lenha e da habilidade do torrador, sendo também utilizada para indicar farinhas produzidas na região ou de outras proveniências geográficas, ou mesmo em embalagens de farinhas comercializadas em mercados ou supermercados para designar uma farinha melhor. Assim, a proveniência geográfica tornou-se expressão que indica qualidade superior (BRANCO et al., 2012, p. 401; SANTOS, 2018, p.26) Vale ressaltar que a farinha de Copioba passa por três processos de torração com temperaturas diferentes.

Não existe uma classificação específica para a farinha de Copioba, então, utiliza-se da Instrução Normativa Nº 52, de 7 de novembro de 2011, que estabelece o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca. A Composição da farinha de Copioba pode variar entre 4,65 a 7,98% de umidade, 0,65 a 1,70% de cinzas, 0,89 a 2,72% de fibras e de 78,99 a 90,55% de amido. A legislação preconiza os valores de ≤13 para umidade, ≤1,4 para teor de cinzas, ≤2,3 para conteúdo de fibras e ≥80;0 para teor de amido (MATOS et al., 2012).

Como visto no trabalho de Matos et al. (2012, p.313-317) a farinha de Copioba tem uma grande variabilidade entre seus teores de umidade, cinzas, fibras e amido, e alguns dos valores encontrados divergem da legislação, entretanto, por ser uma farinha diferenciada, torna-se necessária uma classificação específica para esse tipo de farinha. Segundo Joselito Motta (2016), pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura "O maior diferencial da farinha de mandioca do tipo Copioba é o seu aspecto crocante, decorrente da baixa umidade entre 1 a 2%. A farinha comum chega a 12% de umidade". Ainda, segundo o pesquisador, devido ao seu alto valor agregado, a farinha de copioba vem sendo alvo de falsificações e, portanto, mesmo sendo proibido pela legislação, alguns produtores adicionam corantes naturais (cúrcuma e urucum) ou artificiais (tartrazina) em farinhas normais e os vendem como copioba.

Além de ser um alimento de enorme importância para a cultura local, a farinha de mandioca como alimento tem um papel bastante significante para o turismo gastronômico, tratando-se de um produto de destino nacional (Branco et al., 2012, p.402). Por ser uma farinha característica da região do Vale do Copioba, ela pode ser utilizada como rota de turismo gastronômico.

Diante do que foi exposto pode-se concluir que a farinha de copioba é uma farinha diferenciada, é considerada como símbolo de qualidade e excelência, devido às suas características específicas e ao seu alto padrão, podendo ser vendida por um valor mais elevado que as farinhas convencionais. O seu valor não está somente associado ao valor de mercado como também está relacionado a questões culturais e sociais da região, o que faz dele um importante produto não só para o Vale do Copioba como para toda Bahia, podendo até ser destaque como turismo gastronômico, difundindo as cidades e gerando renda para a população local.

Palavras-chave: Farinha de copioba; Mandioca; Nazaré das Farinhas; Bahia; Vale do Copioba.

REFERÊNCIAS

BRANCO, N. P. N. C. S., Cazumba, I. R. S., Andrade, A. C. B., Cardoso, R. C. V., & Druzian, J. I. (2012). Projeto de contribuição à indicação geográfica para farinha de mandioca de tipo copioba. **Revista Gestão, Inovação e Tecnologia,** 2(4), 396–412.

BRASIL. **Instrução Normativa No 52,** de 7 de novembro de 2011. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2001, 18-20.

CONCEIÇÃO, A. J. **A mandioca.** São Paulo: Nobel, 1983, 382p.

EMBRAPA, **Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.** Pesquisa seleciona farinha de copioba da Bahia preferida pelo consumidor. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/8841063/pesquisa-seleciona-farinha-de-copioba-da-bahia-preferida-pelo-consumidor. Acesso em: ago. 2020.

FAO, **Food and Agriculture Organization of the United Nations.** Disponível em: http://www.fao.org/ag/save-and-grow/cassava/pt/index.html. Acesso em: set. 2020.

IBGE, **Instituto Nacional de Geografia e Estatística**. Levantamento Sistemático da produção Agrícola. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9201-levantamento-sistematico-da-producao-agricola.html?=&t=resultados. Acesso em: set. 2020.

MATOS, M. F. R. de, Silva, Í. R. C. da, Mendonça, T. A., Santos, L. F. P., Nunes, I. L., & Druzian, J. I. (2012). Conformidade das farinhas de mandioca tipo copioba comercializadas nas feiras de Salvador (Ba) com os parâmetros da legislação: uma contribuição à indicação geográfica (Ig) do produto. **Revista Gestão, Inovação e Tecnologia**, 2(3), 307–326. Disponível em: https://doi.org/10.7198/s2237-0722201200030010. Acesso em: set. 2020.

SANTOS, Felix Souza. **O pão nosso de cada dia**: a farinha de mandioca na cidade da Bahia e sua lavoura no Vale do Copioba no Recôncavo Baiano. 2018. 313f. Tese (Doutorado em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social) - Universidade Católica do Salvador, Salvador, 2018.

DO MÍTICO AO CAPITAL: O CAMINHO DA MEMÓRIA NA CONSTRUÇÃO DE UMA TRADIÇÃO ALIMENTAR REGIONAL

Lucas Martinelli[1]

A alimentação assim como o campo memorial possuíram diferentes leituras durante a existência da espécie humana. A relação entre esses temas pode não ser auto-evidente, assim como o estudo da memória muitas vezes não é claro para os sujeitos externos a área. Na busca de clarificar esse cenário abordaremos diferentes esferas do estudo da memória, assim como sua relação com a gastronomia em diferentes contextos. Desdobrando essa associação, é na atualidade que buscamos entender como a memória social é capaz de fomentar os discursos de identidade e tradição, e refletir as relações desenvolvidas entre a globalização, a industrialização e as tradições alimentares. Esclarecer o campo de estudos em memória, vinculando-o às práticas gastronômicas, com o intuito de promover a reflexão sobre temas contemporâneos, que influenciam os hábitos alimentares brasileiros, são tidos como os principais objetivos deste trabalho. Para atingi-los, foi aplicada como metodologia uma revisão bibliográfica sobre os temas, em especial nos campos da memória (mitologia, neurociências e sociologia), da tradição e identidade.

Neste direcionamento visualizamos que a memória desenvolve um caráter importantíssimo na vida humana desde o apogeu da civilização grega. Personificada por uma titã: *Mnemosine* junto de suas nove filhas, que seriam a presentificação das diversas formas do pensamento existente à época, serviram de inspiração aos poetas responsáveis pela transmissão dos seus saberes às populações (ROSÁRIO, 2002, p.1; BRANDÃO, 1994, p.203). A memória aqui é vista como a base para a retenção do conhecimento e tradições, representando o fazer contínuo do pensamento, sendo fundamental na elaboração e evolução do saber científico, tecnológico e filosófico.

Vinculada à perpetuação dos saberes e das experiências, é através das neurociências que desvendamos os seus mecanismos no cérebro humano. Pelas sinapses, impulsos elétricos

[1] Universidade Federal de Pelotas - UFPel

são transmitidos entre os neurônios, formam caminhos, redes neuronais, que marcam efetivamente o percurso dessa memória. A recordação se compõe da ativação eletrofísica desses neurônios, onde uma vez ativos podem estabelecer novas conexões e adicionar elementos. Modulando nossas memórias um fator determinante são os neurotransmissores: substâncias químicas liberadas sob influência emocional e sensações (IZQUIERDO, 1989, p. 98; HELENE E XAVIER, 2007, p.104, 118).

Sob um viés social, a memória pode ser encarada como a criação e o acúmulo de impressões do mundo, vivenciadas individualmente ou em grupo, servindo como um repositório ao qual um "eu" singular, subjetivamente, recorre no momento em que se lembra e narra determinado evento (CANDAU, 2008, p.1). Em paralelo, discute-se a ilusão da sensação de singularidade do sujeito, já que o comportamento individual sempre pode ser entendido como o resultado de combinações de influências sociais de diferentes pensamentos coletivos, até mesmo naquelas experiências unicamente individuais (RIOS, 2013, p.6). Nessa prerrogativa, alguns fatores funcionam como vetores de compartilhamento memorial entre sujeitos; itens como a oralidade e objetos, que dentro de seus limites de comunicação, transmitem crenças, valores e maneiras. Buscando dissipar as ambiguidades sobre o tema, Joel Candau propõe três níveis fundamentais para um compartilhamento memorial: a protomemória, ligada ao "saber do corpo" como uma receita feita automaticamente pela cozinheira; a memória propriamente dita, representada pelas tendências epigenéticas a um instinto social e cultural; e a metamemória que reflete o simples fato de dividir uma experiência entre sujeitos e crer no compartilhamento e reivindicação de uma memória comum (CANDAU, 2008, p.2; CANDAU, 2009, p.1).

Existindo em um caráter relacional nos grupos, as memórias dos indivíduos apoiam-se umas nas outras e servem como referência para atestar sua correspondência com a verdade, funcionando de forma otimizada nas coletividades mais chegadas a nós (HALBWACHS, 1990, p.34, 49). Esta relação de identidade desenvolvida em um grupo pode ser apresentada como a formulação de uma auto-imagem para si e para os outros; centrada relativamente em uma unidade física, como o pertencimento a um grupo/território; uma continuidade dentro do tempo; e um sentimento de coerência que demonstra a unicidade dos diferentes elementos que a constituem. Tanto o alimento quanto a memória seriam capazes de fomentar construções identitárias através do resgate de seus usos simbólicos e significativos. Associados, envolvem desde relações de trabalho até um consumo conforto, contribuindo na formação de

representações coletivas que orbitam em um plano afetivo onde indivíduos e grupos buscam destacar através de elementos suas relações fundadoras e a manutenção de uma identidade positiva (RIOS, 2013, p.11-12). Dentro de diferentes esferas, o indivíduo pode enxergar a si, a sua família, aos amigos, a sua região, a religião e mesmo o país, em um prato ou comida típica.

As identidades e tradições nas sociedades são dinâmicas, já que sempre estamos sob influência de novas experiências, correntes de pensamentos e ideologias. A "tradição" é vista como um objeto deslizando pelo tempo e que mantém vivo um legado conquistado outrora, expressando pelo seu conteúdo uma mensagem culturalmente significativa e relevante ao presente. Desenvolve-se dia-a-dia pelos sujeitos, onde este avanço se dá de forma otimizada através da oralidade (LENCLUD, 1987, p.113). Passíveis de transformações, é na atualidade que vivenciam um processo acelerado de mudanças, muitas vezes até em um sentido dessemantizador e pasteurizador, promovidas pela globalização e industrialização. Dentro desta lógica, a globalização é vista como um processo de intensificação de rupturas de fronteiras, acentuando um conjunto de relações espaciais "supostamente" desterritorializadas. Entretanto, nesse discurso, escondem-se relações desiguais de poder e o fortalecimento de assimetrias sociais que analogamente restituem a dualidade colonizador/colonizado. Ainda nessa lógica, a indústria propulsionaria perdas naturais das qualidades organolépticas dos alimentos tornando os insípidos e sem vida (HERNANDEZ, 2005, p.135).

Em contrapartida, o movimento pela valorização dos ritos tradicionais e da comida territorial ainda existe e resiste. Desenvolve-se pelos hábitos alimentares dos sujeitos e por suas memórias, onde o déficit de características marcantes dos produtos agroindustriais afloram lembranças das delícias e variedades de outrora e que hoje já não são mais encontradas, evidenciando a consciência da erosão de diversos complexos alimentares. Desta forma, valorizar os ingredientes nativos assim como as cozinhas regionais brasileiras é afirmar a existência de produtos e preparos bem adaptados a um meio específico, a seus ingredientes básicos e saberes característicos, evidenciando um caráter que transpassa o simples ato de comer (HERNANDEZ, p.139). Refletir sobre as projeções para o futuro é enxergar onde descansaremos nossas visões de mundo para a construção de uma identidade social que melhor nos representará. Viveremos como seres particulares e característicos ou teremos os mesmos contornos que uma massa global. Desta forma, buscando equalizar a balança entre o tradicional e o novo, a valorização dessas culturas pelos órgãos regentes da

nação, a sensibilização das novas gerações pelos produtos típicos e a aproximação da esfera nativa a vida cotidiana das populações são algumas estratégias possíveis de serem adotadas.

Palavras-chave: Cultura; gastronomia; alimentação; identidade; globalização

REFERÊNCIAS

BRANDÃO, J. **Mitologia Grega.** vol. I, Petrópolis: Ed. Vozes, 1994, p. 202-3.

CANDAU, J. **La métamémoire ou la mise en récit du travail de mémoire.** Centre Albero-Benveniste, abril, 2009.

CANDAU, J. **Mémoire collective et mémoire individuelle fonctionnent-elles selon le même modèle?** Paris: archives, n. 25, avril, 2008.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Editora revista dos tribunais LTDA, 1990. 189p.

HELENE, A, F; XAVIER, G, F. Memória e (a elaboração da) percepção, imaginação, inconsciente e consciência. In: FERNANDEZ, J, L; SILVA, M, T, A (organizadores). **Intersecções entre psicologia e neurociências.** Rio de Janeiro: MedBook, 2007, 304p.

HERNANDEZ, J, C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A, M; GARCIA, R, W, D (Orgs). **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

IZQUIERDO, I. Memórias. **Estudos avançados.** São Paulo, v. 3, n. 6, p. 89-112, Aug. 1989.

LENCLUD, G. **La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie**. Terrain, n. 9, 1987. p. 110-123.

LEONEL, A; MENASCHE, R. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. In: **Contextos da alimentação**: comportamento, cultura e sociedade. São Paulo: v. 5, n. 2, Centro Universitário Senac, 2017.

RIOS, F, D. Memória coletiva e lembranças individuais a partir das perspectivas de Maurice Halbwachs, Michel Pollak e Beatriz Sarlo. In: **Revista Intratextos**. v. 5, n. 1, 2013. p. 1-22.

ROSARIO, C. **O lugar mítico da memória**. Rio de Janeiro: Revista Morpheus, UNIRIO, Ano 01, n. 01, 2002.

CULTURA CULINÁRIA: DOS SABORES DA CIDADE AOS SABERES DAS YABÁS DA GRANDE MADUREIRA

Adelaide Chao[1]

Este artigo apresentará aspectos históricos e culturais da gastronomia da cidade do Rio de Janeiro, analisando, a partir da representação da culinária "típica", seus ingredientes, modos de preparo e outros aspectos da comensalidade, influenciados pelos costumes do período colonial e revisitados na contemporaneidade suburbana. Trata-se de uma parte integrante da tese de doutorado intitulada Comida de Subúrbio: cultura, memória e comensalidade das yabás da Grande Madureira, defendida em fevereiro de 2020 no Programa de Pós-Graduação em Comunicação da UERJ.

Além de investigação bibliográfica, a pesquisa, majoritariamente qualitativa, explorou técnicas de observação participante no campo, realizou entrevistas narrativas com questões abertas e profundas com os atores sociais, além de levantamento de dados quantitativos através de formulário on-line a fim de mensurar informações sobre a culinária da Feira das Yabás, um evento de gastronomia e música que acontece no subúrbio carioca desde 2008 e que reproduz a culinária de quintal através de matriarcas tradicionais da região da Grande Madureira.

A comida típica do Rio de Janeiro se confunde com a comida típica nacional. Por ter sido Corte e capital, o Rio de Janeiro foi solo privilegiado da miscigenação dos costumes alimentares, tanto de ingredientes e temperos com os pratos lusitanos e europeus em geral, como com os indígenas e africanos. Por sua condição política, o Rio de Janeiro atraiu para si, além dos modos estrangeiros, os hábitos alimentares de outras regiões brasileiras. No cotidiano alimentar do Rio, a cozinha portuguesa já não é percebida como estrangeira. Também não causa estranhamento quando encontramos no cardápio de um bar tradicional a junção de iguarias originariamente portuguesa e brasileira, a exemplo da nordestina carne seca com abóbora, tutu de feijão, moqueca baiana ou do viradinho à paulista (FERRAZ, 2017, p.46). A representação da culinária típica do Rio de Janeiro não parece ser tão nítida

[1] Publicitária, Mestra e Doutora em Comunicação pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ. Membro do Núcleo de Estudos em Alimentação e Cultura (NECTAR).

como as culinárias baiana e mineira, talvez pelo fato de que a comida tenha se confundido com o que se define como culinária brasileira, ou com o que se construiu, num esforço nacionalizante. A feijoada aparece como um dos pratos mais presentes nas mesas de bares, restaurantes, quintais e casas. Para o autor, a feijoada é um caso emblemático dessa política de tipificação da culinária do Rio de Janeiro.

Para o historiador Almir El-Kareh (2012), a feijoada, como expoente desse processo, acumulou paradoxalmente os títulos de prato típico carioca e de maior símbolo gastronômico do Brasil. A partir desse Rio colonial e com sotaque lusitano, outros inúmeros pratos, doces e salgados foram aos poucos tornando-se pratos nacionais, a exemplo do cozido, canja de galinha, arroz doce, pudim de leite, geleia de mocotó, baba de moça etc. (FERRAZ, 2017, p.48).

A comida de rua exerceu papel particularmente relevante na formação da culinária carioca. Antes do advento das casas de pasto, tabernas, cafés, restaurantes e botequins, a comida era preparada e vendida na rua por quituteiras e ambulantes, em tabuleiros ou barracas fixas, a exemplo dos quiosques que comercializavam o angu carioca (também chamado popularmente de angu à baiana), cafés em tigelas, sardinha frita, pipoca, amendoim torrado, fatias de pão de ló e bolos, cana-de-açúcar em rolo e frutas tropicais, como goiabas, pitangas, jabuticabas, laranjas, tamarindo e outras tantas, de acordo com a época da colheita (FERRAZ, 2017).

Na virada do século XX, uma análise antropológica mais ampla sobre os hábitos alimentares dos brasileiros, em 2006, apontou o almoço como a refeição que mais une a família (ou a que mais agrega pessoas) em áreas urbanas (BARBOSA, 2007; 2009). Curiosamente, o almoço é o momento de sustância alimentar, reservado para nutrir o corpo com uma certa atenção. Porém, é o espaço propício ao conflito, principalmente, em relação àquilo que se come. No final de semana, o almoço é a refeição central do domingo. O cardápio foge do trivial semanal, cedendo lugar às preferências pessoais e individuais, aos excessos e à culpa. No domingo, a comida representa o estar junto à família, aos amigos. O conceito familiar é mais abrangente, incluindo tios, tias, avós, primos, vizinhos, amigos muito próximos. O tempo é maior para as conversas, não descartando os conflitos. Conversa-se mais, fala-se pouco. Dentro ou fora de casa, o almoço de domingo exerce o ato de reunir, religar.

A antropóloga Lívia Barbosa (2009) observa as emoções e experiências existenciais que permeiam a sociabilidade dos almoços dominicais, seja em casa ou fora dela, enfatizadas pelos acontecimentos da vida cotidiana de cada um. Planos futuros, histórias familiares e lembranças substituem conversas sobre trabalho ou inquietações e reclamações da semana. O almoço de domingo elucida o planejamento e organização de lazer e entretenimento para a semana seguinte.

Quando comecei a observar a Feira das Yabás como campo científico em 2013, recordo-me de que as pessoas começavam a chegar por volta de meio dia com a intenção de realizar a refeição do almoço no evento. O cardápio variado oferecido nas barracas sempre foi preparado pelas próprias yabás e suas ajudantes, mas frequentemente muitas pessoas, famílias inteiras, levavam as comidas preparadas em suas casas para a rua.

Em tempo, os termos *Aiabá*, *Yabá*, Iabá, *Iyagbas*, *Iyabá* e *Oiá* fazem parte do dialeto iorubá e traduzidos significam rainha, mãe, senhora idosa, acolhimento, aquela que alimenta seus filhos. Yabá representa o feminino de *orixá.* Para o povo iorubano, essas rainhas são reverenciadas (no sentido divinal) através de vários orixás femininos: Oxum, Iansã, Oiá, Iemanjá, Obá, Nanã e Ewá. No candomblé nagô, *yabá* é um título atribuído à *iabassê* (mulher responsável pelo preparo dos alimentos nos terreiros de candomblé; aquela que prepara a comida de santo). O iorubá é um idioma subsaariano (parte da África ao sul do Saara). É a língua nativa do povo Iorubá e é um dos vários idiomas pronunciados na Nigéria, Benin, Togo e Serra Leoa. O idioma é também usado em ritos religiosos afro-brasileiros (chamado Nagô) e em Cuba (chamado Lucumi) (CASTRO,1976).

A seleção dos pratos a serem comercializados nas barracas do evento aconteceu quando Marquinhos de Oswaldo Cruz (compositor e idealizador do evento) reuniu as matriarcas pedindo que cada uma reproduzisse um prato ou petisco relacionado aos seus antepassados familiares, geralmente ligado ao "universo do samba". Desde 2008, ano da primeira edição, esta relação de pratos principais permanece a mesma. Os panelões de comida são preparados nas casas das yabás e terminam seu cozimento na cozinha montada na barraca, todas com fogão industrial e utensílios para culinária farta, em grande quantidade. As yabás também preparam outros petiscos de fácil preparo e comercialização, a exemplo de pastéis, bolinhos de feijoada, bacalhau, peixe, macarronese (macarrão parafuso com maionese, presunto, milho cozido e ervilha), feijão tropeiro, caldinho de feijão e outras iguarias.

Tanto o feijão preto quanto o feijão carioquinha, iguarias típicas da culinária e comensalidade carioca, estão presente em diversas barracas da Feira das Yabás como acompanhamento de pratos principais. O feijão preto ou carioquinha, iguaria típica da culinária e comensalidade carioca, está presente em diversas barracas da Feira das Yabás como acompanhamento de pratos principais. O feijão é servido junto a pratos de peixe frito (Tia Nira), carré à mineira (Tia Romana), mocotó (Tia Surica) e rabada (Tias Neném e Áurea Maria).

Palavras-chave: Comida de subúrbio; cidade; gastronomia; memória; yabás.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Lívia. Comida e sociabilidade no prato brasileiro. In PORTILHO, F.; VELOSO, L. (orgs.). **Consumo:** cosmologias e sociabilidades. Rio de Janeiro: Edur/Mauad X, 2009.

BARBOSA, Lívia. **Feijão com arroz e arroz com feijão**: o Brasil no prato dos brasileiros. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, v.13, n.28, jul./dez., 2007.

CASTRO, Yeda Pessoa de. Antropologia e linguística nos estudos afro-brasileiros. **AfroAsia** (12). Salvador: EdUFBA, v.1, p211-227, 2012. Disponível em: https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/3588/1/afroasia_n12_p211.pdf. Acesso em: nov. 2019.

CHAO, Adelaide. Comida de subúrbio Carioca: uma reflexão sobre memória, identidade e feminino das Yabás de Madureira. **Anais do XII Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura -** ENECULT. UFBA, v.1, ISSN 2318-4035. Salvador: 2017.

_____. **Comida de subúrbio**: cultura, memória e comensalidade das yabás da Grande Madureira / 2020. 187f. Trabalho de conclusão de curso (tese) de Doutorado em Comunicação. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2020.

_____. **Comunicação e Cultura**: a Feira das Yabás / 2015. 104 f. Trabalho de conclusão de curso (dissertação) de mestrado em Comunicação. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2015.

EL-KAREH, Almir. **A vitória da feijoada**. Niterói: UFF, 2012.

FERRAZ, Flávio. **A culinária do Rio de Janeiro**: da colônia à atualidade. São Paulo: Metalivros, 2017

"FEIJOADAS DE SÃO JORGE": A CULTURA POPULAR E AS AFETIVIDADES NO ENTORNO DA FEIJOADA NO RIO DE JANEIRO

Danielle Theodoro Canício[1]
Valquíria Cristina Rodrigues Velasco[2]

Dize-me o que comes e te direi que Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em que grupo social te includes. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (BESSES, 1995, p. 10, apud MACIEL, 2004, p. 27).

> Nos campos de guerra
> Lutei por meus irmãos
> Por essa terra (Ogunhe)
> Tombei na serra (Ogum)
> Mas meu sonho não
> Aruanda chamou
> Eu virei orixá
> Cavaleiro de Oxalá
> Hoje eu sou defensor
> Guardião do luar
> Sou São Jorge, Ogum Beira-Mar
> (ALCIONE, 1991).

O que se convencionou chamar, hoje, de "culinária brasileira" foi o resultado de um processo histórico complexo, onde nenhum insumo foi mais importante do que a farinha de mandioca, a carne seca e o feijão preto. Ferreira (2017), citando Cascudo (1982), afirma que esses três itens são conhecidos como o tripé da alimentação do país, estando presente em praticamente todas as mesas, seja como alimentos principais ou apenas como parte da refeição (FERREIRA, 2017, p. 55).

[1] Professora da área de Gastronomia e Hospitalidade da Rede Faetec. Especialista em História Contemporânea (UCAM).
[2] Mestra em História Comparada, doutoranda no Programa de Pós-graduação em História Comparada (PPGHC) na Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Bolsista Capes.

Neste trabalho, pretendemos tratar sobre as origens das festas "Feijoadas de São Jorge" e a cultura popular que envolve a feijoada no Rio de Janeiro. Buscaremos debater através de revisão bibliográfica a origem desse prato na cultura material do Brasil. Pretendemos, ainda, discutir as nuances que envolvem a presença do culto popular de São Jorge/Ogum e as festas conhecidas como "Feijoadas de São Jorge". Assim, quais as origens e as afetividades que cercam a associação São Jorge e Feijoada? Buscaremos através de uma revisão bibliográfica dos principais autores do assunto, construir uma breve reflexão sobre o tema. Comida, cultura e religião são potências afetivas que movem e conduzem ações na sociedade.

Há grandes embates historiográficos sobre a "verdadeira" origem do prato. É indiscutível, porém, que esse prato é representativo e característico do país, principalmente do Rio de Janeiro, onde, em 2013, tornou-se Patrimônio Cultural Imaterial do Estado[1].

Bitelli e Jurema (2019) afirmam que, em 1849, no Rio de Janeiro apareceu pela primeira vez a referência a este prato em um jornal da época, sendo o artigo intitulado "A bela feijoada à brasileira", no qual se informava que a partir daquela data todas as terças e quintas-feiras seria servido o prato, em resposta ao pedido de diversos clientes.

Enquanto Peter Fry (1982), em artigo polêmico, compara a Feijoada ao prato afro-americano "Soul-food", corrobora para o discurso comum de que a feijoada carioca foi criada pelos africanos escravizados, a partir das partes menos nobres do porco, desprezadas pelos escravocratas (FRY, 1982). Pesquisas mais recentes, como a de Elias (2007) relativizam essa origem:

> Na Europa, sobretudo na Europa de herança latina, mediterrânica, havia - e há - um prato tradicional que remonta pelo menos aos tempos do Império Romano. Consiste basicamente em uma mistura de vários tipos de carnes, legumes e verduras. Há variações de um lugar para o outro, porém é um prato bastante popular, tradicional. Em Portugal, o *cozido;* na Itália, a *casoeula;* na França, o *cassoulet;* na Espanha, a *paella,* esta feita à base de arroz. Esta tradição vem para o Brasil, sobretudo com os portugueses, surgindo com o tempo – na medida em que se acostumavam ao paladar, sobretudo os nascidos por aqui – a ideia de prepará-lo com o feijão-preto, inaceitável para os padrões europeus. Nasce, assim, a feijoada (ELIAS, 2007, p. 38).

1

Elias (2007) ainda afirma que as partes consideradas "menos nobres" nunca foram vistas como tal pelos portugueses. Para contribuir com suas afirmações, o autor se utiliza de um livro de receitas da família imperial brasileira, datado de 1840, onde constavam receitas para cabeça e pé de porco, recomendadas para as "altas personalidades" (ELIAS, 2007, p. 39). Assim, consideramos que o foco dado às carnes, tanto por Fry (1982), quanto por Elias (2007), acaba por deixar o principal ator da feijoada de fora das análises históricas, o feijão.

Mesmo que haja em outros países o hábito de cozinhar feijões com carnes, o feijão preto é a marca do prato no Brasil. A popularização dessa comida é datada, como Bitelli e Jurema (2019) demonstram, no ano de 1849, quando anunciada nos jornais como uma iguaria popular ao dispor da população trabalhadora do Rio de Janeiro. Por fim, saber se havia a feijoada nas senzalas, ou se ela foi invenção dos europeus, adaptada ao gosto dos brasileiros, não muda o fato de que durante todo o século XX ela se consagrou como símbolo da cultura nacional. Ainda mais interessante é notar as transformações e as associações culturais intrínsecas ao alimento.

Por mais que Elias (2007) vá aos confins da Europa buscar a origem da feijoada, dificilmente alguém poderia imaginar que a associação de São Jorge, Padroeiro da Inglaterra, originário da Capadócia na Turquia, e a feijoada carioca fossem se dar tão bem.

Dentro dos terreiros de candomblé, a comida é um elemento essencial (BARBOSA, 2018). O que determina qual comida vai ser servida para qual orixá está, comumente presente em suas histórias e lendas – onde são conhecidas as comidas que devem ser oferecidas a cada um e, também, o que nunca deve ser oferecido a nenhum deles (chamado popularmente de interdições).

Dentro da tradição iorubá na Nigéria – considerada influência central dos candomblés de Ketu na diáspora – é comum oferecer feijão (frequentemente vermelho) para o orixá Ogum. Ogum está na categoria de Orixá *Odè* (caçadores), o feijão serviria para esses como suplemento alimentar. No Brasil, sobretudo no Rio de Janeiro, o feijão vermelho para Ogum foi substituído pelo feijão preto, dada a facilidade de acesso e por ser base da matriz alimentar.

Dentro dos terreiros, onde a tradição oral é elemento central de transmissão de saberes, é contada a história de que foi um Babalorixá conhecido como Pai Procópio de Ogum que originou o costume de oferecer feijoada ao público nas festas desse orixá:

> um ọmọ Òrìṣà (filho de santo) dele estava passando por dificuldades e foi procurá-lo. Pai Procópio o recebeu mal, negou-lhe ajuda e como estava fazendo uma refeição, também lhe negou comida, descumprindo assim um dos princípios religiosos do Candomblé de compartilhar os alimentos. Depois do fato, Ògún incorporou em Pai Procópio, e lhe ordenou que fizesse uma grande festa e servisse feijoada para todos. A partir daí, a festa de Ògún com a distribuição de feijoada entrou para o calendário litúrgico do Terreiro do Sr. Procópio, e foi adotado por outros Pais e Mães de Santo, tornando-se uma tradição em muitos Terreiros (DE OXALÁ, 2018).

A tradição da Feijoada de Ogum é mantida viva em terreiros de todo o país, sendo servida, sobretudo, no dia 23 de Abril – data atribuída ao santo Católico e Ortodoxo Jorge de Capadócia. Sincretizado com Ogum, São Jorge é, ainda, padroeiro de grande parte das Escolas de Samba cariocas, o que explica a tradição de oferecerem a feijoada de São Jorge nas quadras no mês de Abril e ocasiões de festas comemorativas. Assim, feijão, candomblé e samba se fundem tornando-se a trindade querida, símbolos do Rio de Janeiro.

Muito se fala das relações sincréticas, o movimento de associar São Jorge ao Orixá Ogum, ação estratégica para manter o culto ao Orixá camuflado da repressão, mas o quanto de Ogum há em São Jorge? As feijoadas de Ogum, nascidas nos barracões de Candomblé, passa pelos terreiros de Umbanda e pelas quadras de Escolas de Samba associando-se mais e mais ao personagem de São Jorge, segundo Morais e Junior (2015), associados principalmente pela necessidade de resistência e luta, frente às opressões do Estado.

No imaginário popular carioca Orixá e Santo são quase indissociáveis. Seria, portanto, um movimento de sincretismo reverso as Feijoadas de São Jorge? As festas de São Jorge, com suas feijoadas, hoje comuns até mesmo nas quadras das Igrejas Católicas, reúnem católicos, candomblecistas, umbandistas e fiéis do Santo Guerreiro em momento de alguma harmonia e diálogo inter-religioso. Diante do prato de feijão preto, carregado das carnes nobres ou pobres de um suíno, católicos, macumbeiros e ateus se unem e comungam do sentimento de pertencimento, reconhecendo-se “apadrinhados” pela brasilidade de São Jorge-Ogum.

Palavras-chave: Feijoada; São Jorge; Ogum; Cultura Popular.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Jérelci de Jesus. **Práticas Alimentares entre Terreiros de Candomblé no Recôncavo da Bahia.** Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Instituto de Nutrição, trabalho de conclusão de curso, 2018.

BITELLI, Fábio. JUREMA, Maria Luiza Melquiades. **Feijoada:** origem e considerações acerca de um patrimônio cultural imaterial. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 7 no. 1 – São Paulo: Centro Universitário Senac, Novembro de 2019.

CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E. . A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, p. 321-328, 2013.

DE OXALÁ, Paulo. A popular feijoada de Pai Procópio. Religião e fé. **EXTRA**, 19 de abril de 2018. Disponível em: https://extra.globo.com/noticias/religiao-e-fe/pai-paulo-de-oxala/a-popular-feijoada-do-pai-procopio-de-ogun-22607958.html. Acesso em: 04 out. 2020.

ELIAS, R.. **Feijoada:** breve história de uma instituição comestível. Textos do Brasil. Brasília, p. 33 - 39, 01 dez. 2007.

FERREIRA, Carla Beatriz Guedes. **Feijoada Carioca:** um estudo de caso sobre a modificação dos Patrimônios Culturais Imateriais. Dissertação. Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio UNIRIO/MAST, Rio de Janeiro, 2017.

FRY, Peter. Feijoada e "Soul Food": notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais. In**: Para Inglês ver** – identidade e política na cultura brasileira. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

MACIEL, M. A. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos** (Rio de Janeiro), Rio de Janeiro, v. 33, p. 25-39, 2004.

MORAIS, Marcelo Alonso; JÚNIOR, Marco Antônio Martins. **Salve São Jorge/Ogum.** O padroeiro do carioca. Rio de Janeiro: Editora Ideia Jurídica, 2015.

A PERMANÊNCIA DO BINÔMIO FARINHA E PEIXE NA MOQUECA CAPIXABA: SABERES INTERGERACIONAIS E IDENTIDADE LOCAL

Patrícia M. S. Merlo[1]

Fernando Santa Clara Viana Junior[2]

Para além do nutrir-se, os seres humanos atribuem aos alimentos uma gama de significados complexos, transformando o que está disponível na natureza, valendo-se de técnicas culinárias para usos diversos. De fato, em toda parte, a alimentação humana resultou historicamente da combinação de fatores ambientais e culturais, expressando de forma sólida as interações entre os sujeitos e o meio. As condições postas pelo meio, notadamente o clima, o solo e a biodiversidade deram o material fundamental potencialmente alimentício, quais sejam, os ingredientes das preparações que serão utilizados e demais materiais de apoio aos preparos (como os elementos comburentes para os processos de cocção, por exemplo). Por outro lado, foram os padrões culturais, aqui incluídas as técnicas culinárias de modificação e preparo dos alimentos, além dos valores simbólicos, que forneceram ferramentas para transformar recursos naturais em comida.

Essa complexa teia que cerca a alimentação configura-se tal qual a linguagem (MONTANARI, 2008), sendo que os fazeres culinários e os sentidos culturais imbricados em seu entorno constituem as etapas sistematizadas de tal processo. Assim, podemos acompanhar esse enredo da construção dos sentidos da alimentação a partir dos ingredientes, da confecção dos pratos, das técnicas de conservação, bem como por meio dos valores sociais e/ou simbólicos atribuídos ao seu consumo.

Partindo dessa compreensão, propomos refletir sobre a permanência do binômio farinha e peixe – base da dieta de parte significativa dos grupos autóctones que viviam no atual território brasileiro (CASCUDO, 2011), na moqueca capixaba – prato típico do Espírito

[1] Doutora em História Social pela Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Professora do Programa de Pós-graduação em História Social das Relações Políticas da Universidade Federal do Espírito Santo (PPGHis – UFES).

[2] Mestra e doutorando pelo PPGHis – UFES. Professor do curso de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Novo Milênio (ES).

Santo na contemporaneidade –, e seu acompanhamento obrigatório, o pirão de farinha e caldo de peixe. O reiterado processo de preparo da moqueca a partir de ingredientes indígenas mesclados às técnicas portuguesas revela como a cultura alimentar é um intercâmbio permanente de conhecimentos, ingredientes, noções e sabores, de modo a culminar com um encontro de técnicas, de alimentos, de sabores e de sentidos. Um processo em constante evolução/revolução, embora seja percebido como imutável e constante prerrogativa do ato cotidiano de comer (MINTZ, 2001).

Nesse sentido, a conformação atual do prato ganha novas possibilidades analíticas a partir do conhecimento de seu processo de construção histórica. Banhado por mais de 400 km de mar, a ocupação do território do Espírito Santo manteve-se restrita ao litoral por mais de três séculos, tendo sido parcamente explorado em seu interior pelos colonizadores lusos. Entendemos, a partir disso, que a baixa densidade demográfica e a forte presença indígena que caracterizou a ocupação capixaba até o século XIX contribuíram, sobremaneira, para que a cozinha local – expressa aqui pela iguaria em questão – permanecesse muito mais ligada aos hábitos dos nativos, somada à influência do conquistador português.

Em relação à moqueca, é válido considerar que os estudiosos da gastronomia brasileira apontam que sua origem remeteria à peixada trazida pelos portugueses, na qual os negros acrescentaram os ingredientes habituais da culinária africana, quando aqui chegaram na condição de escravizados (ALVES FILHO; DI GIOVANNI, 2000; CASCUDO, 2011). Contudo, o Espírito Santo recebeu, ao longo de sua história, um pequeno número de escravizados africanos (CAMPOS, 2003; MERLO, 2018), o que reforça a influência indígena, que tinha no peixe um alimento de extrema importância, assim como na farinha de mandioca.

Outro indicativo nessa direção está na forma de preparo da iguaria que, localmente, guarda forte associação com a panela de barro, fruto da técnica cerâmica reconhecida por estudos arqueológicos como legado cultural Tupi-guarani e Una (BRASIL, 2006), grupos indígenas com maior número de elementos identificados com os deste último (PEROTA et al., 1997, 14). Tal saber foi apropriado dos índios por colonos e descendentes de escravizados africanos que vieram a ocupar a margem do manguezal, território historicamente identificado como um local onde se produziam panelas de barro. O naturalista Saint-Hilaire (1974, p. 55) visitou a região em 1815 e fez a primeira referência documentada acerca dessas panelas, descritas como "caldeira de terracota, de orla muito baixa e fundo muito raso", utilizadas para torrar farinha e fabricadas "num lugar chamado Goiabeiras, próximo da capital do Espírito

Santo". Goiabeiras se consolidou como o lugar onde esse ofício de fabricar panelas ocorre até hoje por tradição.

Para além dos saberes intergeracionais que implicam tanto na fabricação artesanal das panelas quanto no preparo da moqueca, procuramos reunir dados que ajudem a elucidar em que momento apareceram os primeiros indícios da valorização de tais ícones e sua associação com a identidade local (ESPÍRITO SANTO, 2017). Por meio de um levantamento amplo na hemeroteca digital, disponibilizado pela Biblioteca Nacional, analisamos 98 impressos capixabas, publicados no período compreendido entre as décadas de 1830 e 1960. A partir de tal corpo documental, no qual utilizamos o método de análise de conteúdo (BARDIN, 1977), buscamos compreender a reiterada presença do binômio peixe e farinha na construção de um discurso identitário local, que tem como principal ícone a moqueca capixaba. Buscando encontrar nos impressos os temos moqueca (ou muqueca, peixada e demais equivalentes) e pirão (ou farinha, ou pirão de peixe, ou termos equivalentes, que levem em consideração o serviço da farinha junto à produção da moqueca), buscamos identificar de que forma estão aliadas às iguarias, perguntando como aparecem nos impressos e como eram servidas, de acordo com maneira pela qual eram registrados.

Os recortes pesquisados apontam que o alimento deve ser tomado como prática cultural, ou seja, como sistema de valores que estrutura a percepção e a postura dos indivíduos no cotidiano sendo, portanto, fundamental no que se refere à sua identidade e à identidade de seu grupo, ainda que passe despercebido pelos sujeitos (CERTEAU; GIARD, 1996). Nesse entendimento, inserir a alimentação no universo das relações sociais e a culinária no universo da organização social (no sentido de elaboração de sistemas para organizar e classificar o mundo) pode se constituir em um primeiro passo para a reflexão sobre as culinárias regionais como monumentos de uma cultura.

Palavras-chave: moqueca capixaba; identidade; alimentação.

REFERÊNCIAS

ALVES FILHO, Ivan; DI GIOVANNI, Roberto. **Cozinha brasileira** (com recheio de história). Rio de Janeiro: Revan, 2000.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BRASIL. **Dossiê IPHAN 3:** ofício das paneleiras de Goiabeiras. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2006.

CAMPOS, Adriana Pereira. **Nas barras dos tribunais:** direito e escravidão no Espírito Santo do século XIX. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Programa de Pós-graduação em História, Rio de Janeiro, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CERTEAU, Michel & GIARD, Luce. **A invenção do cotidiano:** 2. Morar e Cozinhar. Petrópolis: Ed. Vozes, 1996.

ESPÍRITO SANTO. **Lei nº 10.747, de 16 de outubro de 2017** – Altera a redação do parágrafo único do art. 1º da Lei nº 7.567, de 19 de novembro de 2003, alterado pela Lei nº 9.490, de 15 de julho de 2010, que instituiu a Moqueca Capixaba como prato típico do Espírito Santo. Vitória, ES, 2017.

MERLO, Patrícia M. S. **O nó e o ninho:** estudos sobre a família escrava em Vitória, Espírito Santo, 1800-1871. Vitória: EDUFES, 2018.

MINTZ, Sidney W. "Comida e antropologia: uma breve revisão". **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, nº. 47, p. 31-41, out. 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

PEROTA, Celso *et al*. **As paneleiras de Goiabeiras, Memória viva; 5**. Vitória: Secretaria Municipal de Cultura, 1997.

SAINT-HILAIRE, Auguste. **Viagem ao Espírito Santo e Rio Doce.** Belo Horizonte: Itatiaia/USP, 1974.

COMO A COZINHA DE CASA PODE SER UMA ALTERNATIVA PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA ALIMENTAR

Renata Vicente dos Santos Rodrigues[1]
Mônica Helena Panetta[2]

É crescente o número de indivíduos que apresentam intolerância ao leite de vaca, seja a sua proteína ou sua deficiência ou ausência da enzima lactase; afetando pessoas em diferentes graus. Assim, deve-se enfocar a necessidade da leitura atenta dos rótulos dos produtos industrializados, devendo ser rastreados nestes produtos antes do consumo termos como o: caseína, caseinatos, hidrolisados (de caseína, de proteínas do leite e do soro), lacto albumina, β-lacto globulina, soro de leite, creme de leite. Com a deficiência ou ausência de lactose, a digestão torna-se difícil e chegando ao intestino grosso inalterada, sendo fermentada por bactérias, produzindo ácido láctico e gases. Além disso, a presença de lactose no intestino grosso aumenta a retenção de água, podendo causar diarreia e cólicas.

A partir disso, busca-se alternativas para o consumo e dentre as opções, estão os chamados leites vegetais, que podem ser industrializados, ou produzidos de forma caseira, como o de amêndoas (*Prunus dulcis*). O leite vegetal, é uma bebida produzida a partir de grãos, cereais, tubérculos ou oleaginosas que, batidos com um pouco de água, originam um líquido, muitas vezes de cor e textura parecidas com o leite de vaca. A cozinha de casa, por sua vez, não é apenas o local no qual se elabora as dietas/refeições e sim, o local da junção da teoria à efetivação da prática. Ela pode ser o principal meio de se explorar os preparados a partir de grãos, sementes, oleaginosas e outros alimentos de origem vegetal.

A pesquisa, portanto, partiu da necessidade de atender um público tão específico, o qual teve de rever suas necessidades alimentares perante a atual pandemia. Fazer este contraponto é necessário, pois este público foi exposto a possíveis déficits nutricionais: proteico, vitaminas e minerais. Assim, sugerir substitutos e a elaboração dos mesmos em casa,

[1] Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
[2] Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE

retomando ao preparo de suas refeições pode ser transformador, além do custo e benefício financeiro, emocional e nutricional. Explorar portanto, o potencial da culinária na inovação e produção de alternativas similares para substituir o leite de vaca é objetivo desta pesquisa. Dado estas informações, foi iniciado esta pesquisa com o intuito de desenvolver um substituto do leite de vaca, a partir de receitas artesanais disponíveis online, sendo de fácil acesso para toda população intolerante e alérgica. Para a revisão teórica, realizou-se busca sistemática aos banco de dados SciELO, MedLine, PubMed e Lilacs. Utilizou-se os descritores "leite", "leite vegetal", "amêndoa" e "alimentação alternativa", descritores universalmente aceitos. Realizou-se pesquisas de receitas artesanais encontradas na internet.

A partir de algumas formulações base, foram realizados testes no cozinha da casa da graduanda do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco. A formulação base foi uma xícara de amêndoas germinadas e quatro copos de água – 1 litro. Lavou-se as amêndoas e deixou-se de molho de um dia para o outro com água. Escorreu-se a água. E deixou-se de molho novamente. Lavou-se bem as amêndoas em água corrente e colocou-se no pote de vidro com água filtrada (o suficiente para cobri-las). As mesmas foram deixadas de molho por aproximadamente 12 horas. E trocou-se a água duas vezes ao dia por mais 24 horas. Algumas amêndoas começaram a germinar. O processo não foi uniforme. Bateu-se no liquidificador com a água. Filtrou-se em um pano fino. Foram elaborados "leites" de amêndoas Nestes testes, todos os extratos/leites obtidos foram rotulados e armazenados sob refrigeração para análise de vida de prateleira. Além disso, constatou-se que quando não coados, apresentam boa quantidade de fibras; não toleram temperaturas elevadas. Por isso, devem ser conservados sempre em geladeira por até três dias ou congelados. Se aquecer, não ferver, pois talha. Outros resultados significativos foram: desenvolvimento de novos produtos visando a promoção da saúde; pesquisas com alimentos; uso de não de conservantes químicos; ênfase no desenvolvimento microbiano e nas características físico-químicas e organolépticas preservadas; a utilização de novos produtos, obtidos a partir de subprodutos do processamento da amêndoa, evitando o desperdício de alimentos e podendo complementar a dieta da população com uma boa fonte nutricional. Vale salientar que os leites vegetais podem variar a composição com relação à quantidade de proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e minerais. Como são alimentos de origem vegetal não contém colesterol nem lactose, são fontes de potássio, vitaminas do complexo B, gorduras de boa qualidade. Porém, as proteínas diferem do animal para o vegetal, sendo a

primeira de alto valor biológico e a segunda de menor valor, tendo assim que ser complementada nas refeições para que não haja deficiência.

Assim, em função da especificidade desse público, é que teve a necessidade para o desenvolvimento de produtos que tivessem estreita relação com as necessidades e as futuras tendências de consumo. Onde, a intolerância ao leite, cresce na população, tanto em crianças como em adultos e idosos. Vale saliente que as fórmulas específicas para substituir o leite de vaca e o uso de suplementos de vitaminas e minerais, devem ser prescritos por profissionais da saúde, a fim de que seja oferecida uma dieta isenta do componente alergênico, mas nutricionalmente adequada.

Desde o início, a pesquisa utilizou-se de receitas base disponíveis na internet, podendo ser acessadas por qualquer pessoa, facilitando assim a pesquisa de várias alternativas por pessoas que tem algum tipo de intolerância. Esse público procura eliminar a ingestão de leite e derivados devido aos desconfortos causados pelo mesmo. Além dos leites sem lactose vendidos no mercado, podem-se encontrar também os leites vegetais, Tendo em vista que a oferta do leite sem lactose e zero lactose tem crescido no mercado, porém caros, as pessoas acabam optando pelo extrato de vegetais que também podem ser feitos em casa, sendo uma alternativa mais barata quando se comparado aos extratos encontrados no mercado. No estudo, foram apontados diversos resultados, onde os leites vegetais obtidos foram muito satisfatórios, como o desenvolvimento um produto alimentício alternativo ao leite de vaca, "mão na massa", observação de proporções, características e propriedades tecnológicas dos ingredientes utilizados, de maneira a otimizar a qualidade nutricional, tecnológica e sensorial do produto e diminuir custo de produção. Cabendo maiores reflexões e estudo sobre a temática. Finalmente, a cozinha de casa e a culinária podem ser vistas como método educativos da gastronomia para promoção da alimentação e atendimento de suas necessidades proteicas.

Palavras-chave: leite; leite vegetal; amêndoa; alimentação alternativa.

REFERÊNCIAS

Brasil. Ministério da Saúde (MS). **Guia alimentar para a população brasileira Brasília**: MS; 2014.

Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP). Departamento de Nutrologia. **Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola.** 3ª ed. Rio de Janeiro: SBP; 2012;

BARBOSA, C, R. ANDREAZZI, M. Intolerância à lactose e suas consequências nometabolismo do cálcio. **Revista Saúde e Pesquisa**, v.4, n.1, p.81-86, jan/abr, 2011;

CUNHA, M.E. et al. Intolerância à lactose e Alternativas tecnológicas. **Rev. Unopar Cienc.Cient. Biol e de saúde**. Londrina, v. 10, n.2, 2008;

FRYE, R.E. **Lactose intolerance**. Clínica Fellow, Departamento de Neurologia, Hospital de Crianças de Boston, Escola Médica Harvard, 2002.

A CULTURA DA MANDIOCA EM MINAS GERAIS: AS FECULARIAS EM ATIVIDADE NA CIDADE DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Suzi Cássia da Fonseca[1]

Paula de Oliveira Feliciano[2]

A mandioca (Manihot esculenta Crantz) é uma cultura importante a nível mundial devido a sua boa adaptabilidade a diversos ambientes, rusticidade e baixa exigência de fertilidade do solo (ALVES, 2002), o que a torna a terceira maior fonte de alimento nas regiões tropicais, após o arroz e o milho (FAOSTAT, 2014). Além disso, ela desempenha um importante papel social nos países em desenvolvimento. A mandioca também é considerada uma importante fonte alimentar e aporte calórico para grande parte da população de países da África, Ásia e América Latina (JK EDIJALA et al, 1999).

Essa raiz pode ser utilizada com fins alimentícios de duas formas: destinada ao processamento de produtos como farinhas de mandioca, tapioca, farinha de carimã, fécula, beijus, tucupi, etc., ou ao consumo *in natura*, cuja utilização se dá no ambiente doméstico (cozida, frita, moqueada etc.). De norte a sul do Brasil encontram-se várias denominações regionais: aipim (Região Sul), macaxeira (Nordeste) ou simplesmente mandioca (EMBRAPA, 2005)

Seu cultivo tem distribuição geográfica que se estende entre as regiões tropicais situadas entre os paralelos 30o N e 30o S, embora a maior concentração da espécie cultivada esteja entre as latitudes 15o N e 15o S (COCK & ROSAS, 1975, apud COCK, 1985). Duas características agronômicas são importantes para tentar explicar a dispersão geográfica de sua produção: a sua capacidade para usar eficientemente o recurso água e ter grande adaptação a solos de baixa fertilidade, nos quais alguns cultivos não conseguem produzir e, quando produz, o fazem de forma bastante precária (CARVALHO et al, 2006). Segundo Cardoso (1995), há a crença de que, devido à sua rusticidade, a mandioca possui capacidade de se

[1] Pós-graduanda no curso Cozinha Brasileira no Centro Universitário Senac Campos do Jordão.

[2] Professora no Centro Universitário Senac Campos do Jordão. Mestre em Filosofia/ Culturas e Identidades Brasileiras – IEB/USP.

desenvolver bem em condições adversas, faz com que essa cultura seja implantada em condições de recursos naturais altamente desfavoráveis.

A cidade de Conceição dos Ouros, em Minas Gerais, tinha até o final do século XIX, tradição na produção manual de polvilho. Hoje é comum o processamento da mandioca associado às fecularias, processo industrial de produção de polvilho a partir dessa raiz e que contribui no desenvolvimento econômico da cidade. O objetivo deste artigo é abordar a importância cultural da mandioca e das fecularias na cidade de Conceição dos Ouros/MG e identificar estes locais em atividade na cidade que perpetuam esse saber local.

Para isso foi realizado levantamento bibliográfico em livros e artigos especializados da base Scielo para relacionar a importância histórica, cultural e social da mandioca. Além disso, complementou-se com pesquisa de campo no acervo da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER) de Conceição dos Ouros, MG, entre janeiro e fevereiro de 2020.

A mandioca ocupa importante papel na cultura e na economia de Conceição dos Ouros, Minas Gerais. Para Carvalho (2002), as montanhas sul mineiras foram habitadas pelos índios cataguás ou catauás da nação jê ou tapuia. Vestígios arqueológicos encontrados em Conceição dos Ouros atestam a presença também de índios tupi guaranis.

O mesmo autor explica que no final do século 19 o polvilho era produzido em casa num processo manual. A máquina consistia num ralo, movido à manivela, acoplado a uma mesa de madeira. A mandioca era descascada à mão e encaminhada ao ralo. Uma pessoa girava a manivela, enquanto outra comprimia as raízes no ralo. A massa obtida caía sobre um pano colocado na boca de um jacá e depois era lavada à mão. O líquido branco ia para um cocho de paineira onde o amido se assentava no fundo, por um processo de decantação. Depois de oito ou quinze dias de fermentação, o amido se transformava num bloco compacto que era quebrado e espalhado em jiraus cobertos por toalhas de pano. Após secar ao sol, o polvilho estava pronto para a confecção de biscoitos e outras quitandas (CARVALHO, 2002).

A partir dos anos 60, foram introduzidas novas técnicas de adubação do solo. O cultivo da mandioca difundiu-se em todos os bairros do município e essa expansão favoreceu desenvolvimento da indústria polvilheira. De acordo com dados técnicos do EMATER, existem cerca de 150 produtores de pequeno, médio e grande portes na cidade que vendem sua produção para o processamento nas vinte e três fecularias em atividade, são elas: Arco-

íris, Arena de Ouros, Dois Irmãos, Caribom, Casa Grande, Cruzeiro do Sul, Estrela DÁlva, Imperador, JS Produtos, Mantiqueira, Maristela, Maxmil, Minas, Orivaldo, Ourense, Paraíso, Ramaforte, Real Minas, São Cristóvão, São João, São Joaquim, Tup-guar e Universo.

Em 2009, estima-se que tenham sido colhidas mais de 35 toneladas da raiz para a produção de polvilho na cidade (LIMA et al, 2012).

Com a modernização e aprimoramento de novas técnicas, e o trabalho de assessoria da EMATER, a indústria polvilheira da cidade de Conceição dos Ouros tornou-se a maior fonte renda dos munícipes, sendo a cidade responsável pela maior parte da produção de polvilho azedo do Estado (LIMA et al, 2012).

Conforme dados técnicos do EMATER de Conceição dos Ouros, as variedades de raízes de mandioca cultivadas e aplicadas na moagem e fabricação de polvilho são denominadas IAC 12, IAC 13 E IAC 14, originadas do Instituto Agronômico de Campinas (IAC). Ainda de acordo com eles, em 2017 foram plantadas raízes mandioca em 800 alqueires de extensão, sendo a produtividade de 28 toneladas por hectare e, neste mesmo ano, foram produzidas 5.600 toneladas de polvilho.

O cultivo de mandioca e a produção de polvilho têm marcado a cultura e a economia da cidade de Conceição dos Ouros, em Minas Gerais, desde o século XIX. O processo artesanal manual foi sendo substituído pela produção sistematizada a partir da cooperação científica e tecnológica da EMATER localizada no município, o que oportunizou o estabelecimento de uma indústria polvilheira que mantém a tradição e a memória desse saber local.

Palavras-chave: Mandioca. Cultura. Fecularias. Conceição dos Ouros/MG.

REFERÊNCIAS

ALVES, A. A. C. Cassava botany and physiology. In R. J. Hillocks, J. M. Thresh, & A. C. Bellotti. **Cassava:** biology, production and utilization (p. 67-89). Oxon, UK: CABI Publishing, 2002. Disponível em: http://betuco.be/manioc/Cassava%20-%20. Acesso em: set. 2020.

CARDOSO, C. E. L., Souza, J. S., & Gameiro, A. H. (2006). Aspectos econômicos e mercado. In: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA. **Aspectos socioeconômicos e agronômicos da mandioca** (Cap. 2, p. 41-70). Cruz das Almas, BA: EMBRAPA Mandioca e Fruticultura Tropical.

CARDOSO, C. E. L. **Efeitos de políticas públicas sobre a produção de mandioca no Brasil. Piracicaba**, SP: USP-ESALQ, 1995. 180p. Dissertação de Mestrado em Economia Agrícola-Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz", Universidade de São Paulo, Piracicaba.

CARVALHO, J. E., & Fukuda, W. M. G. (2006). Estrutura da planta e morfologia. In Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA. **Aspectos socioeconômicos e agronômicos da mandioca** (Cap. 6, p. 126-137). Cruz das Almas, BA: EMBRAPA Mandioca e Fruticultura Tropical.

COCK, J. H. (1990). **La yuca: nuevo potencial para un cultivo tradicional.** Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical.

COCK, J.H. **Cassava**: new potential for a neglected crop. Boulder: Westview Press, 1985.

EMBRAPA. **Mandioca:** o pão do Brasil. Brasília, DF: Embrapa, 2005.

FAOSTAT. **Food and Agriculture Organization of the United Nations** (2014). Production, crops. Recuperado em 27 de agosto de 2014, de http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx.

IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística** (2014). Dados de previsão de safra: mandioca. Disponível em: http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/prevsaf/. Acesso em: set. 2020.

EDIJALA, JK; OKOH, PN; ARIGORO, R. **Food Chemistry** (United Kingdom), 1999. Disponível em: http://agris.fao.org. Acesso em: set. 2020.

LIMA, Rafael Machado Felix; SILVA, Eduardo Inácio; CRIVELARO, Angélica; ALMEIDA, Sandra Aparecida; SOUZA, Valdomiro Vagner. **Produção de polvilho a partir do amido de mandioca:** busca de alternativas para otimização do processo de produção em indústrias polvilheiras do município de Conceição dos Ouros, Minas Gerais, Brasil. 2012. Disponível em: http://periodicos.unincor.br/index.php/revistaunincor/article/view/618>. Acesso em: set. 2020.

NASSAR, N.M.A. **Microcenters of wild cassava, Manihot ssp., diversity in Central Brazil**. Turrialba, 28: 345-347. 1978b.

OKEZIE, B.O.; KOSIKOWSKI, F.V. Cassava as a food. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, Boca Raton, v.17, n.3, p. 259-275, 1982.

4. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 5

MUNGUNZÁ: MEMÓRIA E AFETIVIDADE

Lorrane da Silva Rêgo[1]
Maria Eliane Alves Bezerra[2]
Debora Cruz Porcino[3]

A culinária brasileira é marcada por ser multifacetada, apresentando em seus sabores a mistura de diversas culturas como a indígena, a africana e a europeia. Dessa mescla cultural, segundo surgem pratos únicos que apesar de terem origem em outros países apresentam peculiaridades e ingredientes singulares que os tornam tipicamente brasileiros, como é o caso do mungunzá (SOUZA e ALMEIDA, 2016, p.10). O mungunzá é um prato característico da região nordestina do país, podendo ser doce – conhecido, também, como canjica tendo uma origem afro-brasileira - ou salgado, existente apenas no país.

Essa comida é preparada em diversas épocas do ano sendo mais comum, entretanto, no mês de junho devido as festividades de Santo Antônio, São João e São Pedro - as chamadas festas juninas - uma vez que ela é uma preparação comum em ambas as festividades. Sendo este um prato que vai além da tradição, possui um grande valor afetivo para muitas famílias nordestinas onde o ato de comer ultrapassa a perspectiva nutricional, adquirindo a capacidade de enfocar lembranças e sentimentos.

O principal constituinte dessa iguaria é o milho, que segundo Santos et al. (2020), já era um cereal presente na alimentação indígena e que foi se expandindo conforme a chegada dos escravos no Brasil, quando o grão passou a ser utilizado para a alimentação animal e de pessoas de baixa renda, principalmente os escravos. Com o passar do tempo, esse ingrediente foi incorporado em diversos preparos e amplamente difundido, sendo muito usado no Nordeste, fazendo com que essa semente virasse tema da composição Penerô Xerém de Luiz Gonzaga, conhecido como Rei do Baião:

[1] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[2] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[3] Professora da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

[...]

A minha terra

Dá de tudo que plantar

O Brasil dá tanta coisa

Que eu num posso decorar

Dona Chiquinha

Bote o milho pra pilar

Pro angu, pra canjiquinha
Pro xerém, pro munguzá

[...]

(GONZAGA; LIMA, 1945).

É evidenciado na música, diversas comidas preparadas com o milho, além de diversos subprodutos dele, demonstrando sua importância para a alimentação e tradição nordestina. Dessa forma, o objetivo deste trabalho é discutir o preparo dos dois tipos de mungunzá e a sua relação com a afetividade nordestina. Para chegar a esse fim, o estudo foi baseado nas memórias afetivas das famílias das autoras deste resumo, uma vez que estas possuem tradições familiares relacionadas a essa preparação. Sendo o mesmo elaborado como parte das avaliações da disciplina *Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição* ofertada ao curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia na modalidade de ensino remoto.

O mungunzá doce, como é conhecido no Nordeste, também recebe o nome de canjica em outras regiões, além de outras denominações, como por exemplo em São Paulo e Minas Gerais que são chamados respectivamente de curau e piruruca. Era originalmente um alimento consumido pelos escravos e que devido a incrementação de iguarias (canela, cravo, leite de coco etc.) ao longo do tempo acabou se popularizando. Esse doce é feito a base de milho, açúcar e leite de vaca, podendo ser adicionado outros componentes.

Para se fazer o prato, o milho deve ser deixado imerso em água por pelo menos doze horas para que o grão se hidrate, aumente de volume e se torne mais macio. Após o período ele é escorrido e cozinhado com os demais ingredientes até que o caldo esteja grosso e o grão mole, o cozimento pode ocorrer em panela de pressão ou em panela aberta. O uso da panela aberta, apesar do maior tempo de cozimento, é mais usual no interior, pois acreditam que o cozimento lento e gradual da mistura a torna mais saborosa, além desse momento proporcionar prazer e lembranças da infância já que muitas pessoas recordam de suas avós e

mães preparando o doce e aproveitando para degustarem o "caldo" durante vários momentos do cozimento.

A canjica é uma tradição dos festejos juninos, sendo feita para ser consumida durante a véspera do dia de São João, normalmente ao redor de uma fogueira acompanhado da família, e essa receita- juntamente com outras- por estarem presente durante o momento dessa interação social acabam criando memórias gustativas, que para muitos estudiosos são as mais fortes por associarem os cinco sentidos.

Na receita salgada, a quantidade de cada ingredientes utilizados podem variar de uma família para outra, bem como os próprios ingredientes. Esse prato leva em sua preparação, na maioria dos casos, costela de porco, carne de charque, linguiça, cebola, pimenta, alho, óleo ou azeite, sal e milho, além de outros componentes que podem ser adicionados por quem o prepara. Vale ressaltar, que o milho utilizado é o mesmo da canjica podendo ser tanto o branco quanto o amarelo. O feijão é o principal incremento, sendo mais comum o uso do fradinho, do de corda e do mulatinho, isso se deve ao fato de que ele é um alimento amplamente consumido e que faz parte da base da alimentação brasileira como principal fonte de proteína.

Assim como no preparo da canjica, o milho deve ser deixado de molho da mesma forma e com os mesmos objetivos. É necessário refogar os demais ingredientes e realizar um cozimento por cerca de trinta minutos, após esse tempo o milho é adicionado e cozido por mais quinze minutos, caso se pretenda usar o feijão, nesse caso o feijão é adicionado a mistura e levado a cocção até que os dois grãos estejam macios.

Ao consumirem esses pratos, muitos se lembram de entes queridos com os quais dividiram a preparação, além de se recordarem de momentos únicos e marcantes. Existem relatos de pessoas que se recordam desse alimento como elemento central de suas lembranças mais marcantes, no qual ele serviu e ainda serve como elo entre pessoas, inclusive com entes falecidos, podendo, assim, se perceber o poder do prato em unir pessoas, como evidenciado por Tavares (2018) que afirma que o ato de cozinhar não se relaciona apenas com a nutrição, mas também está diretamente ligado ao estabelecimento de relações e no despertar de sentimentos podendo um prato ser capaz de tornar uma pessoa desconhecida em familiar.

Portanto, percebe-se, que apesar de ser um prato comum na região a sua preparação e formulação varia, estando muito associada a herança cultural familiar que é passada de geração em geração, perpassando o simples ato de comer, pois carrega consigo lembranças e

relações afetivas que marcaram a infância de grande parte dos brasileiros, principalmente do Nordeste.

Palavras-chave: Mungunzá, Afetividade, Tradição.

REFERÊNCIAS

GONZAGA, Luiz; LIMA Miguel. **Penerô Xerém**, 1945. CifraClub. Disponível em: https://www.cifraclub.com.br/luiz-gonzaga/1562665/letra/. Acesso em: 5 out. 2020.

SANTOS, Maria Clara Leopoldina; MENDONÇA, Carolina Moser de; SHINORARA, Neide Kazue Sakugawa. Milho e o São João: Identidade Gastronômica. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São paulo, v. 8, 29 fev. 2020. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2020/03/artigo-4. pdf. Acesso em: 4 out. 2020.

SOUZA, Taísa Fernanda; ALMEIDA, Kennya Lima. Os ritos da mesa e a história da culinária nordestina na perspectiva de Gilberto Freyre e sua obra Casa-Grande & Senzala. In: SOUZA, Taísa Fernanda; ALMEIDA, Kennya Lima. **X Encontro Estadual ANPUH-PE:** História e Contemporaneidade. [S. l.], 2016.
Disponível em: http://www.encontro2016.sp.anpuh.org/resources/anais/35/1401478187_ARQUIVO__OsritosdamesaeahistoriadaculinarianordestinanaperspectivadeGilbertoFreyreesuaobraCasa-Grande&Senzala.pdf. Acesso em: 4 out. 2020.

TAVARES, Adriano Pereira. **Comida Afetiva**: Uma Expresão (sic) De Gosto, Hospitalidade E Memória. 2018. 107 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) - Universidade de Brasília, Brasília, 2018. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/32829/1/2018_AdrianoPereiraTavares.pdf. Acesso em: 2 nov. 2020.

ARROZ E FEIJÃO ESTRELADOS: A INCORPORAÇÃO DA COMIDA "CASEIRA" NO MENO DOS CHEFS

Camila Assunção Crumo[1]

Arroz com feijão acompanhados de uma "mistura". Essa é a base dos pratos de boa parte dos brasileiros. A ela se podem adicionar elementos como farinha, saladas, legumes e até macarrão, mas independentemente dos componentes "extras", é a esse trio que os brasileiros geralmente se referem quando falam de "comida". Todos os elementos escolhidos para compor a refeição são dispostos em um mesmo prato, separados em bocados e combinados na medida em que são levados à boca. Essa forma de organizar o que se come é uma das características destacadas por Lívia Barbosa (2007) ao analisar o sistema de refeições brasileiro. Barbosa (2007) destaca o contraste da forma da refeição brasileira em relação a de países europeus, onde diferentes preparos são ingeridos sequencialmente, um prato de cada vez. Para quem olha a refeição brasileira "de fora" há estranhamento.

Fato é que os pratos que levam como base o arroz e o feijão (e por vezes a farinha) foram considerados, por muito tempo, um tipo culinário inferior e restrito ao ambiente doméstico (ou a restaurantes que pretendem oferecer "comida caseira" para quem não pode almoçar em casa). Oferecer um prato de arroz e feijão em um restaurante de alta gastronomia, até pouco tempo atrás, seria uma piada indigesta.

Segundo Maria Lúcia Bueno (2013), o hábito de comer fora, em restaurantes de chefs, foi difundido nos centros urbanos brasileiros entre os anos 1960 e 1970. Ele fora impulsionado pela consolidação da sociedade urbana e industrial brasileira, que passou a valorizar "práticas culturais associadas ao estilo de vida e aos hábitos de consumo das elites modernizadas" (Bueno, 2013, p.96). Esse público consumidor tão empenhado em "projetar uma imagem de civilidade moderna e cosmopolita", procurava se distanciar dos hábitos ligados a tradições rurais e locais, esforçando-se para adotar os modelos importados de comportamento e consumo associados ao estilo urbano (idem, 2013, p.97). Por essa razão, a

[1]Sociologia pela Universide de São Paulo – USP/ Fapesp

oferta de uma combinação tão ordinária e cotidiana como arroz e feijão estaria completamente fora de propósito em restaurantes aclamados, espaços por excelência de consumo do extraordinário e da ostentação do "bom gosto", ou do gosto "refinado".

Esse cenário gastronômico no Brasil começa a mudar por volta dos anos 1990 e 2000, quando surge a primeira geração de chefs nativos, que traziam das escolas europeias a tendência de valorização dos produtos locais. Desde então os ingredientes brasileiros passaram a ser encarados com novo interesse. Mesmo com a valorização do local, a gastronomia brasileira percorreu um longo caminho até que o tradicional arroz com feijão fosse alçado às cozinhas da alta gastronomia. Ainda são poucos os restaurantes "estrelados" que ousam dar aura de extraordinária à essa combinação tão familiar e caseira, mas a tendência é crescente e o discurso que a cerca ecoa entre diversos chefs do país. Em meio a esse fenômeno, há uma significativa instrumentalização da tradição, ora retomada, ora reinventada, e são esses deslocamentos que esse texto pretende acompanhar.

A construção social do gosto (especialmente no que se refere a formação social do paladar) tem nos discursos culinários importantes mediadores. Segundo Ferguson (2004), a consolidação desses discursos e sua disseminação foram críticos para a consolidação do campo gastronômico moderno. A formalização do discurso gastronômico transforma os produtos culinários (sejam eles ingredientes ou gostos) em discursos intelectuais, permitindo que sejam demovidos de seus contextos imediatos de uso e abrindo, assim, espaço para novas interpretações (Ferguson, 2004). Dessa maneira, tais discursos impulsionam e encorajam os atores envolvidos nos jogos do campo gastronômico a buscarem contínuas transformações e inovações (Opazo, 2013).

Aqui, buscamos analisar como os discursos de chefs de restaurantes de São Paulo participam desse jogo de inovação usando um ingrediente inusitado: a tradição — representada, em seus cardápios, nos pratos que levam os ingredientes arroz e feijão. As falas que constituem a base empírica da análise aqui proposta fazem parte de minha pesquisa de mestrado em andamento, na qual compilei diversas entrevistas concedidas pelos chefs a diferentes meios de comunicação, como revistas de gastronomia, jornais e programas televisivos. Também constam, nesse escopo, os discursos veiculados pelos chefs em seus perfis de mídias sociais e sites (pessoais ou de seus restaurantes).

Este trabalho procura identificar, no discurso de chefs de restaurantes paulistanos aclamados pela crítica, quais elementos são mobilizados para ressignificar o status da dupla

arroz e feijão, justificando seu deslocamento do polo da refeição doméstica e privada — em que a comida está mais próxima da função de sustento biológico ("comida com sustança") — para o polo público e estetizado da gastronomia — no qual prevalece a forma ("comida elegante").

Segundo dados da POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares) de 2017-18 , os gastos do brasileiro médio com arroz e feijão têm diminuído, ao passo em que os gastos com alimentos congelados e ultraprocessados aumentaram. Esse fato, combinado às preocupações éticas de ordem ecológica e de saúde, faz parte do contexto em relação ao qual os chefs que defendem a "comida de verdade" procuram reagir. É isso que está na origem da tendência à incorporação de pratos tradicionais ao cardápio de restaurantes de alta gastronomia. Restaurantes esses que, ao mesmo tempo, esforçam-se para seguir as tendências e inovações mundiais do setor gastronômico, de forma a manterem sua relevância culinária.

Hodiernamente, a escolha daquilo que se come (ou do que se serve para o outro) é indissociável não só da dimensão social e simbólica, mas também da política e ideológica — que relaciona os hábitos alimentares ao destino do ser humano, ao funcionamento do planeta, e à posturas éticas e morais em face aos demais seres vivos (Barbosa, 2007; Warde, 1997). A conjugação das usuais diretrizes da alta gastronomia (inovação, arrojo, criatividade etc.) com a preocupação com a saúde dos comensais, a necessidade de preservar o planeta e o desejo de exaltar a cultura tradicional inserem-se na cacofonia discursiva que está na base da "gastronomia" do mundo moderno (Fischler, 1979). Nesse cenário, ficam sob ameaça de "desregulamentação" tanto as práticas alimentares quanto as relações entre os comensais.

Conforme a análise dos discursos dos chefes de cozinha, que são agentes privilegiados nesse campo gastronômico em ebulição, o resgate da tradição parece se configurar como uma "âncora", uma forma de estabilizar o mar revolto da culinária moderna no qual "cada um faz o que quer". Se a modernidade está associada à má-nutrição, a tradição resgata o saudável. Se a modernidade está associada à degradação ambiental, a tradição resgata os produtos que respeitam os ciclos naturais.

Jogar fora "a modernidade" como um todo, porém, seria, ao mesmo tempo, desprezar o próprio arsenal de técnicas culinárias e saberes gastronômicos dos quais tais agentes são portadores, técnicas e saberes esses que legitimam sua diferenciação no espaço social — se os "especialistas" não fazem nada mais do que a "comida da vovó", em que repousa sua distinção? É por isso que o "resgate" da tradição é sempre um resgate com aspas. Reproduz-

se, assim, aqui, a mesma tendência de invenção da tradição que se repete em outras esferas sociais.

Palavras-chave: Sociologia da Alimentação; Tradição; Restaurantes; Distinção; Discursos

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. Porto Alegre: **Horizontes Antropológicos** 13: (28), p. 87-116, 2007.

BUENO, M. Lúcia. Gastronomia e sociedade de consumo. Tradições culturais brasileiras e estilos de vida na globalização cultural. In: **Manifestações artísticas e ciências sociais: reflexões sobre arte e cultura material.** Org: REINHEIMER, Patrícia e SANT'ANNA, S. Parracho. Rio de Janeiro: Folha Seca, 2013.

FERGUSON, P. Parkhurst. **Accounting for taste: the triumph of French cuisine.** Chicago e Londres: The University of Chicago Press, 2004.

FISCHLER, Claude. Gastronomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne. **Communications**, n. 31, p. 120-89, 1979.

OPAZO, M. Pilar. Discourse as driver of innovation in contemporary haute cuisine: The case of elBulli restaurant. **International Journal of Gastronomy and Food Science,** v.1, p. 82–89, 2012.

WARDE, Allan. **Consumption, Food and Taste: culinary antinomies and commodity culture.** London: Sage Publications, 1997.

CULINÁRIA MACAENSE: RECEITAS, SERVIÇOS GASTRONÔMICOS E IDENTIDADE REGIONAL

Alexandre Fernandes Correa[1]
Laís Buriti de Barros[2]

Esta pesquisa aborda a culinária macaense e do Norte Fluminense (PIBIC/UFRJ), cujo tema é identidade cultural e gastronomia local. Trata-se da investigação sobre as comidas, receitas e iguarias típicas locais e regionais de tradições caiçaras e caipiras, assim como da fusão de diferentes origens étnicas e culturais.

Tendo em vista a aproximação das comemorações histórico-culturais do Bicentenário da Independência do Brasil (CORREA, 2022), buscamos analisar as contribuições originais e particulares da culinária local e regional para o patrimônio cultural brasileiro e do estado do Rio de Janeiro.

Trata-se de uma pesquisa com levantamentos, registros e classificação das diversas heranças histórico-culturais da culinária macaense e regional do Norte Fluminense, com foco nas suas contribuições particulares e singulares, - considerando características autênticas, originais, raras e excepcionais dos modos de saber/fazer -, para o Patrimônio Cultural Imaterial brasileiro e fluminense. A pesquisa se desenvolve através de análise documental, fotográfica e bibliográfica, com subsídios de investigação histórica, cultural e sociológica, além do suporte de entrevistas semiestruturadas e levantamento de dados biográficos dos mestres de cozinha, comerciantes, padeiros, doceiros, etc.

A partir dos registros de técnicas culinárias, - com auxílio de recursos limitados de audiovisuais, entrevistas, filmografia, fotografia, etc., no período de pandemia do COVID-19 -, buscamos alcançar os sujeitos da produção na cozinha local. Da mesma forma, utilizamos textos, artigos e livros sobre a história da culinária regional do Norte Fluminense nos

[1] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ - Campus Macaé.

[2] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ - Campus Macaé.

atualizando no estado da arte. Tais incursões dão sustentação para o trabalho de classificação e registro de pratos/preparações "típicas" ou formas de preparo comuns em Macaé e região, evidenciando características, perfis, particularidades e singularidades.

O espaço social que buscamos abarcar no âmbito popular se constitui de pescadores e caiçaras, assim como produtores rurais, camponeses, criadores de chácaras e caipiras. Buscamos também a incursão nos espaços das padarias, restaurantes, e demais locais tradicionais. Também abordamos os espaços explorados pelo turismo cultural oficial, como feiras gastronômicas e culturais.

Nossas inquietações mais objetivas comportam um conjunto de interrogações pertinentes ao campo de estudo: a) De que modo estão sendo preservadas, ou não, as tradições culinárias locais? b) Por que no espaço social da alimentação local e regional, não há um investimento em cardápios de “comidas típicas” macaense? c) De que maneira as receitas tradicionais ainda resistem ao confronto com a alimentação comercial mundializada? d) Por que o turismo local não recupera essas heranças culinárias locais e regionais? e) De que maneira a mudança no perfil demográfico e populacional contribuiu para o abandono de suas heranças histórico-culturais particulares? h) Existe uma culinária "típica" macaense? i) A culinária macaense tem uma contribuição marcante no contexto da culinária Norte-fluminense, possuindo traços autênticos e característicos?

A partir destas indagações de base, buscamos dar sustentação às caracterizações dos perfis, particularidades e singularidades dos menus e cardápios descritos ao analisar as receitas, identificando ingredientes, modo de preparo, atributos, marcadores e pontos de referências (diacríticos), como apontado por Maria Eunice Maciel:

> O homem é um onívoro que se nutre de carne, vegetais e imaginário. [...] a alimentação relaciona-se à biologia mas, (...) ela não pára aí: o simbólico, o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas nutrem, eles também, e concorrem para regular nossa nutrição. No ato alimentar, homem biológico e homem social são estritamente, misteriosamente, misturados e intrincados. (FISCHLER apud MACIEL, 2016, p. 321).

Para compreender a dinâmica sócio-histórica acelerada no contexto regional, a partir da implantação do Polo de Petróleo e Gás da Petrobrás na década de 1970, tem-se que ter em vista as particularidades desse processo. Com a intensificação do pólo petrolífero na Bacia de

Campos, Macaé passou por um intenso processo de migração nacional e estrangeira (10% de estrangeiros na população local), nos últimos 50 anos. Os impactos destas transformações vertiginosas, em tão curto espaço de tempo, provocaram as mais diferentes reações das comunidades locais, entre as quais destacamos o incremento de eventos turísticos, realizados especialmente em festivais e feiras gastronômicas e culturais realizados no município e região. Como exemplo de eventos que a pesquisa apresenta como foco de investigação tem-se a série de Festivais de Cultura e Gastronomia realizados anualmente em Macaé, desde 2010, que hoje conta com projeto do Sebrae, em parceria com a Prefeitura, Convention Visitors & Bureau, Associação Comercial e Industrial de Macaé e empresários de restaurantes e bares locais. Este ciclo de festivais atrai em média 30 mil visitantes com produção de 15 a 20 mil pratos, contribuindo para o incremento econômico da indústria turística e o setor de serviços locais (PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ, 2010a; 2010b; 2018; 2019). Nesta perspectiva, como núcleo central da pesquisa, indagamos de que maneira as recentes mudanças no perfil sociodemográfico e econômico de Macaé contribuíram para a preservação, ou não, de suas heranças histórico-culturais particulares; tendo em vista que as transformações na cozinha local tendem a refletir as transformações na realidade social e econômica geral da região.

Assim ao desenvolvermos as receitas de modo experimental, em padrões e procedimentos laboratoriais, - transcrevendo e reproduzindo-as de acordo com a técnica dietética, segundo Domene (2014) e Philippi (2014), no Laboratório de Técnica Dietética e Análise Sensorial de Alimentos, localizado no Pólo Ajuda, UFRJ Campus Macaé -, procuramos contribuir com o resgate e recuperação de acervos culinários em vias de desaparecimento e perda etnológica. Trata-se assim de um trabalho de salvaguarda emergencial, pois muitos agentes e produtores que guardam esses acervos de memória oral, estão com idade avançada e correm sérios riscos de falecimento ou adoecimento no contexto da pandemia da COVID-19. Destarte, esse trabalho etnológico de emergência cultural, intensifica-se com a coleta e registro etnográfico, na fase experimental, objetivando a divulgação das receitas e das respectivas técnicas culinárias (descrição metodológica e registro fotográfico). O trabalho de divulgação tem se dado por meio de publicações ainda na fase inicial da pesquisa, mas que se completará até a conclusão das fases mais avançadas: relatórios, artigos, livro, periódicos, eventos acadêmicos internos locais e externos (congressos, simpósios) e mídias sociais.

Para nossa apresentação no IV Encontro de Gastronomia vamos disponibilizar alguns exemplos iniciais de salvaguarda que ilustram o alcance da pesquisa, justificando e sustentando suas potencialidades culturais. Como exemplo de pratos que compõem o cardápio local, a ser apresentado no evento, temos exemplares de produtos salgados e doces: a) pirão de água e angu de banana, b) bom-bocado e a mãe-benta.

Palavras-chave: Bicentenário; culinária; identidade; gastronomia.

REFERÊNCIAS

CORRÊA, Alexandre Fernandes. Bicentenário da independência do Brasil: quais sentidos da "nação" a celebrar? In: **As ciências humanas e sociais aplicadas e a competência no desenvolvimento humano** / Org. Luciana Pavowski F. S. – Ponta Grossa: Atena Editora, 2019.

DOMENE, Semíramis M. Álvares. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In, CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p.

_____. Comidas emblemáticas: feijões e feijoadas. In, URIARTE, U. M.; MACIEL, M. E. (Orgs.) **Patrimônio, cidades e memória social**. Salvador: EDUFBA / ABA, 2016.

PHILIPPI, Sônia T. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri, SP: Manole, 2014.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ. Secretaria de Comunicação. I Festival Macaé de Cultura e Gastronomia começa dia 17 de junho. 07 jun. 2010a. Disponível em: http://www.macae.rj.gov.br/noticias/leitura/noticia/i-festival-macae-de-cultura-e-gastronomia comeca-dia-17-de-junho. Acesso em: 09 jun. 2020.

_____. Festival de Gastronomia de Macaé tem como tema ‘Sabores da Serra e do Mar. 04 jun. 2010 Disponível em: http://www.macae.rj.gov.br/noticias/leitura/noticia/festival-de-gastronomia-de-macae-tem-como-tema-%E2%80%98sabores-da-serra-e-do-mar%E2%80%99. Acesso em: 09 jun. 2020.

_____. Festival Gastronômico aposta em sabores e memórias. 03 ago. 2018. Disponível em: http://www.macae.rj.gov.br/noticias/leitura/noticia/festival-gastronomico-aposta-em-sabores e-memorias. Acesso em: 09 jun. 2020.

_____. Festival Macaé de Cultura e Gastronomia prossegue hoje. 09 ago. 2019. Disponível em: http://www.macae.rj.gov.br/noticias/leitura/noticia/festival-macae-de-cultura-e-gastronomia-p rossegue-hoje. Acesso em: 09 jun. 2020.

"NEM PANELA TEM!": A COMIDA ÍTALO-BRASILEIRA NA ITÁLIA

Maria Catarina Chitolina Zanini[1]

Esta proposta tem por objetivo apresentar resultados de pesquisas etnográficas realizadas com ítalo-brasileiros na Itália desde 2012. São considerados ítalo-brasileiros aqueles descendentes de imigrantes italianos nascidos no Brasil e que tiverem sua cidadania italiana reconhecida judicialmente pelo Estado italiano. Tornando-se, desta forma, em duplos cidadãos. Trata-se de indivíduos que possuem cidadania italiana plena do ponto de vista jurídico, com acesso a documentos, voto e serviços. A pesquisa maior com este grupo vem sendo realizada desde 2012 nas regiões do Lazio e do Veneto. As entrevistas, visitas e observações participantes foram realizadas na Itália ou por meios virtuais. Foram entrevistados, em diferentes modalidades de pesquisa, cerca de 70 indivíduos (homens e mulheres de gerações diversas). As observações participantes, conversas informais e acompanhamento de rotina de ítalo-brasileiros foram efetuados em várias famílias, em suas casas, postos de trabalho e em locais públicos, contando-se, assim, mais de uma centena de pessoas acompanhadas pela pesquisa ao longo dos anos. Algumas famílias estão sendo pesquisadas desde 2012 até o presente momento, continuadamente, em visitas efetuadas anualmente (quando possível). As questões relativas ao "comer" se tornaram evidentes desde os primeiros encontros etnográficos, salientando o quanto as comensalidades, os gostos (BOURDIEU, 1983) e as dinâmicas alimentares impactaram o processo de mobilidade do Brasil para a Itália.

O tempo de preparo dos alimentos, os utensílios para cozer, os ingredientes e os sabores se mostraram muito importantes numa nova forma de perceber a cozinha e as receitas culinárias. O "jeito italiano" de preparar alimentos e transformar em "comida" ingredientes que no Brasil não eram entendidos como italianos, salienta também o quanto as

[1] Professora Titular do Departamento de Ciências Sociais da Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.

regionalidades e a grande diversificação da gastronomia italiana eram desconhecidos para estes indivíduos, que tinham como "italianos" os elementos culturais de suas famílias de origem, no Brasil. Ao se depararem com outros universos culinários considerados "italianos" ou mesmo os mais regionalizados, são apresentados também às disputas acerca das autenticidades, originalidades, combinação de ingredientes e todos os jogos de poder envolvidos no universo das comidas e das comensalidades na Itália. Transformar alimentos em "comida" é um processo político, tenso e negociado no interior das famílias ítalo-brasileiras também.

Neste dilema de pertencimentos entre brasilidade e italianidade ou a italianidade que pressupunham ter antes do processo de mobilidade, o que se observou foi o quanto as práticas alimentares tiveram de ser transformadas. A forma "italiana" de cozer acabou por ser considerada mais prática e versátil que a brasileira, tendo a introdução das massas ocupado um lugar central. Para alguns, a polenta no Brasil era considerada um alimento muito importante na alimentação, contudo na Itália, por uma questão de gosto e de praticidade, acabaram elegendo as massas (em geral) como prato principal. As massas disponíveis na Itália são variadas, consideradas baratas e acessíveis e tem um preparo fácil e garantido devido à boa qualidade dos ingredientes. Como me salientou uma entrevistada, "aqui se pode comer massa todo dia", ressaltando o quanto seu preparo era versátil dependendo dos acompanhamentos. Muitas das refeições das quais participei tinham saladas, verduras e uma massa como prato principal. A carne não era considerada um elemento essencial. O consumo das carnes que no Brasil era considerado indispensável passou a ser posto em segunda plano nas refeições. Isto porque muitos não consideravam a carne italiana saborosa ou a entendiam como muito dispendiosa em relação a outros alimentos, tais como queijos e verduras, que afirmavam ser de qualidade muito superior às carnes. Certa vez um entrevistado me fez um cálculo de quanto queijo de alta qualidade se poderia comprar com 1 ou 2 euros e o quanto a carne era cara e perdia seu lugar nas refeições.

Acompanhando algumas famílias no preparo das refeições, observou-se o quanto o uso de medidas de alimento por pessoa e a prática do não desperdício havia sido incorporada em seus cotidianos. Os comentários eram de que no Brasil faziam muita comida e "jogar" comida fora não era algo considerado errado, contudo na Itália mudaram seus pontos de vista, especialmente aqueles ítalo-brasileiros que foram trabalhar como empregadas domésticas, babás ou cuidadoras de idosos em casas de família italianas. Neste convívio com essas

famílias, aprenderam novas formas de se relacionar com as quantidades, com as porções e a forma de preparar e consumir determinados alimentos. As "etiquetas" alimentares italianas acabaram sendo incorporadas por uma questão de praticidade e o preparo e consumo da comida "brasileira" eram guardados para dias de festa ou de encontros familiares. Neste sentido, o feijão era algo muito requisitado e sempre narrado como algo nostálgico que remetia ao "mundo brasileiro". Havia uma rede de informações em algumas cidades italianas que circulava nas redes sociais para saber onde se encontrar feijão preto. E uma das maiores lamentações que tinham era que na Itália nem panela específica para cozer o feijão havia e que era muito demorado seu preparo. Algumas famílias se acostumavam a comprar o feijão cozido em lata no supermercado e prepara-lo do "jeito brasileiro". Adicionavam cebola, alho, linguiças, bacon e outros elementos que consideravam importantes. Assim, observou-se que, mais do que as panelas que não auxiliavam no preparo do feijão, havia também uma nova rotina na Itália que não permitia que as comensalidades fossem vividas como no Brasil. Neste aspecto, observei diferenças entre ítalo-brasileiros homens ou mulheres, casados ou solteiros e aqueles que tinham crianças em casa.

A feijoada à brasileira e seus acompanhamentos não era uma comida que todos os descendentes de italianos sabiam preparar, pois não era um prato de seu cotidiano. Não se pode generalizar o quanto este diálogo entre sabores e formas de comer tenham se alterado, contudo, em casamentos mistos, de ítalo-brasileiros com italianos ou italianas, observei que as novas formas de cozinhar eram negociadas no interior da família. Uma de minhas entrevistadas me salientou certo dia que eu não deveria conhecer o "risoto di zucca", muito comum naquela região da Itália. E que ela havia aprendido a fazê-lo para seu marido, que era apreciador deste prato. No sul do Brasil, por exemplo, o risoto considerado "italiano" é feito com caldo e carne de frango misturados. Coisa que na Itália seria considerada uma heresia.

Esta proposta de apresentação pretende refletir acerca de dados de pesquisas etnográficas com ítalo-brasileiros na Itália e algumas táticas e estratégias (DE CERTEAU, 1994,1996) por estes desenvolvidas para interagirem no universo alimentar italiano, bem como de negociarem sua "brasilidade" e sua "italianidade" neste contexto de mobilidade. Desde novas formas de preparo de alimentos a uma nova visão acerca de alguns ingredientes e alimentos, o que se observou é que a comida acaba sendo um elemento de manutenção de vínculos transnacionais (GLICK-SCHILLER et al, 1992, 1997) e também de aprendizado de novas habilidades (INGOLD, 2008). Estas novas habilidades e socializações no universo

alimentar italiano se apresentam também como uma forma de conhecimento da Itália, de suas regionalidades e especificidades e de construção de sociabilidades maiores. O aprendizado das etiquetas alimentares, como não misturar determinados alimentos, ou a ordem de servir os pratos que é obedecida quando há visitas italianas, é abolida quando as visitas são brasileiras. Neste aspecto, as comensalidades nos ensinam muito também acerca das novas agências (ORTNER, 1997) que os indivíduos adquirem nos aprendizados de contextos culturais e sociais de mobilidade.

Palavras-chave: ítalo-brasileiros; imigração; comensalidade.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **Questões de sociologia.** Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

DE CERTEAU, Michel**. A Invenção do Cotidiano: artes de fazer.** 12. ed. Petrópolis: Vozes, 1994.

DE CERTEAU, Michel et al. **A invenção do cotidiano.** Vol.2. Morar, cozinhar. 6 ed. Petrópolis: Vozes, 1996.

GLICK-SCHILLER, Nina; BASCH, Linda; BLANC-SZANTON, Cristina. Transnationalism: A New Analytic Framework for Understanding Migration. **Annals of the New York Academy of Sciences,** vol. 645, n. 1, p. 1-24, 1992.

GLICK-SCHILLER, Nina.; FOURON, George E.. Laços de sangue: os fundamentos raciais do Estado-nação transnacional. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, n. 48, p. 33–66, 1997.

INGOLD, Tim. Pare, olhe, escute! Visão, audição e movimento humano. **Pontourbe.** Ano 2, versão 3.0, julho de 2008. Disponível em: http://n-a-u.org/pontourbe03/timingold.html. Acesso em: nov. 2020.

ORTNER, Sherry B. Subjetividade e Crítica Cultural. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 375-405, jul./dez. 2007. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/ha/v13n28/a15v1328.pdf. Acesso em: 20 jan. 2010.

DO MILHO AO CUSCUZ: O ALIMENTO ENRAIZADO NA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA

Nágila Kalyne Trindade Rodrigues[1]
Verônica França Guedes[2]
Debora Cruz Porcino[3]

O milho é uma gramínea que pertence a espécie *zea mays L*, possui uma vasta variabilidade genética o que favorece a sua adaptação em todos os continentes. Acredita-se que o milho seja oriundo da América Central ou do México, são diversas as teorias acerca de sua origem e evolução, no entanto, considera-se que os povos primitivos da América Central foram os responsáveis pela domesticação e pela sua seleção, difundindo diversos tipos de raças provenientes do milho. Na América do Sul, a cultivação do milho ocorreu por meio dos povos indígenas, especificamente, os índios Guarani, a partir disso houve uma difusão entre a raça nativa e as advindas da América Central e da América do Norte, transformando-se nas raças cultivadas atualmente (PATERNIANI; et al, 2000, p 14).

O Brasil está entre os maiores produtores mundiais de milho, ocupando a terceira posição, de acordo com os dados do acompanhamento da safra de grão, de dezembro de 2018, feito pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). O milho é um dos cereais mais importantes mundialmente, seja pelo seu valor econômico ou social, sua utilização é ampla, na qual abarca seu consumo alimentar, assim como seu uso energético e industrial. O cereal é utilizado no âmbito alimentar como produto destinado aos alimentos básicos como fubás, farinhas, canjicas e óleos (SOLOGUREN, 2015, p 8).

O milho denominado como *Abati* pelos tupis-guaranis teve um papel fundamental para esse povo, graças ao seu poder germinativo e a facilidade de cultivo, além disso ele garantiu a sobrevivência dos europeus cujo os hábitos alimentares estavam embasados na cultura do trigo, ademais fica evidente a sua importância cultural, pois possui uma grande variedade de

[1] Universidade Federal do Oeste da Bahia - UFOB.
[2] Universidade Federal do Oeste da Bahia - UFOB.
[3] Professora na Universidade Federal do Oeste da Bahia - UFOB.

receitas, como a pamonha, os mingaus, o curau, bolo de milho, entretanto foi o milho seco que constitui uma maior importância histórica brasileira a partir da farinha de milho, responsável pelo prato típico brasileiro: o cuscuz (MARIUZZO, 2019).

O estudo tem por objetivo abordar a história da alimentação brasileira, direcionada a produção e o consumo do cuscuz de milho, acerca da cultura alimentar, buscando correlacionar a herança cultural com a memória afetiva. Trata-se de uma revisão de literatura realizada por meio de um levantamento bibliográfico, através da consulta às bases de dados da *Scielo*, como por pesquisas em livros direcionados a história da alimentação brasileira. Este resumo foi elaborado como parte das avaliações da disciplina Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição ofertada ao curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia na modalidade de ensino remoto.

O cuscuz é uma iguaria do Maghreb, região localizada no norte da África, constitui-se a partir da moagem incompleta de cereais, como o polvilho, trigo, farinha, milho ou mandioca. No brasil, sua forma de preparo ocorre a partir da massa de milho, pilada, temperada com sal, cozida ao vapor de água e depois umedecida com leite de coco com ou sem açúcar. Antigamente o processo de moagem da farinha de milho ocorria artesanalmente, como forma de sustento, no decorrer dos anos com o avanço das indústrias, a farinha passou a ser produzida em larga escala o que proporcionou a adaptação desse prato no cotidiano dos brasileiros (CASCUDO, 2004).

No Brasil, durante o período colonial, o cuscuz foi essencial para a alimentação e sobrevivência das famílias mais pobres, principalmente os escravizados, a sua preparação caracterizada pelo cozimento ao vapor, foi mantida e aperfeiçoada com a cultura local, utilizando de utensílios feitos a partir do barro, conhecida popularmente como cuscuzeira. Baseado na receita originária da África, no Brasil o cuscuz no século XVII, foi ressignificado a partir do processo de regionalização, transformando-se em uma comida enraizada na cultura alimentar brasileira (CASCUDO, 2004).

Há uma variedade de formas de preparo, desde os pratos mais simples aos mais elaborados. O cuscuz pode ser feito com mandioca, arroz, no entanto, o de milho é o mais aceito e consumido pelos brasileiros, seja no café da manhã com manteiga, leite de vaca, ovo caipira, ou no jantar utilizado no preparo de sopas, independente da forma de preparo e do seu acompanhamento, o cuscuz remete uma cultura alimentar, ou seja, hábitos, tradições, rituais religiosos caracterizando a identidade social de um povo (CASCUDO, 2004).

Do norte ao sul do país, o cuscuz apresenta diferentes receitas, de acordo com a cultura da região, sendo o milho o principal ingrediente. O cuscuz Amazonense, representativo da região Norte, tem como principal ingrediente a farinha de milho e uma fração da farinha de mandioca além de outras iguarias como azeite, tomate, alho, palmito, pimenta, ovos, cubos de frangos entre outros. O cuscuz paulista, bastante popular, graças a mistura entre o sofisticado e o rústico, possui um método próprio de preparo, ao dispensar o cuscuzeiro e utilizar a panela ou uma forma redonda, é adicionado diferentes tipos de insumos como carnes, ovos, azeitonas, camarão, sardinha, azeite, molho de tomate, alho, tomate, ervilhas e pimentões. No sertão do Nordeste o cuscuz é acompanhamento de pratos principais como galinha de capoeira ao molho, ensopados de frango ou carneiro, além da farinha de milho são utilizados os miúdos do boi, caracterizando uma receita simples, mas que representa a cultura da região (FARIAS, et al, 2014).

O cuscuz como alimento vai muito além do valor nutricional refere-se a uma identidade cultural, ou seja, o que dar sentido às escolhas, tradições e hábitos alimentares, portanto contar a história do cuscuz enquanto alimento da cultura alimentar regional, é contar a própria história do povo brasileiro, pois trata-se de uma comida que sofreu processos, combinou-se com as diversas culturas originárias, tomando formas próprias brasileiras, de acordo com os gostos e paladares. As atribuições gustativas remetem às emoções advindas de memórias afetivas que a comida desperta, graças às representações simbólicas, tanto no comer como no fazer (FORMIGHIERI, et al, 2019).

Em virtude, dos fatos mencionados, destaca-se a importância do cuscuz como alimento representativo da culinária brasileira, por seu valor nutricional e social, pois abrange toda a população, por ser um alimento acessível está presente na dieta dos brasileiros de todas as classes sociais. O hábito de comer cuscuz é reproduzido tradicionalmente, a partir das suas receitas e do ressignificado da prática alimentar, que envolve uma conexão entre o ato de alimentar, com os significados atribuídos a memória afetiva, herança cultural e os momentos de sociabilidade.

Palavras-chave: Milho; Cuscuz; Cultura.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luís Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo; Global, 2004.

FARIAS. P.O.L et al. **O Cuscuz na Alimentação Brasileira.** Revista contextos da alimentação. Vol. 3, 35-49, dezembro de 2014.

PATERNIANI. E et al. **Uma História Brasileira do Milho**. Paralelo 15, 13-15, Brasília, 2000.

FORMIGHEIRI. R.C et al. Escritos sobre o cuscuz: a comida culturalmente referenciada entre riscos e incertezas. **Inte legere**, vol. 2, 2019.

MARIUZZO. P. **História da Alimentação**: por uma cultura brasileira do milho. Ciência e cultura, vol.71. 60-62, São Paulo, 201

SOLOGUREN. L. Demanda mundial cresce e Brasil tem espaço para expandir produção. **Revista Visão Agrícola.** Vol 13, 8-10, 9 de julho/ dezembro 2015.

FEIJOADA: HISTÓRIA E MEMÓRIA AFETIVA

Vera Lúcia Appelt[1]
Deise Cristina Schell[2]
Liziane Dantas Lacerda[3]

Este trabalho tem como objetivo identificar os sentimentos das pessoas ao saborearem um dos pratos mais tradicionais da culinária brasileira: a feijoada. Comensalidade e feijoada se tornaram ao longo do tempo partes integrantes no ato de cozinhar e comer. Existem várias hipóteses sobre o surgimento da feijoada, a mais popular, diz que o prato foi criado nas senzalas, pelos escravos, usando as sobras de comida dos nobres portugueses. Após o final da escravidão, este prato teria conquistado todas as classes sociais (PINTO, 2020). Os portugueses foram os responsáveis por trazer ao Brasil a técnica e a combinação do cozido com carnes que, com o passar do tempo e evolução dos costumes, teve o feijão acrescentado. Ingrediente importante nesta preparação, o feijão preto é de origem sul-americana e remonta ao século XVI. A facilidade do manejo e seus custos relativamente baixos fizeram com que a cultura do feijão se alastrasse no século XVIII entre os colonos.

Para Cascudo (1983), a feijoada não é um simples prato, mas sim um cardápio inteiro. Há variações aqui e adaptações aos climas e produções locais. Vale a pena nos determos na análise da feijoada, pelo destaque que ela recebeu na literatura erudita (SILVA, 2008). O estudo realizado por Locher et al. (2006) sugere que pesquisas culturais ligadas a comida devem levar em consideração suas dimensões sociais e psicológicas. Neste contexto, Montanari (2013) acrescenta que a alimentação tem papel fundamental no desenvolvimento dos diferentes grupos humanos, sendo responsável na verdade, pela própria fundação da cultura.

[1] Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS.
[2] Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS.
[3] Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS.

Para realização deste estudo foi utilizado o Teste de Memória Afetiva, onde o questionário "Os Sentidos e a Comida Trazem Lembranças", que possuía 07 questões genéricas com finalidade de identificar o perfil do público e uma questão específica sobre a feijoada. A pesquisa foi realizada no ambiente virtual e ficou à disposição por 5 dias para ser preenchida de forma online e voluntária. Os participantes não foram treinados pois o objetivo era resgatar sua memória afetiva e remetê-los às lembranças passadas. O tratamento estatístico foi demonstrado através de gráficos, cujos resultados foram agrupados por similaridade, buscando fazer algum sentido na consolidação das informações.

Com base nas informações tabuladas oriundas dos 121 questionários, foi possível identificar que a maioria dos painelistas eram mulheres, representando 65%. Dentre os participantes 8% eram da geração Z nascidos a partir dos anos 2000, 19% eram da geração Y nascidos entre 1985 e 1999, 44% eram da geração X nascidos entre 1965 e 1984, 27% eram da geração baby boomer nascidos entre 1945 a 1964 e apenas 2% eram da geração de veteranos, que nasceram antes de 1945. Dos que responderam o questionário 15% possuíam ensino médio completo, 21% possuíam ensino superior incompleto e 64% possuíam ensino superior completo.

Foram levantados os dados de onde os participantes do questionário moravam no momento da realização da pesquisa, onde moraram durante a sua infância e um prato que lhes trazia boas lembranças. Este levantamento serviu para que fosse possível analisar a relação entre o lugar onde a pessoa estava e as memórias afetivas relacionadas à comidas que são despertadas nestas pessoas.

Assim, verificou-se que 73% dos participantes moravam no Rio Grande do Sul, enquanto 25% moravam em outros estados do Brasil e 2% em outros países. Sobre o lugar onde passaram a infância os dados são de 77% que passaram em cidades do Rio Grande do Sul, 22% em outros estados e 1% em outros países. Sobre as comidas que traziam boas lembranças a estas pessoas foi possível constatar que 87% são remetidas as consumidas frequentemente no Rio Grande do Sul, sendo que algumas são consumidas em todo o Brasil. Dentre estes pratos encontram-se iguarias típicas como: churrasco, carreteiro, arroz com feijão, feijoada e pratos que foram trazidos de outras culturas através da imigração como polenta, massas, lasanha, nhoque (da Itália) e cuca, cless, rosca (da Alemanha).

Apenas 13% responderam citando comidas que não têm relação com a região sul do país ou que não têm memória afetiva com nenhum prato. Dentre os pratos apontados por este

grupo de pessoas estão o quibebe, o angu, o cuscuz e a pasta flora. A esse respeito, Tavares (2018) afirma que "Se o alimento for pensado apenas na esfera nutricional, não será possível, por exemplo, verificar as contribuições culturais, étnicas, afetivas, sociais de um povo." Sobre estes pratos citados foi respondida a questão "indicar quem prepara ou preparava esta comida". As respostas obtidas indicaram que os pratos que despertam memórias afetivas no grupo são (ou eram) preparados majoritariamente pelas mães (45%) e avós (24%) e também pelos pais (10%), outras mulheres da família como tias, irmãs e vizinhas (7%), os avôs (3%) e outros homens da família como tios e irmãos (3%). Os outros 8% afirmaram que os pratos eram preparados por "pai e avó juntos", "eu e minha esposa", "chef", "não sei", "não tem" ou deixaram em branco.

Segundo Briguglio (2017) o ato de cozinhar na esfera doméstica se torna espaço de responsabilidade quase exclusiva das mulheres. Ficou evidenciado, que a feijoada está diretamente ligada à comensalidade, observou-se que 48% das lembranças, estavam relacionadas aos encontros de família ou com amigos. As lembranças relacionadas a alguma época específica, como por exemplo festas de aniversário e inverno somaram 16% e aquelas relacionadas com algum lugar, 14%. Se levarmos em consideração que a maioria das festas de aniversário mencionadas envolvem a infância e adolescência, bem como o fato de que muitas vezes memórias afetivas remetem à família, podemos perceber que as respostas obtidas reproduzem conclusões de trabalhos da literatura (GULARTE, 2016 e DA COSTA, 2019). Os resultados corroboram com Ditadi (2010), que aponta que no Rio Grande do Sul a feijoada é servida como prato de inverno. Já no Rio de Janeiro, vai à mesa de verão a verão, todas as sextas-feiras, dos botecos mais baratos aos restaurantes mais sofisticados. Em São Paulo, dia de comer feijoada, é quarta-feira e sábado, seja na periferia, nos botecos tradicionais ou em qualquer tipo de restaurante. O que vale mesmo é a ocasião: uma comemoração, uma confraternização, a antecipação do fim-de-semana, ou até mesmo uma simples reunião entre amigos.

Por fim, destaca-se um percentual de 22% respostas associadas ao fato de não terem nenhuma memória afetiva sobre a feijoada. Relacionando com a faixa etária, esta resposta foi indicada por 37,5% das pessoas da geração Z e 36% da geração Y, gerações mais recentes. Este resultado sugere que a feijoada vem perdendo espaço ao longo dos anos. Com base nos dados obtidos, constatou-se que, muito mais que a referência ao sabor do alimento propriamente dito, os entrevistados relataram uma grande variedade de reações e sensações,

especialmente quanto ao ato de reunir pessoas em torno da refeição, principalmente com relação à família e à origem do alimento. Dessa forma, verificou-se que os aspectos sensoriais relacionados à alimentação, muito mais do que ao ato de comer, estão conectados às lembranças, vivências e à bagagem cultural de cada indivíduo, estando fortemente ligadas à origem e aos costumes familiares. Pode-se afirmar que a feijoada carrega importância para a cultura alimentar brasileira seja por influência do passado ou construção do presente.

Palavras-chave: feijoada; memória; comensalidade.

REFERÊNCIAS

BRIGUGLIO, B. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. **Seminário Internacional Fazendo Gênero, 11 & 13th Women's Worlds Congress** (Anais Eletrônicos), Florianópolis, ISSN 2179-510X, 2017.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 2a edição. Belo Horizonte; São Paulo: Ed. Itatiaia; Ed. da USP, 1983.

DA COSTA, C. F. **Alimentação:** História, Cultura e Patrimônio - Dossiê Gosto se discute?. Universidade de Évora, Brasil. Vol.8 . No 22, 2019.

DITADI, C. A. da S. "Feijoada completa". **Revista Gula**. São Paulo, 1998.

GULARTE, J. P. do A. Memória gustativa: comida, um caminho até uma lembrança querida. **Turismo, Gastronomia e Desenvolvimento na Região das Missões – Brasil**, FURI, Santo Ângelo, v. I, pp. 64-75, 2016.

LOCHER, J. L.; YOELS, W. C.; MAURER, D.; ELLS, J. V. Comfort foods: na exploratory journey into de social and emotional significance of food. **Food and Foodways:** Explorations in the History and Culture of Human Nourishment. v.13, n.4, p.273-297, 2006.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2ed. São Paulo: SENAC, 2013.

PINTO, T. S. "História da feijoada"; **Brasil Escola**. Disponível em: https://brasilescola.uol.com.br/historia/historia-feijoada.htm. Acesso em 20 de setembro de 2020.

SILVA, P. S. Papagaio cozido com arroz: **livros de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX**. **Tese Doutorado Antropologia, USP, 2008.**

TAVARES, A. P. **Comida Afetiva:** uma expressão de gosto, hospitalidade e memória, Brasil. 2018. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) – Programa de Pós-Graduação em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília-DF, 2018.

ARROZ, FEIJÃO E FARINHAS: O DISCURSO MÉDICO E A ALIMENTAÇÃO NA MARINHA DO BRASIL NO PRINCÍPIO DO SÉCULO XX

Sergio Willian de Castro Oliveira Filho[1]
Luana Costa Pierre de Messias[2]

Apesar de a alimentação dos marinheiros não ser um dos aspectos discutidos com maior profundidade quando se aborda a Revolta dos Marinheiros de 1910 (também conhecida como "Revolta da Chibata"), a maior parte dos estudiosos que se debruçou sobre o tema elenca a má alimentação como um dos elementos que instigaram o movimento revoltoso (NASCIMENTO, 2002; ALMEIDA, 2012). Não obstante, outras demandas dos marujos rebeldes sempre ocuparam maior espaço na historiografia, em especial, a luta contra os castigos físicos e por melhores soldos. Porém, a alimentação também necessita ser enfatizada nesse contexto, pois era (e ainda é) um fator de extrema relevância a bordo dos navios da Marinha brasileira, podendo conduzir a diversos comportamentos antagônicos: insatisfação, contentamento, saúde, doença, desânimo, disposição.

O objetivo do presente estudo, consiste em discutir a preocupação de alguns médicos da Marinha do Brasil com relação à melhoria da alimentação dos militares, enfatizando o consumo de itens já tradicionalmente presentes na cultura alimentar brasileira, como feijão, arroz e farinhas. Nosso embasamento teórico levou em consideração as abordagens relativas à normatização dos corpos dos indivíduos com vias a maximização do desempenho laboral (FOUCAULT, 1979; 2018), somada à dinâmica da ascensão do saber médico na instituição Marinha do Brasil, processo esse em marcha desde o século XIX (OLIVEIRA FILHO & MESSIAS, 2020).

[1] Diretoria do Patrimônio Histórico e Documentação da Marinha (DPHDM). Doutor em História Cultural pela Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP.
[2] Base de Administração e Apoio da 1ª Região Militar (BadmAp1ªRM). Mestre em Gestão de Alimentos e Bebidas pela Universidade Anhembi Morumbi – UAM. Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.

No princípio do século XX, a Marinha do Brasil passava por uma série de transformações materiais, a mais famosa delas foi o grande programa de reaparelhamento naval que resultou na aquisição de modernos navios de guerra (Encouraçados, Cruzadores, Contratorpedeiros) construídos em estaleiros ingleses, e que ficaria conhecida como a "Esquadra de 1910". Dentre tais navios estavam justamente os dois grandes e modernos encouraçados tipo Dreadnought "Minas Gerais" e "São Paulo", com a capacidade de cada um deles em concentrar mais de 1.000 homens em suas tripulações e de onde foi liderada a Revolta de 1910.

Nesse bojo de modernização da Esquadra surgiram também preocupações por parte de alguns indivíduos da Marinha com relação à alimentação a bordo dos navios e dos estabelecimentos terrestres. De que maneira se poderia garantir que as equipagens dos modernos navios em construção na Europa tivessem o vigor físico e a saúde necessária para as tarefas a bordo das belonaves? Isto porque, o manejo das máquinas de tais navios de propulsão a vapor movidos a carvão, exigia muito dos organismos dos seus marinheiros.

Tais indivíduos que se preocupavam com essas questões tratavam-se de alguns médicos pertencentes ao Corpo de Saúde da Marinha, os quais, em 1907 (três anos antes da revolta), publicaram textos na Revista Marítima Brasileira – principal publicação periódica da Marinha – que abordavam a alimentação na força naval brasileira, elencando medidas para melhorar a qualidade da mesma. Naquele ano, o Capitão-Tenente Dr. Carlos de Barros Raja Gabaglia publicou na revista supracitada o artigo "As rações alimentares na Marinha Brazileira", e os médicos Capitão de Fragata Moniz Ferreira de Aragão, Capitão de Fragata Antônio José de Araújo e Capitão de Corveta Antônio de Carvalho Palhares, publicaram o texto "Hygiene Naval".

Ambos os textos ressaltam a necessidade de melhoramentos na alimentação dos homens da Marinha de guerra, mas sem grandes alterações nos gêneros em vigor, enfatizando-se os insumos que já eram consumidos na força naval e pelos brasileiros de um modo geral, dentre os quais destacavam-se: produtos de origem animal, o feijão, o arroz, a farinha de mandioca e a farinha de milho (RODRIGUES, 2017; 2020). O diferencial advogado pelos cirurgiões da armada (nome dado aos médicos do Corpo de Saúde da Marinha na época) dizia respeito a melhorias quanto: a variedade de alimentos, qualidade dos insumos, acondicionamento dos gêneros, quantidade diária da distribuição e ao modo de preparo.

O Capitão-Tenente médico Carlos Rabaglia (que em sua carreira chegaria até o posto de Vice-Almirante) era proveniente de uma família muito vinculada à Marinha, tendo vários de seus parentes como oficiais da Força. À época em que se debruçou sobre o tema da alimentação na Marinha brasileira, o Dr. Rabaglia servia na Escola de Aprendizes Marinheiros do Rio de Janeiro, de modo que, apesar de buscar uma abordagem geral sobre a alimentação na Armada, seu olhar se voltava para os alunos de cursos de formação, em especial, os aprendizes marinheiros. Seu texto "As rações alimentares na Marinha Brazileira" tenta demonstrar que a teoria (tabelas de rações em vigor), apesar de, em certo sentido, ser apropriada a nível calórico, era bastante diferente da prática cotidiana e monótona em variedade, dando muito espaço às proteínas em detrimento de outros gêneros. Além disso, a qualidade dos alimentos, seu modo de preparo e seu acondicionamento eram inadequados. Desse modo, o médico, buscando embasar seu artigo citando escritos de vários médicos (em sua maioria franceses), traz uma série de sugestões para tornar tal teoria em algo prático, manifestando-se favorável ao consumo dos gêneros em voga, mas de maneira otimizada. Com relação aos insumos arroz, feijão e farinhas assim se expressa o médico em seu texto:

> O feijão atualmente em uso é exclusivamente o preto. Nada se opõe à adoção de três ou quatro qualidades de feijão (...) O arroz (...) advogamos-lhe a causa (...) Quanto às farinhas, apoiamos a conservação da de mandioca, em quantidade discreta, prestando assim obediência à injunção do costume, e eliminamos a de milho, que é geralmente recusada" (GABAGLIA, 1907, pp. 1007-1008).

Por sua vez, o artigo "Hygiene Naval" dos oficiais médicos Capitães de Fragata Moniz Aragão e Antônio Araújo e Capitão de Corveta Antônio Palhares, partia de outra demanda. Tais médicos constituíram uma comissão criada pelo então Ministro da Marinha, Almirante Alexandrino Faria de Alencar, para estabelecer instruções sanitárias no sentido de reduzir os casos de tuberculose na Marinha do Brasil. Tal moléstia, juntamente com outras como o beribéri, acometia severamente a força naval brasileira, tendo ceifado a vida de muitos militares entre os séculos XIX e XX. Desse modo, apesar de o texto desses médicos abordar uma série de outros fatores além da alimentação, esse aspecto assume posição destacada no texto, enfatizando-se a necessidade de melhorias na realidade alimentar dos homens da Marinha, fazendo uso, inclusive, do artigo que havia sido recentemente publicado na mesma revista pelo Dr. Carlos Rabaglia, aqui também trabalhado por nós.

Acerca dos gêneros alimentícios arroz, feijão e farinhas tais cirurgiões da Armada afirmam que os marinheiros sentiam "repugnância" à farinha de milho, enquanto "A farinha de mandioca, de uso generalizado em todo o país é o gênero de maior aceitação no consumo de nossa marinha"; já o arroz poderia ser distribuído com maior regularidade, por "ser ele alimento de uso nacional e comum a todas as mesas. Em alguns estados do Norte constitui mesmo a base da alimentação" (ARAGÃO; ARAÚJO; PALHARES, 1907, pp. 589-590).

Para consecução de nosso objetivo, fez-se uso de metodologia qualitativa por meio de uma pesquisa documental e historiográfica, analisando e comparando os referidos artigos publicados em 1907 na Revista Marítima Brasileira.

Com base na análise documental observou-se que o arroz, o feijão e as farinhas, faziam-se presentes na alimentação semanal dos marinheiros brasileiros na primeira década do século XX e a continuidade de seu consumo era advogado pelos cirurgiões da armada (exceto a farinha de milho, vista como mal aceita pelas guarnições dos navios). Porém, a qualidade dos gêneros, o modo de acondicionamento, a maneira de preparo e a rotina de distribuição de tais insumos sofreu críticas por parte dos escritos dos médicos da Marinha aqui pesquisados.

O olhar de tais médicos, voltava-se para uma maximização da atividade laboral dos marinheiros, não tendo por mote uma perspectiva do prazer alimentar. Não obstante, ao almejarem melhorias na rotina alimentar a bordo dos navios e estabelecimentos terrestres da Marinha do Brasil, vê-se que, às vésperas do movimento revoltoso de 1910 a preocupação com a alimentação não era um assunto totalmente ausente nas discussões de membros do oficialato naval brasileiro.

Palavras-chave: Alimentação; Marinha do Brasil; Cirurgiões da Armada.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Sílvia Capanema P. de. Corpo, saúde e alimentação na Marinha de Guerra brasileira no período pós-abolição, 1890-1910. **História, Ciências, Saúde** – Manguinhos, v.19, supl., p.15-33. 2012.

ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. Hygiene Naval. In. **Revista Marítima Brasileira.** Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, novembro de 1907. p. 561-603.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder.** 22 ed. Tradução de Roberto Machado. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

_____. **O nascimento da Clínica**. 7 ed [reimp.]. Tradução de Roberto Machado. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2018.

GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. As rações alimentares na Marinha Brasileira. In. **Revista Marítima Brazileira.** Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, junho de 1907. p. 1576-1614.

NASCIMENTO, Álvaro Pereira do. **Do convés ao porto:** a experiência dos marinheiros e a revolta de 1910. 2002. 260p. Tese (doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, SP.

OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre. **O elogio à cachaça:** o discurso médico-naval sobre os benefícios do consumo de aguardente a bordo dos navios da Marinha Brasileira no século XIX. Revista Ingesta, 2(1), p. 31-52, 2020

RODRIGUES, Jaime. "De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem": uma história da mandioca em perspectiva atlântica. In. **Revista Brasileira de História,** v. 37, n. 75, p. 69-95, São Paulo, set. 2017.

RODRIGUES, Jaime. Alimentação na vida marítima, séculos XVI-XIX. In. ALGRANTI, Leila Mezan & MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (Orgs.). **História & Alimentação**: Brasil séculos XVI-XXI. Belém: Paka-Tatu, 2020.

5. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 6

CAPITÃO DE FEIJÃO: A SUSTANÇA EM TEMPOS DE SECA

Maria Isabel Cedro Texeira[1]
Rhana Laiane Pimentel de Oliveira[2]
Debora Cruz Porcino[3]

A culinária brasileira é conhecida por sua diversidade em temperos e ingredientes, que em grande parte foram trazidas de outros continentes, como é o caso do feijão fradinho, que é conhecido por ser utilizado na massa do acarajé, símbolo da culinária baiana. Porém, este ingrediente também faz parte de outra receita que não é tão conhecida atualmente, mas fez parte do passado de pessoas que viveram entre as décadas de 1940 e 80, durantes as grandes secas do Nordeste. O Bolinho capitão, capitão de feijão ou bolinho de mão, é um prato regional do Nordeste e que foi comumente preparado em períodos de seca para aliviar a fome de várias famílias. Seus ingredientes principais são o feijão e a farinha de mandioca. Com o passar dos anos, o nome "capitão" acabou por cair em esquecimento, entretanto, sua receita não, essa sendo consumida até hoje por alguns grupos.

Sob esse ponto de vista, o trabalho tem como objetivo uma tentativa de relembrar a tradição sertaneja e relatar a importância nutritiva, cultural e afetiva do bolinho capitão, para isso, foi necessário buscar informações com familiares sobre o preparo, a fim de elaborar uma receita por escrito.

A metodologia aplicada constitui-se em estudos baseados em pesquisas nas plataformas online e na própria vivência das autoras de seus familiares. Esse resumo foi elaborado como uma das avaliações da disciplina *Temas Contemporâneos de Alimentação e Nutrição* ofertada ao curso de nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia na modalidade de ensino remoto.

O capitão consiste em utilizar as mãos para amassar o feijão fradinho e a farinha da mandioca, porém, em algumas receitas também são adicionadas o caldo do feijão, o arroz e

[1] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[2] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[3] Professora da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

depois é colocado em fritura. Seus ingredientes principais são fonte de carboidrato, proteína, fibras, manganês, potássio e ferro, garantindo a energia e saúde em tempos difíceis. Sendo a mandioca um alimento de grande importância no Norte e Nordeste, por sua resistência e adaptabilidade a períodos secos no semiárido, enquanto o feijão fradinho é conhecido por ser um feijão precoce, finalizando seu ciclo em menor tempo que os outros feijões. Garantindo assim a alimentação em tempos de seca.

Apesar de ser um prato muito "abrasileirado" em seus principais ingredientes vemos as diversificação das culturas africana e indígena, como por exemplo a farinha de mandioca (indígena) uma das bases da culinária dos índios, também muito utilizado durante o período colonial nas fazendas de engenho e pelos viajantes portugueses, é uma grande fonte de potássio e carboidratos, e também tem o feijão fradinho (africano) que veio para o Brasil em meados do século XVI, dando origem a diversos pratos, foi agregado a boa parte da culinária, principalmente nordestina e é grande fonte de zinco e ferro, por conta dos seus micronutrientes, muitas pessoas se mantiveram saudáveis e não desenvolveram problemas como a deficiência de ferro.

Em conversa com parentes, ambos falavam a mesma coisa: é uma lembrança da união familiar. O capitão os levavam a mesma sensação, transportando-os à infância, ao gosto de casa de vó, ao almoço em família, infelizmente uma lembrança perdida de uma tradição que foi deixada de lado, até agora. Como um recurso para manter a receita a salvo, algumas famílias deixam por escrito o passo a passo para a elaboração do bolinho. Porém, assim como grande parte dos alimentos brasileiros, há variações, o que impede uma padronização. Pensando em resgatar a receita, um casal de chefs Rosineide e Sandro Brilhante, do Rio Grande do Norte fizeram a releitura desse petisco em formato de *finger food*, que são comidas em pequenas porções para comer com as mãos, trazendo de forma mais refinada esse alimento que por muito tempo foi o "mata fome" dos sertanejos. Com isso, o capitão, acabou se tornando um petisco refinado, que pode ser servido em festas e buffets.

Em outro relato, a pessoa abordou o fato de que em determinado momento da seca de 70, o governo começou a fornecer alimentos para a população, entre eles o feijão carioca, que não era comumente consumido no Ceará, sendo necessário a substituição do feijão fradinho, pelo carioquinha, na elaboração do bolinho de mão. Além disso, o capitão passou a ser consumido acompanhado de um alimento que parecia com o arroz, mas possuía uma coloração roxa e gosto peculiar, sendo chamado de "buga" pela população. "No início

ninguém conseguia preparar a buga, mas com o tempo as pessoas foram aprendendo a fazer, provavelmente era alguma ração que o governo fornecia, porque parecia arroz um arroz, só que mais fino, quebradiço e de cor escura" disse a entrevistada.

Dentre os vários fatores que influenciaram o esquecimento dessa receita, as ações do governo para o combate à seca e a fome em períodos de estiagem decorreram de grande importância, pois foram cedidas cestas básicas, irrigação, cisternas, linha de crédito, entre outros benefícios, que garantem a alimentação dessa população, não sendo necessário recorrer a criatividade para a preparação de receitas, com os alimentos disponíveis. Com a utilização da irrigação, os pequenos produtores conseguem diversificar o plantio, adicionando milho e outros tipos de feijão, que serão consumidos no dia a dia.

Outro fator por de trás das dificuldades de sobrevivência da culinária popular, é a sua propagação pela oralidade, assim como na cultura indígena. Pela facilidade na mudança dos hábitos e costumes alimentares, manter a receitar sem alterações é impossível, já que cada família possui seu modo tradicional de prepará-la. Sabendo que a alimentação vai além de fatores nutricionais e econômicos, a cultura e história são marcantes, já que envolve sentimentos e sensações no ato de degustar um alimento. O modo de preparo não tem muita vicissitude, apenas coloque os ingredientes em um prato ou vasilha e mexa com as mãos mesmo até chegar em uma boa consistência, então faça bolinhos ao formato que desejar.

Tendo em vista os aspectos observados, é notório que o capitão de feijão foi extremamente importante no período de seca, e que a sua popularidade foi sendo esquecida ao longo do tempo, porém, há algumas pessoas que ainda lutam para manter esse prato regional registrado na memória e no paladar dos nordestinos. Apesar de toda a transformação, de um prato simples à um prato requintado, continua mantendo sua regionalidade em seus dois principais ingredientes, marcando assim o paladar e o coração de quem o consome.

Palavras-chave: Capitão; Feijão; farinha.

REFERÊNCIAS

CAMPINAS ENTRE SABORES. **Feijão fradinho**: uma delícia recheada de história. (Sem Local), 11 set. 2014. Disponível em: https://campinasentresabores.com.br/2014/09/11/feijao-fradinho-uma-delicia-recheada-de-hist oria/. Acesso em: 04 out. 2020.

MANDIOCA, A RAINHA DO BRASIL? ASCENSÃO E QUEDA DA MANIHOT ESCULENTA NO ESTADO DE SÃO PAULO. Belém: Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum., 2014. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/bgoeldi/v9n1/04.pdf. Acesso em: 04 out. 2020.

O GLOBO. **Aprenda a fazer o capitão, tradicional bolinho de feijão do Nordeste**. (Sem Local), 3 jun. 2018. Disponível em: https://globoplay.globo.com/v/6783189/. Acesso em: 03 out. 2020.

PIRACUÍ: DA NECESSIDADE AO ESQUECIMENTO

Gabriela da Silva Sales Beltrão[1]
Maurício Guedes de Melo Júnior[2]

Pensar na formação do povo brasileiro é refletir, inicialmente, na junção de três culturas. Como assevera Câmara Cascudo (2011), o Brasil tem sua fundação alimentar nos povos indígenas, portugueses e africanos. Através desse tripé, poderemos mapear a formação da culinária "tupiniquim". A antropóloga Paula Pinto e Silva (2014) mostra-nos, por meio da teoria de Lévi-Strauss, uma visão particular da gastronomia nacional pautada em três alimentos básicos, são eles: Farinha, Feijão e carne-seca.

Mediante a literatura disponível, verificamos que quando se fala em farinha vem à mente a farinha de mandioca ou a de farinha de milho, ou seja, a moagem de cereais ou raízes. Mas observando o contexto brasileiro, a nomenclatura se distancia do usual.

Considerando a forma objetiva da nomenclatura farinha, seu uso é, em grande maioria, utilizada para designar um pó extraído dos grãos dos cereais, tornando-se mais amplo quando estudamos a "farinha" como sinônimo de técnica de preparo e/ou conservação dos alimentos. Por meio de uma visão histórica, a farinha utilizada como técnica foi introduzida na cozinha colonial como forma de conservação de diversos alimentos. Ela aparece na história da alimentação no Brasil de diversas formas, sejam elas: farinha de guerra, farinha d'água, farinha de milho (SILVA, 2014). Mas pouco se fala, usualmente, é sobre a farinha como técnica de preparo de proteína animal, utilizada nos anos de colonização do nosso país, essas receitas foram esquecidas, ou melhor dizendo, substituídas por preparações mais rápidas, fáceis ou industrializadas para atender as necessidades da vida industrial.

Oriunda da cozinha indígena, o *piracuí* foi uma preparação essencial para a subsistência das comitivas que cortavam o litoral ao sertão do país. A importância do pescado se dava por causa do alto nível de proteínas, vitaminas e sais minerais, sendo um alimento de

[1] Fundação Cultural Capitania das Artes (FUNCARTE).
[2] Gastrólogo e mestrando em Antropologia Social pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN.

alto valor biológico (SILVA, 1981; SILVA, 1991 *apud* SANTOS, FREITAS, 2004). Conforme descrição do movimento *Slow Food* (2011), o *Piracuí*, como o próprio nome revela, é uma farinha feita a base de peixe (do tupi: *pira* = peixe | *cuí* = farinha), que é produzida a partir do beneficiamento de duas espécies, principalmente, o acari (*Lipossarcus pardalis*) e o tamuatá (*Callichthys callichthys*). Mas apesar do elevado valor biológico da farinha de peixe, essa não é encontrada com facilidade em todo o território brasileiro. O consumo se restringe a região norte, onde a presença é garantida nos mercados populares e feiras livres. Um exemplo é a receita do bolinho de *piracuí*, preparação disputada entre amazonenses, amapaenses e paraenses, tamanha é a identificação dos três estados com a receita e os saberes indígenas. O repertório de uso é vasto, a população da região utiliza a farinha até como "tempero" na saborização de cozidos de peixe, além da utilização no preparo de farofas e tortas em toda a região norte.

Em comparação com a região nordeste, mas especificamente no seridó norte rio-grandense, em época de cheia dos açudes, peixes curimatãs nadam contra a correnteza para a desova e são como um presente. Além de consumir as ovas que são muito apreciadas, o sertanejo salga e seca o peixe ao sol, e depois de pilado, o peixe se transforma no que o sertanejo chama de paçoca. Teríamos, assim, uma reminiscência da farinha de *piracuí* em casos determinados. Mas o hábito da feitura da farinha de peixe vem perdendo espaço para outras preparações no nordeste brasileiro. A partir de nossas análises, enquanto pesquisadores e cozinheiros, verificaremos os motivos da baixa incidência desse tipo de farinha na alimentação nordestina.

Para a elaboração desse trabalho, a abordagem foi feita através da pesquisa qualitativa que visou a análise e correlação dos fatos através de registros, baseado na documentação direta (ANDRADE, 1993), além da pesquisa bibliográfica para o suporte teórico, indispensável, para a construção dos dados contidos nesse trabalho (BARROS; LEHFELD, 2000).

A partir de nossas análises, a farinha de peixe era utilizada, principalmente, por dois motivos. Primeiro, para conservar o pescado, e em segundo plano, para servir de alimentos em épocas de deslocamentos dos guerreiros, as chamadas "farinha de guerra" (SILVA, 2014). Com o passar dos anos, esses dois acontecimentos foram substituídos por novas formas de conservação. Sendo sua utilização pouco usual em grandes cidades, mas que permanece vivo nos povos indígenas brasileiros, principalmente, ao norte do país.

Como base na bibliografia, percebemos que o *piracuí* não é uma receita difundida em todas as regiões do país. Diferente das farinhas de milho e mandioca, a farinha de peixe não alcançou um lugar no sistema alimentar da população nordestina. Por exemplo, é inabitual uma casa nordestina que utiliza essa preparação como base alimentar de seus membros. Alguns motivos podem ser predominantes para essa triste realidade, são eles: modernização alimentar e preconceito. Aquele demonstra a expansão industrial, fazendo que muitas famílias precisem readequar suas atividades domésticas, substituindo o tempo para a produção interna de seus alimentos em descanso, tornando comum a utilização de alimentos industrializados. Efetivamente, o consumo de alimentos processados vem aumentando consideravelmente nos últimos trinta anos e continua, apesar dos seus detratores morais, gastronômicos, econômicos e dietéticos, tanto nos países mais industrializados como nos do Terceiro Mundo (CONTRERAS, 2011).

Apesar de pouco sabor, os produtos pré-prontos tornaram-se a base alimentar da população economicamente ativa, por causa da sua fácil manipulação, conservação e rapidez no preparo. Desse modo, ignoram-se questões relativas ao sabor e valor biológico dos alimentos frescos e busca-se a satisfação imediata dos produtos industrializados. Outro elemento que está relacionado a baixa incidência do *piracuí* na base alimentar da população nordestina é o preconceito alimentar. Fator esse que define quais os alimentos são denominados como "alimento do pobre", fundado em concepções coloniais, sem observar os valores nutricionais por trás desses alimentos.

Alimentos mencionados como "pobres" serviram como base alimentar de populações de áreas exploradas pelos colonizadores. Assim, como a *piracuí* advém das populações indígenas, sendo essas consideradas "inferiores", "ignorantes", "atrasadas" e que resistem ao progresso, seu consumo passou a ser tido como um alimento sem valor social/nutricional (KATZ, 2019). A ideia de grande parte da população é de que a comida indígena não é nutritiva, que a *piracuí* não é tão nutritiva como outros alimentos introduzidos pelos europeus, e que não fornece suficiente força para trabalhar (BERTRAN, 2005). Como base nesses dados, a alimentação indígena apesar de ser a base do nosso tripé gastronômico, ainda é percebida como alimentos de baixo valor nutritivo. Essa concepção - de parcela da população – acredita em uma perspectiva evolucionista de que as populações indígenas estão atrasadas. Não apenas o *piracuí* detêm essa significação, detectamos outras preparações indígenas que

carregam o estereótipo preconceituoso de "alimentos de pobre", são eles: cauim, formigas tanajuras, aluá.

Conclui-se, a partir desse estudo, que a farinha pode ser considerada como uma técnica de preparação e conservação dos alimentos, deixando de lado a concepção de que é a base apenas de cereais. A *piracuí* que antes foi alimento de subsistência para as populações em tempos de colonização, hoje é basicamente esquecida, sendo utilizada e valorizada apenas na região norte do país. Dois fatores foram mencionados como causadores dessa realidade: a modernização alimentar e o preconceito. Ambos se mostraram como as principais razões para a baixa incidência da farinha de peixe no cardápio diário dos lares nordestinos.

Por fim, entendemos que deixar de utilizar receitas tão importantes para nossa história é relegá-las ao esquecimento, ratificando o ideal das indústrias alimentícias ocidentais, que é: a padronização da alimentação mundial.

Palavras-chave: Farinha de Peixe; Memória alimentar; Preconceito alimentar; Indígenas.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, M.M. **Introdução à metodologia do Trabalho Científico: Elaboração** de Trabalhos na Graduação. São Paulo: Atlas, 1993.

BARROS, A.J.S. LEHFELD, N.A.S. **Fundamentos de Metodologia**. 2. ed. Ampliada. São Paulo: Makron Books, 2000.

BERTRAN, Miriam. **Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos.** México: UNAM, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2011.

CONTRERAS, Jesús. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. **História**: Questões & Debates, Curitiba, ed. 54, p. 19-45, 12 out. 2020.

MONTELEONE, Joana. **Cauim, a bebida ritual dos índios**. [*S. l.*]: Brasil de Fato, 12 out. 2020. Disponível em: https://www.brasildefato.com.br/2019/09/06/cauim-a-bebida-ritual-dos-indios. Acesso em: 15 set. 2020.

SANTOS, Joselito Reis Correa dos; FREITAS, José de Arimatéa. Características e qualidade de um produto derivado do peixe denominado "piracuí". **Revista Ciências Agrárias**, Belém, n. 41, 6 out. 2020.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**. 3ª. ed. rev. e atual. São Paulo: Senac, 2014.

SILVA, R.N. S.A. **Estudos tecnológicos de um derivado de pescado (Piracuí)**, produzido artesanalmente no Baixo Amazonas – Pará. Belém, 1991.

SLOW FOOD. **Piracuí**. [*S. l.*], 12 out. 2020. Disponível em: https://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/439-piracui. Acesso em: 16 set. 2020. .

SLOW FOOD. **Aluá**. [*S. l.*], 12 out. 2020. Disponível em: https://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/1134-alua. Acesso em: 16 set. 2020.

KATZ, Esther. Alimentação indígena na América latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário?. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25-41.

ALIMENTO TRADICIONAL, CULTURA POPULAR E MEMÓRIA NO SAMBA DE ABOIO POVOADO AGUADA-CARMÓPOLIS/SE

Luana Almeida de Jesus[1]
Denio Santos Azevedo[2]

A diversidade das culturas populares é uma característica da presença de diferentes grupos culturais na formação social e cultural dos sergipanos, além de representar continuidades e transformações em suas práticas culturais ao longo dos anos. O diálogo entre as memórias e os cotidianos podem ser entendidos e analisados nos mais diferentes grupos de samba presentes no Estado, dentre eles o Samba de Pareia, de Coco, de Roda e de Aboio.

A memória é uma ação dos acontecimentos e das interpretações do passado que se quer salvaguardar. Esta, poderá ser percebida como tentativas conscientes de definir e de reforçar sentimentos de pertencimento e tradição que são passados de geração a geração. A referência ao passado poderá servir para manter a coesão dos grupos sociais e das instituições que compõem uma sociedade, por isso, as manifestações culturais e celebrações são tão importantes para afirmar os costumes de um grupo social, evidenciando aos demais as peculiaridades de sua história e de suas crenças. Os rituais festivos podem resgatar a identidade de um grupo social e fazer com que os símbolos implícitos sejam apresentados como forma de valorizar essa manifestação.

Especificamente, o Samba de Aboio localizado no Povoado Aguada no município de Carmópolis/SE, que foi datado em 13 de maio de 1888, no mesmo ano da Lei Áurea, mas que existe há mais de 200 anos. Em Sergipe, o Samba de Aboio possui uma conotação extremamente sagrada, acontecendo quando uma menina roubada de Angola – África chamada Thamashamlim Ecoubanker, que foi trazida ao Brasil e vendida ao engenho de nome São João em Japaratuba/SE, veio a casar e ter uma filha chamada Maria da Soledade que também se casou e teve três filhos: Manoel Francisco da Mota, João Francisco da Mota e Maria Benedita da Mota. As informações são que Maria Benedita, ao completar mais ou

[1] Universidade Federal de Sergipe – UFS.
[2] Universidade Federal de Sergipe – UFS.

menos 10 anos, encontrou à margem de um córrego no Povoado Aguada, uma estranha pedra e correu para casa dizendo ter encontrado uma boneca. Sua avó Thamashamlim, por ser da religião nagô, tinha certos conhecimentos religiosos, disse a Maria Benedita que ela havia encontrado um corisco, e que se tratava de Santa Bárbara (Iansã), orixá feminino, dona dos raios, trovões e tempestades. Assim, com as instruções passadas pela avó, a família, junto com a comunidade local, passou a festejar Santa Bárbara (Iansã), denominando, então, a celebração como "Samba de Aboio Santa Bárbara" (CALDERARO; SILVA; SANTOS, 2015). Uma manifestação passada de geração em geração, que ocorre todos os anos no sábado de Aleluia e no domingo da Ressurreição, durante a celebração cristã da denominada Semana Santa, na qual participam do citado grupo, homens, mulheres e crianças, que homenageiam Santa Bárbara (Iansã) na religião Nagô.

A presente pesquisa tem como objetivo geral analisar a memória e o sentido de pertencimento que o alimento tradicional, servido no Samba de Aboio, Povoado Aguada-Carmópolis/SE, possui nos fatores sociais que participam desta prática cultural. Para tal, se faz necessário contextualizar historicamente o Samba de Aboio, entendendo suas simbologias e dinamicidades ocorridas ao longo dos anos. Pretende-se ainda estabelecer uma análise dessa celebração visando entender a partir das narrativas, as aproximações e os distanciamentos entre religião e alimento tradicional dessa prática cultural. Por fim, é preciso identificar as formas e lugares que estão sendo utilizados para a transmissão dos saberes/fazeres desse alimento tradicional para novas gerações.

O Samba de Aboio está ativo há mais de 130 anos e nunca deixou de ser celebrado com o passar do tempo. Essa celebração é carregada de tradição, com todas as suas dinamicidades que podem ser vivenciadas durante os dois dias de celebração. No primeiro dia de festa, o sábado de Aleluia, pela manhã, na casa de Santa Bárbara (Iansã), lugar que foi feito para homenagear a Santa, encontra-se, um altar com a imagem da Santa, a pedra que representa Iansã e alguns Santos Católicos. A partir das tradições que envolvem o Samba, uma cozinha foi montada dentro da casa para preparação de uma parte da refeição que é servida durante os dois dias de celebração. Nesse primeiro dia de celebração pela manhã, são realizados na casa em homenagem a Santa Bárbara, os sacrifícios dos animais de quatro patas (boi e carneiro) e no domingo, o sacrifício dos animais de duas patas (galo). Quem faz o primeiro sacrifício de cada animal para assim fazer o banho na pedra (Iansã) é quem está à frente do Samba de Aboio, atualmente, o senhor José Francisco Mota de Assis. Esses banhos

são feitos com o sangue dos carneiros e dos frangos doados pelos devotos, de forma que no sábado de Aleluia a pedra que representa Iansã é banhada com o sangue dos carneiros e no domingo com o sangue dos frangos. São servidos aos participantes e todos que vão assistir nos dois dias de celebração, toda refeição que foi preparada, sendo estas: cozidos de carneiro, boi, galo, acompanhado com pirão, arroz, farofa, cachaça e vinho. Todos os animais sacrificados e alimentos servidos são de doações das promessas feitas pelos devotos de Santa Bárbara (Iansã), com uma diferenciação de que no domingo, uma das comidas oferecidas, é um bolinho servido às crianças, pelo fato da grande presença delas. Este bolinho é composto por farinha de mandioca e arroz servido com frango. Quando todas as crianças são servidas, as demais pessoas presentes também se servirão.

Durante a roda do Samba de Aboio, os participantes que estão dentro da roda chamam os que estão ao redor da mesma, formando duplas que dão batidas nas coxas e rasteiras em seu parceiro de Samba, voltando assim para a roda, passando a vez para a pessoa a qual levou a rasteira. Os instrumentos musicais usados são os tambores feitos de "oco de pau" e encourados com pele de boi, que são tocados pelos participantes que ficam sentados sobre os tambores, enquanto os outros tocam ganzás, pandeiros e a onça. O samba surgiu dos antigos batuques trazidos pelos africanos que vieram como escravos para o Brasil. Esses batuques eram geralmente associados a elementos religiosos que instituíam entre os negros uma espécie de comunicação ritual através da música e da dança, da percussão e dos movimentos do corpo. Os cânticos, chamados de "cheios", cantados durante todo o Samba de Aboio, são evocados, relembrando sempre os que já se foram, agradecendo a força que Santa Bárbara inspirou para continuar e conseguir fazer mais um ano de festa. A coreografia do Samba não possui muitos elementos que possam caracterizá-lo: os passos são poucos e repetidos acompanhando a repetição dos cheios, que parecem ter um tom monótono.

Durante os dois dias, celebram-se as graças que foram alcançadas através de pedidos feitos anteriormente, agradecendo a Deus rezando a Ave Maria, no final do Samba no domingo. Nesse momento todos param, dão as mãos e acompanham, pedindo a Deus no final da oração que todos voltem no ano seguinte. No Samba de Aboio percebe-se que é através da dança e dos cânticos que a sua cultura é revelada mostrando seu desenvolvimento, sua evolução com gestos, brincadeiras, alimento, crenças, abordando linguagem em seu aspecto religioso, reunindo assim toda a tradição de um povo e que está sendo transmitido desde seu surgimento.

Palavras-chave: Alimento Tradicional; Culturas Populares; Memórias; Samba de Aboio.

REFERÊNCIAS

CALDERARO, M. C. L. A; SILVA, M. F. A; SANTOS, V. F. F. "Maria vem ver ô": estudo etnográfico do Samba de Aboio Santa Bárbara. **Revista Trapiche**: Educação, Cultura & Artes, n. 2. Universidade Federal de Sergipe – São Cristóvão/SE, 2015, p. 113-126.

A FARINHA DE MANDIOCA NA CULTURA ALIMENTAR BAIANA: DA CONSTRUÇÃO DE SALVADOR À EXPANSÃO PARA O RECÔNCAVO

Lara Conceição Campos Pena[1]
Vilson Caetano de Sousa Júnior[2]
Ryzia de Cassia Vieira Cardoso[3]

A farinha de mandioca é um produto presente na tradição e na cultura alimentar brasileira, marcadamente na região Norte e Nordeste, sendo um produto ancestral, de origem indígena. Foi registrada ao longo da história como mantimento básico, no período colonial, contudo foi notadamente conhecida como "comida de pobre" a partir do século XX, até a sua valorização gastronômica no século XXI (FREIXAS; CHAVES, 2009; TOBACE, 2017).

Assim, este estudo visou compreender este alimento na cultura alimentar baiana, por meio de análise documental em livros bases do espaço Lugares de Memória, da Universidade Federal da Bahia, da unidade de informação "Estudos Baianos", complementada com artigos científicos de mesma temática. O conjunto de obras de base consultadas compreendeu: Cultura e Opulência do Brasil (1950), de João Antônio Andreoni, conhecido como Antonil; A Bahia já foi assim: crônicas de costumes (1973), de Hildegardes Vianna; Tratado descritivo do Brasil (1987), de Gabriel Soares de Sousa; Povoamento da cidade do Salvador (1949), de Thales de Azevedo; e História da Alimentação do Brasil (2014), de Câmara Cascudo. Os resultados encontram-se organizados em três eixos: a construção da cidade de Salvador no período colonial, com a farinha de mandioca como um dos elementos chaves; no segundo eixo, a inserção cultural da farinha na sociedade baiana do século XX na urbanidade de Salvador; e por fim, no terceiro eixo, foi feita uma comparação entre a produção de farinha de mandioca dos povos nativos e a produção contemporânea no Vale do Copioba, Recôncavo Baiano.

[1] Doutoranda em Alimentação, Nutrição e Saúde na Universidade Federal da Bahia – UFBA.
[2] Professor na Universidade Federal da Bahia – UFBA.
[3] Professora na Universidade Federal da Bahia – UFBA.

No primeiro momento do Brasil colonial, a farinha foi registrada como um alimento essencial para os povos nativos (SOUSA, 1987, p. 172) e para o ciclo de riquezas geradas pela cana de açúcar, embora ela não garantisse a seu produtor o mesmo status do açúcar - o de Senhor de engenho (AZEVEDO, 1949; BARICKMAN, 2003; SOARES, 2009). Com o desenvolvimento da produção e comércio do açúcar nas colônias portuguesas, os africanos e seus descendentes, escravizados, passaram a plantar a mandioca e produzir a farinha para própria subsistência dentro dos complexos dos engenhos de açúcar (NASCIMENTO, 1997). Para a urbanidade colonial, este mantimento vinha das demais províncias do Recôncavo Baiano, com pouco ou quase nenhum poder de negociação para seus produtores (BARICKMAN, 2003).

O Brasil colônia foi um período de grandes conflitos sociais em torno da carestia dos alimentos, agravados por disputas políticas, como a vista no episódio histórico "Carne sem osso, farinha sem caroço", deflagrado pela alta dos preços dos mantimentos básicos da colônia: a carne verde e a farinha de mandioca (REIS; ÁGUIAR, 1996). Já no século XX, a farinha de mandioca integrou-se na sociedade da Salvador com suas peculiaridades culturais, narradas pela cronista Hildegardes Vianna. Nesse espaço de características urbanas e rurais, herdeiro dos conflitos histórico-sociais do Brasil colônia, foi possível compreender algumas das dinâmicas sociais da cidade, tendo a farinha como força motriz desses processos. O "tabaréu" – homem do interior do estado – vendendo a farinha e demais derivados da mandioca pelas ruas, nas roças, feiras livres e portos de Salvador, onde o produto era comercializado para a Baía de Todos os Santos (VIANNA, 1973, p. 119), apresentou a dimensão do trabalho rural, que penetrou os espaços urbanos. Para além dessa dimensão dos afazeres fora do lar, a farinha ainda apareceu nas casas de Salvador do século XX em um lugar de transição. Nem na sala de jantar, à vista dos convidados, tão pouco na cozinha, lugar de pouco prestígio, ela foi colocada na copa, junto com a manteigueira, com os pães e as bebidas que não podiam ficar na sala de jantar, ou seja, lá ficava tudo que era importante, mas não podia ser visto (VIANNA, 1973).

Por fim, no século XXI, a farinha de mandioca ascendeu a um status de produto verdadeiramente brasileiro e seu uso na gastronomia passou a ser reconhecido como o reforço de uma identidade a ser celebrada e preservada em diferentes partes do Brasil (FREIXAS; CHAVES, 2009; TOBACE, 2017). Contudo, ao olhar a farinha de mandioca baiana com notoriedade regional, a farinha de Copioba, foi possível identificar mais similaridades do que

diferenças entre esta e sua ancestral, feita pelos indígenas no século XVI (PENA, 2018), o que demonstra que não houve uma grande transformação do processo e sim da mentalidade da sociedade brasileira. Pequenas mudanças de utensílios – troca do uso de conchas pelo de facas, por exemplo – foram registradas, mas as maiores transformações na produção foram no número de torras da farinha – agora feita em dois momentos, com dois fornos – e a sua peneiração após a torra, que não acontecia na produção indígena registrada por Gabriel Soares de Sousa, no século XVI (PENA, 2018). Essas duas grandes alterações do processo trouxeram o diferencial para a farinha de Copioba no Recôncavo Baiano, embora a cadeia produtiva da localidade ainda seja extremamente fragilizada socialmente, com os produtores sofrendo com baixa remuneração financeira e condições de trabalho precárias (SILVA, 2014).

A partir das discussões apresentadas, evidenciou-se a importância da farinha de mandioca na formação histórico-cultural do Brasil, sua participação essencial na cultura alimentar baiana, embora as similaridades entre a produção colonial e a do Vale do Copioba, revelem um quadro ambíguo: se, por um lado, perpetua-se a manutenção de um processo não inclusivo de pequenos produtores, atrelado à cadeia produtiva da farinha de mandioca, por outro, se mantém o alimento tradicional e único, por meio do saber-fazer local. A mudança de mentalidade da sociedade brasileira ao longo do tempo, que deixou de olhar a farinha de mandioca como mantimento básico, depois comida inserida na cultura e nas mesas, mas ainda sem prestígio, para então, no século XXI alçá-la a alimento identitário, não teria sido possível sem o processo de resistência cultural das populações indígenas e negras. Espera-se que este trabalho demonstre que, ao se valorizar culturas seculares, que por muito tempo foram invisibilizadas, é possível resgatar partes da História de um território e ressignificá-las, para que estas sejam combustíveis de uma transformação social profunda na atualidade.

Palavras-chave: Cultura alimentar; Farinha de mandioca; Produção artesanal; História da alimentação.

REFERÊNCIAS

ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil**. Salvador-BA: Livraria Progresso, 1950.

AZEVEDO, Thales de. **Povoamento da cidade do Salvador**. Salvador-BA: Secretaria da Cultura, Fundação Pedro Calmon, v. XXIX, 1949.

BARICKMAN, Bert Jude. **Um contraponto baiano**: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860. Rio de Janeiro- RJ: Civilização Brasileira, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2014

FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009, 304p.

NASCIMENTO, Anna Amélia Vieira. **Letras de risco e carregações no comércio colonial da Bahia**, 1660-1730. Salvador-BA: Centro de Estudos Baianos, 1997.

PENA. Lara Conceição Campos. **Farinha de mandioca**: da história e da tradição, aos usos e consumo em meios de hospedagem em Salvador-BA. / Lara C. C. Pena. – Salvador, 2018. 113 f. : il.

REIS, João José; AGUIAR, Márcia Gabriela D. de. "Carne sem osso e farinha sem caroço": o motim de 1858 contra a carestia na Bahia. **Revista de história** 135, p. 133 - 160, Julho - Dezembro 1996.

SILVA. Ícaro Ribeiro Cazumbá da. **A cadeia produtiva da farinha de mandioca (Manihot esculenta Crantz) do Vale da Copioba - BA**: atores sociais, tecnologias e a segurança do alimento / Ícaro Ribeiro Cazumbá da Silva. - 2014. 146 f. : il.

SOARES, Mariza de Carvalho. Engenho sim, de açúcar não o engenho de farinha de Frans Post. **Varia Historia**, Belo Horizonte-MG, v. 25, n. 41, p. 61-83, janeiro-junho 2009.

SOUSA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo de 1587**. 5ª. ed. São Paulo: Nacional, Ed. Universidade de São Paulo, 1987.

TOBACE, Ewerthon. BBC Brasil. Nada de arroz e feijão: saiba qual alimento une o Brasil, segundo Alex Atala. **BBC Brasil**. 1 abril 2017. Disponível em http://www.bbc.com/portuguese/brasil-39425712. Acesso em: 02 fev. 2018.

VIANNA, Hildegardes. **A Bahia já foi assim**: crônicas de costume. Salvador-BA: Itapuã, 1973.

MUDANÇAS NO CONSUMO DE ARROZ E FEIJÃO NO DECORRER DOS ANOS: UM OLHAR PELA NUTRIÇÃO

Tais Saint Martin Fonseca[1]
Tassiana Pereira Tomaz[2]
Renata Borchetta Fernandes Fonseca[3]

O arroz e o feijão são considerados os itens mais importantes da alimentação do brasileiro, combinando sabor, textura e nutrição em um só prato. Assim, o arroz com feijão tornou-se uma combinação tradicional nas refeições no país. Além da importância histórica, social e cultural dessa combinação, esse prato é rico em carboidratos, além de oferecer complementação proteica, com os aminoácidos essenciais.

O arroz (Oryza sativa) e o cereal mais consumido do mundo próximo ao trigo. Ë o alimento básico para ⅔ da população mundial. Ele contém 80% de carboidratos, 7-8% de proteína, 3% de gordura e 3% de fibra, sendo grande parte de carboidratos complexos. Quanto às vitaminas, destacam-se as do complexo B, dentre elas, a tiamina (B1), riboflavina (B2) e niacina(B3). Quanto aos minerais, o arroz sofre influências pelas condições de cultivo, incluindo fertilização e condições do solo, e pelo processamento, sendo encontrados perto de 72% no farelo e 28% no grão polido. O sódio e o cálcio possuem uma apresentação mais uniforme, permanecendo no arroz branco polido 63% do sódio e 74% do cálcio do arroz integral (LOPES, 2008, 108 -111). Deste modo, o arroz se caracteriza como excelente fonte de energia devido ao tipo de carboidrato que possui, contribuindo assim com quase um quinto do aporte energético e um terço da ingestão diária de carboidratos. Dentre as leguminosas, o feijão (Phaseolus vulgaris, L.) é o maior fornecedor de proteína, no Brasil (ANTUNES et al., 1995,12), possuindo de 20 a 35% de proteína em seus grãos, dependendo de como é cultivado. Tendo seu teor proteico alto, porém, dentre as proteínas ele é limitante em

[1] Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO.
[2] Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO.
[3] Professora do Departamento de Nutrição Aplicada (DNA) da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO.

metionina e também apresenta baixa digestibilidade, quando confrontados às proteínas de origem animal. A baixa digestibilidade é devido a presença de inibidores de proteases, que são normalmente inativados durante o cozimento (EICHER; SATTERLEE, 1988). Dentre outros nutrientes ele fornece ferro, cálcio, magnésio, zinco, vitaminas (principalmente do complexo B), carboidratos e fibras (SOARES, 1996, 73). O valor nutritivo da proteína do feijão é baixo quando utilizado como única fonte proteica, contudo, quando combinado com arroz, forma uma combinação nutritiva de proteína. Como o feijão é pobre em aminoácidos sulfurados, e rico em lisina e o arroz é o inverso, pobre em lisina e rico em aminoácidos sulfurados, ocorre um ajuste perfeito nessa combinação, aumentando assim o aporte nutricional. (NAVES et al., 2004a, 1-8). O objetivo da pesquisa foi verificar o padrão de consumo alimentar da população brasileira através da análise das últimas três Pesquisas de Orçamentos Familiares (POF) do IBGE. Para isso, realizou-se uma busca bibliográfica no site do IBGE onde analisou-se as últimas POF's de: 2002-2003, 2008-2009 e 2017-2018. A partir das POF's citadas foi analisado o padrão de consumo alimentar de arroz e feijão, destacando a mudança no consumo desses itens no decorrer dos anos avaliados pelo IBGE.

Os resultados de tal análise encontram-se a seguir: para melhor entendimento, na POF que avaliou os anos de 2002-2003, o arroz e o feijão ocupavam as 2 primeiras posições do ranking de consumo. Este fato se repetiu em 2008-2009, mas quase 10 anos depois, na POF de 2017-2018, o arroz perdeu a posição de alimento mais consumido para o café. Nesse documento mais atual a análise do consumo alimentar foi feita 24h antes da entrevista, sendo que a 2º e 3º maior frequência de consumo alimentar foi de arroz (76,1%) e de feijão (60%). E ao analisar o consumo diário per capita de alimentos, observou-se que o arroz e o feijão continuaram na mesma posição do ranking, com 142,2 g/d e 131,4 g/d, respectivamente. Já ao comparar com a POF anterior, de 2008, a frequência de consumo de feijão caiu de 12,8 % (o consumo era 72,8%) e a de arroz foi 7,9% (era 84%). Assim, como o consumo diário também caiu, pois antes era de 182,9 g/d de feijão e 160,3g/d de arroz, fazendo com que, a posição deles no ranking também caísse. A queda do consumo do arroz e feijão nesses períodos foi mais observada no Sudeste, Sul e Centro-Oeste e foi mais acentuada na população de renda mais alta. Tanto a frequência de consumo, quanto o consumo diário médio per capita de arroz, feijão e preparações à base destes foram maiores para a população de renda mais baixa, em todos os 3 períodos da pesquisa. Contudo, em 2002, o IBGE não avaliava o consumo de 24h ou no 1º dia de registro, mas o consumo anual per capita no domicílio. Naquele ano (2002), o

consumo de arroz foi de 17,1 kg, enquanto que o de feijão era de 9,2kg. Ao comparar com as 2 primeiras POF realizadas, em 1987-1988 e 1995-1996, o consumo era de 29,7kg / 26,4 kg de arroz e 12,1kg / 10,1kg de feijão, uma queda de 11,2% no consumo de feijão e 16,5% no de arroz. Isso retrata a queda crescente do consumo desses ingredientes na alimentação do brasileiro com o passar das décadas. Os motivos para essa queda podem ser vários, desde a globalização ao aumento da oferta de produtos processados, ultraprocessados, além das novas dietas da moda, da alimentação fora de casa e da mudança de hábitos alimentares.

Assim, percebe-se que as classes de renda mais baixas consomem em maior quantidade o arroz e o feijão, itens considerados como parte de uma dieta saudável. O brasileiro continua consumindo arroz e feijão, mas o consumo e sua acessibilidade está diminuindo, seja pela alta dos preços desses alimentos, pelo aumento da diversidade de alimentos, maior facilidade de preparo de alguns deles, aumento da condição financeira, crescente oferta de alimentos ultraprocessados e comidas típicas de outras países, mudança do ambiente alimentar e do estilo de vida, entre outros fatores. Contudo, para realmente analisar o nível e o porquê dessa queda de consumo, é necessário realizar mais pesquisas que abordem não só a renda da população, mas diferentes faixas etárias e a alimentação dentro e fora de casa, além de verificar se nos dias de hoje esse consumo é adequado ou não para saúde sob o olhar da saúde coletiva e da nutrição.

Palavras-chave: arroz; feijão; consumo alimentar; nutrição.

REFERÊNCIAS

ANTUNES, P. L.; BILHALVA, A. B.; ELIAS, M. C.; SOARES, G. J. D. Valor nutricional de feijão (Phaseolus vulgaris, L.), cultivares rico 23, carioca, pirata-1 e rosinha-G2. **Revista Brasileira de Agrociência**, Pelotas, v. 1, n. 1, p. 12-18, jan./ abr. 1995.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018** – POF. Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/educacao/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html?edicao=25578. Acesso em: 9 out. 2020.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009** – POF. Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/educacao/9050-pesquisa-de-orcamentos-familiares.html?edicao=9051 l. Acesso em: 9 out. 2020.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003** – POF. Rio de Janeiro, 2004. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/educacao/19877-2002-2003.html?edicao=10670. Acesso em: 9 out. 2020.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 1995-1996** – POF. Rio de Janeiro, 1997. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/educacao/19877-2002-2003.html?edicao=10670& t=downloads. Acesso em: 9 out. 2020

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 1987-1988** – POF. Rio de Janeiro, 1989. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/educacao/19877-2002-2003.html?edicao=10670& t=downloads. Acesso em: 9 out. 2020.

NAVES, M.M.V.; SILVA, M.S.; CERQUEIRA, F.M.; PAES, M.C.D. Avaliação química e biológica da proteína do grão em cultivares de milho de alta qualidade proteica. **Pesquisa Agropecuária Tropical**, v.34, n.1, p.1-8, 2004a.

SOARES, A. G. Consumo e qualidade nutritiva. In: REUNIÃO NACIONAL DE PESQUISA DE FEIJÃO, 5, 1996, Goiânia. **Anais**... Goiânia: UFGO, 1996. v. 2, p. 73-79.

À LA MINUTA: UM PRATO PELOTENSE TÍPICO CONTEMPORÂNEO

Juciara Silva Correa Fonseca[1]
Tatiane Kuka Valente Gandra[2]

A tradicional *à la minuta* no Rio Grande do Sul, especialmente na cidade de Pelotas, é um "Prato Feito" elaborado de forma rápida e muito consumido, na atualidade, como alterativa de alimentação de rua. Sendo esse, servido em *food truck*s, restaurantes com cardápios variados, ou até mesmo em restaurantes especializados em *à la minutas* na cidade.

Pode ser considerado um prato típico contemporâneo regional que traz em sua composição de forma tradicional: arroz, que é um elemento de destaque em produtividade no Rio Grande do Sul (IRGA, 2020); salada *in natura* de tomate e alface; ovo de galinha caipira frito; batata palito frita; e carne de origem animal variada, que também é um alimento destaque de produção e consumo no estado.

Nesse contexto, o objetivo do trabalho foi trazer uma revisão acerca da origem, composição de ingredientes e comercialização desse prato que é considerado popular e tradicional no Rio Grande do Sul, em especial no Sul do Rio Grande do Sul, na cidade de Pelotas. Para isso elaborou-se uma revisão a partir da consulta de artigos, revistas especializadas, jornais locais, vídeos ilustrativos e sites regionais.

A origem do termo *à la minuta* é francesa, "*À la minute"*, que traduzindo ao pé da letra significa "a cada minuto" e vem do termo "*À la Carte*". Entretanto, relacionando ao prato, compreende dizer que se trata de uma refeição rápida que estará à disposição do cliente em poucos minutos. Isto é, um prato servido de forma *à la carte* e feito na hora. Fato que favorece a preferência de quem se alimenta fora de casa (TENDA DO UMBU, 2020).

No Brasil o prato recebe nomes diferentes, alternando-se entre: *ala minuta*, *a la minuta*, *à la minuta*, e outros. Entretanto, todos de maneira geral no país, apresentam a mesma boa e velha combinação de: arroz, feijão, ovo, salada, bife e batata frita. No Sudeste do Brasil,

[1] Universidade Federal de Pelotas – UFPel.
[2] Universidade Federal de Pelotas – UFPel.

por exemplo, ela é conhecida simplesmente como "Prato Feito" (PF), já no Rio Grande Sul, com destaque para Pelotas, além de ser denominada como *à la minuta*, também é apresentado ao cliente sem o feijão em sua composição, sendo este, opcional no pedido.

Assim, mesmo possuindo como base somente o arroz do tradicional PF brasileiro, a *à la minuta* tornou-se uma refeição consagrada em Pelotas, sendo inclusive carro chef de vários restaurantes e comércios alimentícios da cidade. Com seu recorte histórico de Prato Feito, apresenta atualmente variações para agradar os mais diferentes paladares e vertentes da alimentação contemporânea. Sendo considerado, não apenas na cidade de Pelotas, mas em toda Região do extremo Sul do país, o principal tipo de almoço para a maioria das pessoas que se alimentam fora de casa devido ao seu baixo custo.

A produção de arroz data dos primórdios da colonização brasileira e é uma atividade econômica difundida por todo o país, tendo o Rio Grande do Sul o maior destaque na produção. Fato que pode ser uma justificativa para a *à la minuta* da Região Sul apresentar como base apenas o arroz, sem o feijão.

De acordo com levantamento do Instituto Rio Grandense do Arroz – IRGA (2020), na safra 2010/2011, o estado gaúcho colheu aproximadamente 9 milhões de toneladas de arroz, em uma área plantada de cerca de um 1,17 milhão de hectares, com um número em torno de 9 mil produtores, o que representou em torno de 66,0% do total nacional produzido. Segundo dados censitários do Instituto para 2005, no Rio Grande do Sul, a estrutura do setor é constituída basicamente por pequenos proprietários (69,4%), cuja área, em média, é inferior a 100 ha, embora detenham menos de 25% da área cultivada. Além disso, a produtividade do setor no estado é superior em cerca de 60,0% à média brasileira. Na safra de 2010/2011 alcançou 7,7 toneladas por hectare. Esse desempenho mais elevado deve-se, em parte, ao método de produção empregado nessa cultura. No Sul, o cultivo do arroz ocorre por irrigação, enquanto em outras regiões brasileiras predomina o sistema sequeiro, de menor produtividade (IRGA, 2020).

A batata, originária da Região dos Andes, na América do Sul, é cultivada desde a era pré-colombiana, sendo a base de alimentação e fortalecimento do Império Inca, que a utilizavam também como planta medicinal para a cura de grandes males da época. No Brasil, a batata foi introduzida pelos europeus durante o período de colonização, principalmente para servir de alimentação dos operários ingleses que atuavam na construção das ferrovias, gerando daí a denominação de 'batata inglesa'. Durante muitos anos, foi considerada uma

atividade de pequenos produtores familiares, com cultivo concentrado na Região Sul, dado o predomínio da colonização europeia e as condições climáticas favoráveis à cultura. Atualmente, a batata é uma matéria-prima de grande versatilidade gastronômica, podendo ser preparada nas mais diferenciadas formas como: cozida, frita, ou em forma de purê a partir da fécula, o que a torna um ingrediente chave para o preparo de pratos rápidos como a *à la minuta* (PÁDUA, 2010).

O ovo, que também faz parte da *à la minuta*, tem contido em sua composição proteínas, minerais e vitaminas importantes para o bom funcionamento do organismo. Além disso, a proteína do ovo é considerada de valor biológico alto, por sua composição em aminoácidos essenciais ser superada somente pela composição de aminoácidos contida na proteína do leite materno (EMBRAPA, 2020). E o uso da alface e tomate no prato vem ao encontro de equilibrar os nutrientes e o valor de custo do mesmo (CECÍLIO et al, 2013).

Já a carne, seja ela bovina, suína, ou de aves presente nesse prato popular tradicional, deve corresponder às expectativas do consumidor no que se refere aos atributos de qualidade sanitária, nutritiva e sensorial, além de, obviamente, ter o preparo gastronômico realizado de forma assertiva quanto ao ponto de cozimento e maturação adequada para obtenção da maciez desejada pelo comensal, sendo esse um fator de relevância na alimentação do Sul (EMBRAPA, 2020; GAVA et. Al, 2017; ORDOÑEZ, 2005).

Outro ponto interessante de abordar nesse contexto relacionado à presença da carne, é a denominação da *à la minuta* nos restaurantes. Seu nome nos cardápios está diretamente relacionado em complemento pela presença da proteína do prato. Um pedido de "*à la minuta* de rês", por exemplo, significa que o prato trará carne bovina em sua composição na forma de bife, ou ainda pode apresentar o nome mais específico, como "*à la minuta* de filé" ou "*à la minuta* picanha". Já a "*à la minuta de* frango" vem servida com peito de frango grelhado. Outrossim, levando em consideração as preferências e as vertentes gastronômicas da atualidade, como o vegetarianismo, a *à ala minuta* na cidade tem apresentado variações quanto a substituição de carne em alguns restaurantes, por peixe ou por proteínas vegetais, mesmo que timidamente.

Ao longo do tempo, e em função das atividades diárias, percebeu-se uma mudança de hábito alimentar na população de Pelotas, o que trouxe a expansão visível de restaurantes especializados em PF no centro da cidade e nos bairros. Entretanto, esse PF aqui se apresenta como *à la minuta* de forma peculiar, valorizando a presença do arroz e da proteína, inferindo

que se trata de um prato que pode ser denominado típico contemporâneo de Pelotas, na Região Sul do Rio Grande do Sul.

Palavras-chave: Prato Feito; Gastronomia Contemporânea; Alimentação.

REFERÊNCIAS

FILHO, Arthur Bernardes Cecílio; NETO, Francisco Bezerra; REZENDE, Bráulio Luciano Alves; GRANGEIRO, Leilson Costa; LIMA, Jailma Suerda Silva. Indices of competition and bio-agroeconomic efficiency of lettuce and tomato intercrops in greenhouse**.** **Australian Journal of Crop Science,** Lismore, v. 7, n. 6, 809-819, 2013.

EMBRAPA. **Alimentação e Saúde,** 2020. Disponível em: https://www.embrapa.br/contando-ciencia/alimentacao-e-saude/-/asset_publisher/zXq9MwPJkl46/content/ovo-alimento-nutritivo-e-saudavel/1355746?inheritRedirect=false. Acesso em: 10 out. 2020.

EMBRAPA. **Processamento e distribuição da carne bovina**. Disponível em: https://www.embrapa.br/qualidade-da-carne/carne-bovina/processamento-e-distribuicao Acesso em: 17 nov. 2020.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Nobel; 1ª ed. 2017. 512p.

IRGA. **Produtividade histórica do arroz no RS.** 2020. Disponível em: https://irga.rs.gov.br/artigo-o-aumento-da-produtividade-do-arroz-no-rs. Acesso em: 10 out. 2020.

PÁDUA, Joaquim Gonçalves de. Produção de batata e mandioquinha-salsa visando o processamento industrial. **Revista Raízes e Amidos Tropicais**, v.6, p.147-161, 2010.

ORDOÑEZ, Juan A.: **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processamento**. v.1, Porto Alegre: Artmed, 2005, 294 p.

TENDA DO UMBU. **Quem aqui nunca comeu a la minuta**, 2020. Disponível em: https://www.tendadoumbu.com.br/a-la-minuta/#:~:text=A%20origem%20da%20palavra%20A,termo%20%E2%80%9C%C3%80%20la%20Carte%E2%80%9D.&text=O%20Aur%C3%A9lio%20diz%20que%20a,%E2%80%9D%2C%20sem%20o%20la%20franc%C3%AAs. Acesso em: 10 out. 2020.

A IMPORTÂNCIA DA FARINHA DE MANDIOCA NA MESA DA POPULAÇÃO NORTE DO BRASIL

Natalia Mota Tashiro[1]
Myriam Melchior[2]
Nina Pinheiro Bitar[3]

A cozinha tradicional do Norte do Brasil é rica em mandioca e peixe, o que é uma herança dos costumes alimentares indígenas. A variedade de frutas existentes na região, por sua vez, se destaca na culinária nacional, bem como na internacional. São exemplos o guaraná, o açaí, o cupuaçu e a graviola. Além dessas, a mandioca tem grande importância. Dentre os seus produtos derivados, a farinha também é valiosa por ser uma herança alimentar dos povos indígenas. Ela é um dos alimentos mais presentes na comida dos nortistas que a consomem com frutas como as mangas, o açaí e o uxi, ou com outras comidas típicas da região como é o pato no tucupi, a maniçoba ou no arroz com feijão.

Tal variedade e preciosidade em torno da farinha de mandioca guiaram a escolha desse tema como forma de mostrar a sua valorização e reconhecimento na região Norte. Para tanto, uma breve pesquisa sobre o tema, considerando artigos científicos e outros disponíveis em jornais digitais nos estados do Pará, Amazonas e Acre foi realizada.

De acordo com Vainsencher (2009), no Norte do Brasil, muito antes da vinda dos estrangeiros, sabe-se que os povos autóctones "já se alimentavam de caça, peixe, raízes, sementes, folhas e frutos oriundos dos rios e matas locais. A gastronomia da Região, no entanto, apesar de ter sofrido uma forte influência portuguesa e africana, ao longo dos séculos, ainda se baseia nas culturas indígenas". Ainda como notou Vainsencher, a contribuição dos povos indígenas é observada em várias outras manifestações "como danças, lendas, superstições, folguedos e demais manifestações culturais". Há, ainda, que se observar

[1] Graduanda em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.
[2] Orientadora e Professora do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Coordenadora do EGCM.
[3] Orientadora e Professora do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Vice-Coordenadora do EGCM.

"uma mistura de referências e contribuições culturais que deu margem ao uso de novos ingredientes, temperos, cheiros, sabores, segredos e modos de cozinhar bem distintos" (VAINSENCHER, 2009) dos habituais, originando uma culinária bastante deslumbrante.

Outrossim, vale observar que um dos pilares da alimentação dos povos originários continua sendo a mandioca – umas das maiores contribuições para a culinária brasileira – com a qual são preparados vários produtos, em particular a farinha, tendo muitas outras diversificações, ligadas aos seus modos de produção.

De acordo com Velthem e Katz (2012, p. 436),

> o termo 'farinha' foi atribuído no século XVI pelos primeiros exploradores europeus a um produto encontrado no litoral brasileiro entre os índios Tupinambá (Staden, 2008 [1524]). Posteriormente, os exploradores integraram esse produto à sua dieta devido às excepcionais qualidades de conservação que ele apresentava nos trópicos. No Brasil, hoje, existem muitos tipos diferentes de 'farinhas', com modos de preparação diversos, que abrangem uma cadeia operatória complexa, a qual também envolve processos valorativos associados tanto à matéria prima – os tubérculos – quanto às técnicas de produção e aos utensílios empregados.

Segundo as informações que constam do estudo "Análise de Consumo Alimentar pessoal no Brasil'', com base na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF, 2017-2018), elaborado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em parceria com Ministério da Saúde, a farinha de mandioca foi mencionada por cerca de 40,6% da população da região Norte com a pergunta de quais os alimentos consumidos nas últimas 24 horas, como forma de responder a questão da consumação de diferentes produtos no território brasileiro.

Segundo Alcinete Gadelha, no artigo jornalístico *Farinha de Cruzeiro do Sul vira patrimônio cultural do Acre*, publicado no sítio G1, na região Norte, a farinha é valorizada de diferentes formas. No Acre, é

> um dos produtos mais famosos e que leva o nome de um dos festivais mais movimentados da Região do Juruá, a farinha de Cruzeiro do Sul tornou-se patrimônio cultural do estado. O decreto foi assinado pelo governador Gladson Cameli, no dia 28 de setembro de 2019, durante as comemorações do aniversário de 115 anos do município (GADELHA, 2019).

Já Julia de Freitas, autora do artigo *Farinha Uarini ganha selo de Indicação Geográfica,* disponibilizado pelo Instituto Mamirauá, nos fala sobre a Farinha Uarini, que "comumente [é] consumida nas regiões Norte e Nordeste do País e produzida por

comunidades ribeirinhas da região do Médio Solimões, no estado do Amazonas" e passou a ser um produto agroecológico e livre de agrotóxicos. A Farinha Uarini recebeu oficialmente e recentemente o selo de Indicação Geográfica (IG). "Com isso, agricultores dos municípios de Tefé, Uarini, Alvarães e Maraã podem ser beneficiados com o selo que visa reconhecer, proteger e valorizar produtos de procedência determinada" (FREITAS, 2019).

Outro ponto relevante é lembrar que a farinha varia segundo a localização que é encontrada. Por exemplo, nos estados do Rio de Janeiro e São Paulo, são normalmente mais finas e processadas, necessitando de outros ingredientes para aprimorar o sabor e o aroma. Já no Pará e no Amazonas, as farinhas por si só são aromáticas e se apresentam numa infinidade de formas, desde as mais arredondadas até as chamadas *caroçudas* - essas que são mais duras, resultado do grânulo torrado, mais grosso e feitas em tacho de ferro -, portanto, são produtos artesanais e fabricados por pequenos agricultores.

O que se observa durante essa breve pesquisa é como a importância da farinha na mesa pode ser transformada dependendo de cada região do Brasil. Com isso, busca-se destacar que os profissionais gastrônomos reconheçam o valor da farinha de mandioca em todo o Brasil, como observado na região Norte, onde ela não somente é uma fonte de renda para as comunidades mas também um reconhecimento da contribuição dos povos originários para a alimentação brasileira. Esse reconhecimento vale ainda para as formas como a farinha ainda é produzida nos dias de hoje. O conhecimento da cultura local reforça a sua valorização, bem como propicia o incentivo para a produção local e regional.

Palavras-chave: Farinha de Mandioca, Norte, Valorização das Tradições

REFERÊNCIAS

FREITAS, Júlia de. Farinha Uarini ganha selo de Indicação Geográfica. **Instituto Mamirauá.** 28 de agosto de 2019. Disponível em: https://www.mamiraua.org.br/noticias/farinha-uarini-amazonia-indicacao-geografica#:~:text=Produ%C3%A7%C3%A3o%20sem%20agrot%C3%B3xicos,23%20de%20dezembro%20de%202003. Acesso em: 12 out. 2020.

GADELHA, Alcinete. Farinha de Cruzeiro do Sul vira patrimônio cultural do Acre. **G1**, Acre, Rio Branco, 30 de setembro de 2019. Disponível em: https://g1.globo.com/ac/cruzeiro-do-sulregiao/noticia/2019/09/30/farinha-de-cruzeiro-do-sul vira-patrimonio-cultural-do acre.ghtml>. Acesso em: 12 out.2020.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares, 2017-2018.** Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro; 2019.

VAINSENCHER, Semira. Culinária do norte do Brasil. **Fundação Joaquim Nabuco,** 2009. Disponível em: http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=506. Acesso em: nov. 2020.

VELTHEM, Lucia Hussak van; KATZ, Esther. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. **Ciências Humanas**, v. 7, n. 2, p. 435-456, maio-ago. 2012.

A FARINHA DE MANDIOCA NOS DE COMER DOS BAIANOS: DESCRIÇÕES DE CRONISTAS E VIAJANTES OITOCENTISTAS

Vilson Caetano de Sousa Júnior[1]
Rafael Arcanjo Tavares Filho[2]
Marina Guimarães Gonçalves[3]

O presente trabalho, fruto da revisão bibliográfica "Os de comer dos baianos nas descrições de cronistas e viajantes do século XIX", apresenta um panorama da importância da farinha de mandioca para comensalidade na Bahia pelos olhares de viajantes no decurso dos oitocentos. Buscamos fazer um levantamento das descrições e observações sobre os chamados "de comer" dos baianos, expressão emprestada de Hildegarde Vianna que, com o delicado olhar de uma exímia folclorista, registrou em "A Cozinha Baiana: seu folclore e suas receitas" (1987) as minúcias riquezas de uma cozinha que se formava desde a atenção dada à agricultura, às preparações, ingredientes, maneiras de pôr a mesa e fazer as refeições: o que se come, como se come e os ritos envolvidos nesse ato. Assim, tratamos de analisar a farinha, a partir da perspectiva dada por quatro visitantes, que se ocuparam de relatar suas impressões - Thomas Lindley (escrito em 1802-3), Johann Rugendas (visitante de 1820), Maximiliano Habsburgo (em 1860) e Durval de Aguiar (que percorreu a Província em 1880). Ainda que distanciados por suas representações pessoais, dado a cultura, os gostos e referenciais sociais europeus, os autores apontaram a presença e importância da farinha na cozinha baiana desde a plantação aos hábitos alimentares e economia da região, e nos mostraram assim, que a cultura do 'comer com farinha', tão comum na Bahia contemporânea, atravessa a história, sendo passada por gerações e assume uma identidade própria em solo baiano.

Ainda no século XVIII, era a mandioca e seus derivados, um dos gêneros que mais se destacava na alimentação da Bahia, associada, sobretudo, às populações indígenas (CASCUDO, 2004). Lindley (1969, p. 53) nos rememora que "a farinha, utilizada pelos

[1] Professor na Universidade Federal da Bahia – UFBA.
[2] Universidade Federal da Bahia – UFBA.
[3] Universidade Federal da Bahia – UFBA.

índios da América do Sul ao tempo do descobrimento, foi insensivelmente adotada pelos conquistadores, pois o trigo não se adapta a este solo e a mandioca é cultivada com um centésimo do trabalho e das despesas daquele". De fato, o clima e o solo baiano, favoreciam a imponência da lavoura de mandioca nas paisagens locais e, consequentemente, do consumo de seus produtos, como a farinha. Segundo as observações de Aguiar (1979), a plantação da mandioca é periódica, feita anualmente (p. 23) e a farinha é o seu principal produto (p. 176). Nas observações de Lindley (1969, p. 52): "A mandioca é um arbusto cheio de nós, que atinge a altura de seis pés ou mais, sem deitar ramos [...]. Planta-se a mandioca, cortando o caule do arbusto em pequenos toros, que são enterrados no solo, de onde rebrotam imediatamente. Depois de crescerem durante uns doze meses, a raiz acha-se inteiramente desenvolvida, mas varia de tamanho conforme a fertilidade da terra [...]". Para a produção da farinha, o viajante complementa: "Arrancadas as raízes e retirada sua casca, resta uma substância farinácea, leitosa e glutinosa, que é reduzida a pequenos pedaços, num ralador giratório, recoberto com uma chapa de cobre perfurado, caindo tudo num cocho que lhe fica por baixo. É então posta a secar em panelas rasas, a fogo brando, até que se evapore toda a umidade, assemelhando-se, então, a uma substância granulada e seca, pronta para ser usada" (LINDLEY, 1969, p. 52-3). Aguiar (1979), no final dos oitocentos, enfatiza a produção da farinha em algumas cidades baianas como é o caso de Nazaré (atualmente chamada de Nazaré das farinhas), Taperoá, Santo Amaro e Santo Antônio da Barra.

Os autores retratam a força deste alimento para a economia da Bahia, servindo como meio de pagamento de soldados, navegantes e outros: "Os fortes principais, que podem ser considerados em serviço ativo, pagam somente três xelins e quatorze dinheiros por dia a seus comandantes, acrescidos de uma pequena quota de farinha" (LINDLEY, 1969, p.91); assim como, também, um importante gênero de exportação, juntamente ao açúcar, tanto para a Colônia Portuguesa quanto para as demais províncias do Brasil. Para um dos visitantes, a falta de eficientes meios de transporte seria um dos grandes empecilhos para o protagonismo econômico desse gênero (AGUIAR, 1979, p. 307).

Os viajantes também descrevem a importância gastronômica da farinha na Bahia do século XIX, mostrando como esse item se fez presente nos hábitos alimentares, estando a farinha de mandioca nas mesas de todas as classes sociais (LINDLEY, 1969, p. 156), servindo como acompanhamento e guarnição das refeições: "Primeiro tomam entre os dedos um pouco de carne (que é sempre tão bem passada que se separa facilmente) e, depois,

legumes e farinha", relatou Lindley (1969, p. 63). O comer com os dedos, molhando carnes e verduras no caldo engrossado com farinha era comum entre os baianos. Ora, a farinha de mandioca desde cedo foi utilizada para engrossar a comida de caldo ou dar liga na comida - como até hoje geralmente se fala -, hábito confirmado por Lindley (1969) e por Habsburgo (1892). Aguiar (1979), no fim do século, mostrou que, em Geremoabo e populações vizinhas, na falta de farinha, quando esta sobe a um preço exorbitante, "come a população pobre um tal de bró, que não é mais do que um amargo pó de serra extraído, a pancadas de machado, do tronco do nicuri; depois lavam e torram" (p. 76). Para o viajante, "o uso frequente desta substância ocasiona inflamações de toda espécie e até suspendem a regra às mulheres, que ficam anêmicas e inchadas" (AGUIAR, 1979, p. 76). Fato é, como ainda hoje, em alguns locais, o sabor de algumas comidas está associado a esta forma de comer acrescentando alguma farinha ao caldo para engrossar ou fazer alguns bolos, chamados em alguns lugares de "capitão". A farinha era ainda item essencial na produção de pães, bolos, mingaus, jacubas, entre outros, sugerindo-a, assim - como nos presenteia Câmara Cascudo (2004) - como a "Rainha do Brasil" (presente em todas cozinhas brasileiras) e da cozinha baiana oitocentista.

Concluímos afirmando que essa pesquisa, realizada pelo Grupo de Alimentação, História e Sociedade, vinculado ao Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura, da Escola de Nutrição da UFBA, favorece as discussões sobre as construções culturais dos hábitos alimentares contemporâneos, ao passo que demonstra a importância da farinha (chamada de farinha de mandioca, de guerra, da América do Sul) enraizada nos de comer dos baianos através dos séculos. Por fim, a comensalidade da população nos oitocentos cruza em diversos momentos com os hábitos alimentares contemporâneos, mostrando a formação social e histórica através da farinha, que, sem pertencer a um tempo definido, é capaz de revelar a identidade dessa população.

Palavras-chave: Farinha; Mandioca; Bahia; Viajantes.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Durval Vieira de. **Província da Bahia**. 2 ed. Rio de Janeiro: Ed. Cátedra; Brasília Instituto Nacional do Livro, 1979.

CASCUDO. Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

HABSBURGO, Maximiliano de. **Bahia 1860**: Esboços de viagem. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, Fundação Cultural do Estado da Bahia; 1982.

LINDLEY, Thomas. **Narrativas de uma viagem ao Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1969.

RUGENDAS, João Mauricio. **Viagem Pitoresca através do Brasil**. São Paulo: Martins Fontes, 1954.

VIANNA, Hildegarde. **A Cozinha Baiana**: seu Folclore e suas Receitas. 2. Ed. São Paulo: GRD; 1987.

6. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 7

FARINHA DE MILHO: UM ELEMENTO DE REPRESENTATIVIDADE PARA COZINHA DE AXÉ

Juciara Silva Correa Fonseca[1]
Carla Aldrighi Gomes[2]
Cassandra Dalle Mulle Santos[3]

O milho é um alimento muito consumido pela população mundial. Em diversas regiões do planeta, em diferentes etnias e países, esse alimento faz parte de distintas culturas alimentares e é base da alimentação da maioria dos países latino-americanos. A farinha é um dos produtos resultantes do processamento desse ingrediente e é utilizado em distintos pratos da culinária brasileira, desde a polenta até o bolo de fubá. O Candomblé é uma religião afro-brasileira que surge no processo diaspórico, onde pessoas negras foram escravizadas e trazidas para o país, vindas de diferentes regiões de África. A religião como a conhecemos nos dias atuais não é praticada em outros países, já que esta surge durante o processo de escravização, a partir das vivências de diferentes povos escravizados vindos das mais diversas nações.

A proposta deste trabalho apoia-se na obra de João Sebastião das Chagas Varella chamada *Cozinha de Santos*. O livro discorre sobre a história da alimentação dos Orixás dentro da religião Candomblecista, de uma maneira ampla e aprofundada. As preparações descritas nessa obra, refletem o cuidado que o autor teve na sua escrita dando legitimidade para todos que tem compromisso com os Orixás e Entidades. O autor traz nas páginas dos livros não somente os alimentos e preparações relacionados a cada um dos Orixás, mas também os utensílios, rituais, espaços de liturgia e outros elementos que envolvem a cozinha de santo.

Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi explorar os diferentes significados históricos e culturais do Candomblé no Brasil e como a farinha de milho está ligada a essa

[1] Universidade Federal de Pelotas – UFPel.
[2] Universidade Federal de Pelotas – UFPel.
[3] Universidade Federal de Pelotas – UFPel.

cozinha e às suas preparações rituais, como a do *abodô*, *ado* ou *adum* e também a aplicação dessa farinha como ingrediente na oferenda aos Orixás. A metodologia utilizada foi a de pesquisa bibliográfica tendo como base o estudo do livro de João Sebastião das Chagas Varella *Cozinha de Santos* (1991) e artigos, documentos, vídeos e outros materias relacionados com o objeto de estudo.

O milho é um ingrediente muito cultivado no Brasil, principalmente para ser destinado a produção de ração animal. Durante o seu beneficiamento, esse ingrediente passa por um processo de moagem, podendo ser ele úmido ou seco. As farinhas resultantes do produto seco são mais utilizadas por pequenos produtores e abastecem o mercado local. Já o processamento úmido é encontrado nas produções de grande escala, o qual abastece em geral o mercado mundial. Desse processamento, obtemos diferentes tipos de produtos, sendo a farinha moída grossa, a quirera, o fubá, o óleo e os farelos muito utilizados nas casas brasileiras. Também é obtido através do processamento o amido de milho, ingrediente largamente utilizado na cozinha brasileira na feitura de mingaus e também como espessante em diversas outras preparações.

O Candomblé como citado anteriormente é uma religião afro-brasileira. Na "roça" do Candomblé são cultuados diferentes orixás, enquanto na África, originalmente, cada região cultuava o seu. Portanto, o Candomblé no Brasil surge de uma miscigenação de fundamentos desses escravizados com diferentes culturas unidas em uma única senzala, existindo somente em território brasileiro e estando bastante concentrado no estado da Bahia. Dentro das senzalas as pessoas escravizadas se reuniam para cultuar seus orixás, e essas reuniões eram denominadas também pela a palavra candomblé, nome já comum para referir-se às festas do povo africano no território brasileiro. Os antigos Babalorixas e Yalorixas evitavam chamar o culto dos orixás de candomblé, mas com o passar do tempo foi esse nome que ficou. Hoje, no Brasil, nas casas de candomblé são cultuados vários orixás de forma similar a como eram realizados os cultos dentro das senzalas com a união desses diferentes povos. Entre os orixás cultuados no Candomblé podemos citar: Essú, Ògun, Osossì, Osanyin, Obalúaye, Òsúmàré, Nàná Buruku, Sàngó, Oya, Oba, Ewa, Osun, Yemanjá, Logun Ede, Oságuian e Osàlufan. A religião praticada em África é patriarcal, e no Brasil ela torna-se mais matriarcal, sendo liderada por várias Mães-de-santo à frente dos conhecimentos da casa. Foi através do pulso forte destas Mães que se constituiu o candomblé brasileiro, preservando as tradições africanas e sendo berço de memória e cultura para o povo negro escravizado. Inclusive, encontram-se

relatos que nas primeiras casas de Candomblé no Brasil, homens foram proibidos de entrar no xiré (a roda de dança dos orixás).

Dentro desse contexto a farinha de milho aparece principalmente na confecção do *ado*. O *ado* trata-se de uma farinha de milho pilada, torrada e temperada com açúcar mascavo. Esse preparo está ligado principalmente a uma oferenda especial para Mãe Oxum. Nesta preparação os grãos de milho são colocados em uma bacia e deixados de molho com água fria. Faz-se esse procedimento para que os grãos inchem. No processo de torra o milho fica bem crocante, e então ele pode ser pilado para a produção da farinha que será utilizado no processo ritual. A atividade de pilar o grão torrado requer um grande esforço. Demanda força, tempo e braços, e faz parte do espaço da cozinha, onde ocorrem ensinamentos e aprendizados entre as mulheres presentes nesse feitio. Assim como os grãos de milho, os mesmos procedimentos são realizados para o feijão fradinho, que também são colocados de molho, torrados e triturados. Assim, percebe-se a utilização da farinha de milho no Candomblé. Também fica evidente como a cozinha e o ato de cozinhar são parte dos rituais e cultos dados aos Orixás. Há um cuidado na preparação e elaboração do *ado*, desde o momento de preparação dos grãos e do pilar a farinha até o momento de realizar a oferenda para Oxum. Além disso, gostaríamos de ressaltar que o espaço da cozinha, denominado "cozinha de axé", é um espaço onde circulam conhecimentos e energias espirituais imprescindíveis para a formação religiosa dos filhos e filhas de santo, e estas são preparadas pelas mulheres que estão presentes no terreiro. Sendo assim, a utilização da farinha de milho como um instrumento de adoração do filho de Oxum reforça os laços de solidariedade e confiança estabelecidos entre o orixá e seu filho(a).

Palavras-chave: farinha de milho; Oxum; Cozinha de Santo.

REFERÊNCIAS

VARELLA, C.S.J. **Cozinha de Santos. Rio** de Janeiro: Ed. Espitualista, 1991.

SIGNIFICADOS. **Significado de Oxum** 2020. Disponível em: https://www.significados.com.br/oxum/. Acesso em: 11 out. 2020.

EMBRAPA. **Processamento da farinha de milho** 2020. Disponível em: https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/milho/arvore/CONT000fdyq37cx02wx5a900e1 ge5b1sjh62.html. Acesso em: 11 out. 2020.

IRDEB. **O Candomblé no Brasil 2020**. Disponível em: http://www.irdeb.ba.gov.br/tamboresdaliberdade/?p=1284. Acesso em: 11 out. 2020.

LODY, Raul. **Santo Também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás**. São Paulo: Companhia das letras, 2001.

ENTRE FARINHA E BEIJUS: REFLEXÕES SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR DOS SUBPRODUTOS DA MANDIOCA NO ESTADO DO PARÁ

Luziene Santos da Silva[1]
Many Chuery Medeiros de Andrade[2]
Nayara de Oliveira Matos[3]

A mandioca (*Manihot esculenta Crantz*), alimento de alto teor energético, possui um importante papel na alimentação dos brasileiros (CHISTÉ & COHEN, 2006, p.16). Além disso, a mandioca tem uma relevância cultural, social e econômica, sendo a maior parte de seu cultivo no país dirigida à produção do seu principal produto: a farinha (JÚNIOR & ALVES, 2016, p.244; CHISTÉ & COHEN, 2006, p.16).

Os hábitos alimentares humanos são indissociáveis das culturas particulares à cada grupo, de modo que os sistemas alimentares se configuram como sistemas simbólicos, implicando códigos sociais e sendo um dos elementos definidores das identidades. No Brasil, isso fica muito nítido nas regiões Norte e Nordeste, onde a mandioca e seus subprodutos são largamente presentes na alimentação da população (COUTINHO, 2013, p.26).

Como principais produtos e subprodutos derivados da mandioca, temos a farinha de mesa e de tapioca, a fécula e o tucupi, correspondendo a uma parte importante da geração de renda de camponeses e populações tradicionais. A mandioca é um cultivo importante na produção da agricultura familiar e promove a segurança alimentar de milhões de brasileiros (CHISTÉ & COHEN, 2006, p.18).

O objetivo deste trabalho é refletir sobre o consumo dos subprodutos da mandioca no estado do Pará, identificando sua contribuição econômica, social e cultural na dieta alimentar da população. Os dados sobre o consumo alimentar dos subprodutos da mandioca foram levantados nas publicações da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA,

[1] Professora do curso de Nutrição da Universidade da Amazônia – UNAMA.
[2] Universidade da Amazônia – UNAMA.
[3] Universidade da Amazônia – UNAMA.

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural, além da base de dados Scientific Electronic Library Online (SciELO).

A mandioca é uma planta nativa da Amazônia, estando presente nas dietas indígenas desde muito antes das primeiras incursões europeias (CHISTÉ & COHEN, 2006, p.16; COUTINHO, 2013, p.23). Foram os povos indígenas que desenvolveram as tecnologias de processamento da mandioca utilizadas até hoje: a ralagem, a secagem ou prensagem da massa crua para expelir o ácido cianídrico (PEREIRA, 1992, p. 87).

O Brasil é um dos maiores produtores mundiais e a região Norte se destaca com a maior produção em termos quantitativos (produção em toneladas). Na região Norte, o estado do Pará é atualmente o maior produtor nacional dessa cultura, respondendo por 15% da produção nacional (JÚNIOR & ALVES, 2016, p.18, 33). Na Amazônia, a principal forma de uso das raízes desse vegetal é a fabricação de farinha de mesa ou farinha de mandioca. Essa produção é realizada essencialmente por mão de obra camponesa, tradicional ou da agricultura familiar, sendo uma atividade que faz parte da cultura das populações que a cultivam e apresenta uma grande importância econômica, sendo fonte de renda para essas famílias (COUTINHO, 2013, p.32; JÚNIOR & ALVES, 2016, p.27).

Além da farinha de mesa, a farinha de tapioca, o tucupi e a fécula são alguns dos produtos e subprodutos obtidos a partir da mandioca e que, na região Norte do Brasil, constituem a identidade alimentar do seu povo (COUTINHO, 2013, p.28; JÚNIOR & ALVES, 2016, p.188).

Na região ribeirinha do oeste do Pará, vários tipos de mingaus são preparados tendo a farinha como ingrediente básico, como o mingau de carimã, feito de farinha e massa de mandioca, finamente peneiradas, acrescentando-se açúcar e sal e utilizada na alimentação de crianças nos primeiros meses de vida, como um complemento à amamentação (MURRIETA, 2011, p.56). A farinha é um elemento importante na culinária paraense, ao ponto do seu povo se autodefinir como “papa-chibé”. O chibé é uma mistura de água com farinha de mandioca, e em algumas preparações se acrescentam outros ingredientes à mistura, como o sal (LOBATO & RAVENA-CAÑETE, 2015, p.242, 244).

Muitos dos pratos típicos da culinária paraense levam derivados da mandioca em sua composição, como a tapioca, a maniçoba e vários preparos que utilizam o tucupi (tacacá, pato no tucupi, arroz paraense, jambu cozido no tucupi e caldo de pimenta no tucupi). Durante o Círio de Nazaré, em Belém, calculando-se a partir do preparo do pato no tucupi, são

consumidos mais de seis milhões de litros de tucupi, o que por sua vez implica a plantação de 1,6 mil hectares de mandioca (JÚNIOR & ALVES, 2016, p. 42).

Em todo o estado do Pará, são muitos os produtos e subprodutos derivados da mandioca, variando segundo sua forma de processamento. Como exemplo, pode-se citar diversos tipos de farinha (farinhas de mesa, farinha de tapioca), polvilho doce e azedo, tucupi, amido modificado, mandioca puba, tapioca e diversos tipos de beiju, além de formas minimamente processadas das raízes, que podem ser congeladas, desidratadas ou fritas (CHISTÉ & COHEN, 2006, p.18).

Dentre a mandioca e seus subprodutos como a folha cozida (maniçoba) e a raiz *in natura* (bolo, farinha, fécula, goma, polvilho, tacacá, tucupi) que foram incluídos na lista de espécies de produtos da sociobiodiversidade – cadeias produtivas de interesse dos povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares que promovem a manutenção e valorização de suas práticas e saberes, e asseguram os direitos decorrentes, gerando renda e promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem. (BRASIL, 2018, p.1, 4). Além disso, a mandioca e seus subprodutos compõem o Grupo de alimentos *in natura* e minimamente processados, que devem ser a base de nossa alimentação, preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014, p.26, 29).

Apesar de sua importância alimentar cabe ressaltar que o produto sofre com a falta de padrão, em virtude das inúmeras variedades de mandioca e seu processo de produção artesanal, bem como pelo fato de as condições sanitárias de sua produção podem não ser adequadas. Acrescente-se ainda o eventual uso de corantes para a obtenção da tonalidade amarela típica pois, ainda que a raiz de cúrcuma seja muito utilizada para essa finalidade, também pode ocorrer o uso de corantes industrializados como a tartrazina, cujo consumo é associado a reações de natureza alérgica – esse corante também é eventualmente utilizado no tucupi (JÚNIOR & ALVES, 2016, p.18).

A cultura alimentar do paraense é arraigada de tradições alimentares que tem como base o consumo da mandioca e seus subprodutos em diversas preparações culinárias, especialmente a farinha, que é consumida todos os dias, configurando-se como a principal fonte de carboidratos e energia da população amazônica. Contudo, é preciso incentivos na produção com o objetivo de superar as barreiras de padronização e condições sanitárias do produto. É preciso que se façam investimentos na produção dos subprodutos como os beijus e massas para mingaus, promovendo o resgate desses hábitos alimentares saudáveis em

detrimento ao crescente consumo de pães de farinha branca e mingaus semi-prontos, relacionados a alimentos ultraprocessados com excesso de sódio, gordura e açúcar, trazendo prejuízos à saúde da população.

Destaca-se com isso, a importante contribuição da mandioca e seus subprodutos, na dieta alimentar, na atividade econômica e de geração de renda, no desenvolvimento social e na melhoria das condições de saúde e nutrição do paraense.

Palavras-chave: cultura alimentar; culinária tradicional paraense; alimentação amazônica.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, 2014.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Gabinete do Ministro. Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018. Brasília, 2018.

CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O. **Estudo do processo de fabricação da farinha de mandioca**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2006.

COUTINHO, A. L. D. **Farinhada e identidade sertaneja: Estudo de caso da produção de farinha de mandioca na comunidade de Lagoa do Saco – Monte Santo – BA.** Dissertação (mestrado) - Universidade Federal da Bahia, Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos, Salvador, 2013.

JÚNIOR, M. S. M; ALVES, R. N. B. (Orgs.). **Aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria**. Brasília: EMBRAPA, 2016.

PEREIRA, N. V. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina: etnografia catarinense.** Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1992.

MURRIETA, R. S. S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologi**a, São Paulo, USP, v. 44 n. 2, 2001.

LOBATO, F. H. S; RAVENA-CAÑETE, V. Farinha de Feira: Memórias e Identidades de Vendedores em Feiras do Bairro do Guamá, Belém (PA). **Iluminuras**, Porto Alegre, v. 16, n. 37, p.242-271, 2015.

COMIDA, IDENTIDADE E AFETO: DIÁLOGOS E MEMÓRIAS NO ENSINO DE CIÊNCIAS

Wellinton Silva de Oliveira[1]
Juliana Dias Rovari Cordeiro[2]

A comida articula dimensões organizacionais, existenciais e estabelece vínculos entre cultura, biodiversidade e território. Fischler (1990, p. 66) reafirma que "nós nos tornamos o que nós comemos". O corpo vivo obtém energia e material a partir do alimento e da cultura. O conhecimento é alimentado por tudo aquilo que lemos, ouvimos, estudamos, dentre outras atividades. O autor define o processo de comer como sendo o princípio da incorporação.

Segundo Fischler (ibidem), comer, incorporar um alimento, funda nossa identidade tanto individual como coletiva. Necessitamos comer por subsistência, contudo, o ato de comer é antes de tudo um ato cultural e coletivo. O autor explica que através da incorporação do alimento as pessoas se incorporam na sociedade, registram seu pertencimento em uma cultura ou grupo qualquer. Isso é observado através do corriqueiro arroz com feijão, das comidas de origem religiosa como o acarajé, da farinha de mandioca de origem indígena, dentre outros muitos alimentos e preparações.

Comida: memória, identidade e afeto foi uma oficina realizada pelo projeto de extensão *Alimentação e saúde na escola: uma abordagem transdisciplinar*, na Escola Municipal Gurgel do Amaral, localizada na Ilha do Governador, Rio de Janeiro. A proposta foi pensar os conteúdos da disciplina de ciências a partir da transdisciplinaridade da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) com abordagem dialógica e problematizadora.

Após uma conversa prévia com alguns membros da equipe gestora e docente da escola, elaboradas as atividades e definidas as participações, a ação foi aplicada em dois encontros no ano de 2018 com duas turmas do sétimo ano do Ensino Fundamental em parceria com a professora da disciplina de Ciências. Dentre as demandas apresentadas pela gestão e professoras, uma era a de minimizar os casos de bullying, promover saúde e

[1] PPGECS/ Nutes/ Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.
[2] PPGECS/ Nutes/ Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.

valorizar as identidades regionais. Esta escola possui cerca de 300 alunos, em sua maioria oriundos de famílias do Norte e Nordeste do país, com seus próprios sotaques e costumes.

Esta etapa prévia enquadra-se nas características de uma pesquisa exploratória, que é parte da pesquisa principal e tem como objetivo o estudo preliminar para melhor adequar o instrumento de atividade à variável que se pretende conhecer tal como ela se apresenta, seu significado e o contexto onde está inserida. Queiroz (1999) pressupõe que "o comportamento humano é melhor compreendido no contexto social onde ocorre".

O primeiro encontro contou com uma apresentação de *slides* em que foram mostrados relatos artísticos, literários, fotográficos e musicais. Foram levadas a música *Asa Branca*, de Luiz Gonzaga; um trecho do filme *Ratatouille*; uma passagem do livro *No caminho de Swann*, de Marcell Proust; dentre outras obras. A partir dessa mostra iniciou-se a construção de um diálogo sobre memória, regionalidade, patrimônio cultural alimentar, receitas familiares e legado e outras temáticas.

Ao final, foi preparada uma receita de biscoito amanteigado de polvilho, onde pôde ser convocada a presença de alunos voluntários a participar e colocar a mão na massa. Aproveitou-se o tempo de preparo da receita para também falarmos sobre o ato de cozinhar, comida de verdade e sobre a origem dos ingredientes usados na preparação, como a mandioca que dá origem ao polvilho.

Todo o debate e questionamentos levantados no primeiro encontro foram utilizados de orientação ao exercício proposto para o segundo encontro, chamado de *Mapeamento Afetivo*. Seguindo um breve roteiro de perguntas dado como "trabalho de casa", foi dada a oportunidade aos estudantes de apresentarem os seus relatos, seus afetos, suas memórias e histórias familiares que se relacionam com suas identidades, a origem de suas famílias e receitas e práticas alimentares.

Através das respostas obtidas puderam ser percebidas as potências, os destaques, aquilo que consideram de mais valioso, o que mexe mais com suas emoções e com as emoções de suas famílias. O segundo encontro foi um momento de compartilhamento e reconhecimento, não só entre os alunos como entre todos os participantes envolvidos na atividade.

Pouco foi mencionada a dupla arroz com feijão, pois esta continua bem comum em suas práticas alimentares, principalmente na escola. Os alunos deram destaques em seus relatos a preparações como a do cuscuz de milho, a do acarajé, baião de dois e indo até ao

açaí com farinha d'água e peixe. Também houveram relatos sobre pizza, hambúrguer e outros alimentos do gênero, contudo a comida de verdade, aquela que carrega lembranças associadas às grandes reuniões de família, a todo um método de preparo específico, receita "de vó" e "de mãe", são as que mais lhes despertam conforto e bem-estar, suas *comfort foods*.

O diálogo sobre Educação Alimentar e Nutricional é necessário em todas as fases da vida, porém, na infância e adolescência se torna ainda mais relevante. O autor Pierre Bourdieu (1988) afirma que é "provavelmente nos gostos alimentares que se podem encontrar a marca mais forte e indelével do aprendizado infantil. São lições que resistem por mais tempo à distância ou ao colapso do 'mundo nativo' (conhecido pelo mundo dos gostos primordiais e alimentos básicos) e que conservam a nostalgia". Por isso, é importante que mais cedo sejam desenvolvidos a consciência e o senso crítico a respeito do alimento. Estas capacidades são essenciais à vida em sociedade e estando seu desenvolvimento relacionado alimentação, mais marcante pode ser seu aprendizado.

Foram relatados também hábitos como nadar em cachoeiras e praias de rio, brincar na mata e até mesmo caçar. Todos esses diversos relatos apresentados em apenas duas turmas de uma escola. Refletir sobre essa prática nos faz perceber a riqueza de diversidades culturais no Município do Rio de Janeiro. Através das discussões que iniciamos desenvolvendo o tema da alimentação pode-se trabalhar essa transdisciplinaridade envolvendo história, geografia, ciência e mais. Além disso, mostrar toda essa diversidade cultural alimentar nos faz perceber o quanto somos diferentes e o quanto é importante discutirmos essas diferenças, permitindo promover aceitação e respeito entre as pessoas.

A atividade de realização de uma receita simples de biscoito permitiu aos professores trabalhar conteúdos de matemática (proporcionalidade e regra de três), geografia (métodos de cultivo e origem dos alimentos), ciências (função dos nutrientes), dentre muitos outros. Também o ato de preparar a receita permitiu discutir aspectos muito importantes e que infelizmente não deixam de ser atuais na nossa sociedade, que são a desigualdade e da fome. É curioso o fato de como os alunos são marcados pelo alimento pois, como apontado por uma professora, independente de todas nossas atividades e discussões na Extensão, se reconhecidos na escola sempre seremos o "pessoal do biscoito".

Palavras-chave: Educação alimentar; Memória; Mapeamento afetivo.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. 2.ed. rev. 2. reimpr. Porto Alegre, RS: Zouk, 2015.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

PROUST, Marcell. **No Caminho de Swann, Em Busca do Tempo Perdido**. v.1. 3 ed. São Paulo: Globo, 2006.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. Pesquisador, o problema da pesquisa, a escolha de técnicas: algumas reflexões. **Textos Ceru**. Serie 2, São Paulo, n. 3 , p. 13-29, 1992.

IDENTIDADE CULTURAL DA COZINHA REGIONAL CATARINENSE: UMA PRÁTICA PEDAGÓGICA

Yoná da Silva Dalonso[1]
Michele Cristina Formolo Garcia[2]
Gabriella Kerber[3]

As pessoas se constituem a partir de memórias. A partir deste princípio, o patrimônio imaterial, ou intangível, abrange as expressões culturais e as tradições que um grupo de indivíduos preserva em respeito às gerações futuras. Para preservar, disseminar e valorizar a gastronomia tradicional, se faz necessário discutir as formas de identificação, os valores ligados à história e disseminação de saberes e fazeres das comunidades em seus territórios. Neste sentido, os conhecimentos tradicionais relacionados à gastronomia fazem parte da identidade cultural dos povos e se classificam como técnicas artesanais, bem como práticas sociais, muitas vezes reconhecidas como patrimônios imateriais, a partir de estratégia de salvaguarda deste patrimônio (RONCHETTI, PELAEZ & MÜLLER, 2015). Assim, a culinária é uma manifestação cultural de extrema importância para o desenvolvimento de pertencimento de uma sociedade a determinados grupos, onde a cozinha assume um símbolo da cultura, da memória e, também, da identidade de um povo. Atualmente, esta valorização dos saberes e fazeres tradicionais, por meio da cozinha, vem assumindo um papel relevante no contexto do patrimônio cultural, o que contribui diretamente no processo de valorização do turismo cultural, pois proporciona experiências singulares ao turista e contribui na conservação das cozinhas regionais. Neste contexto, pode-se observar como a gastronomia carrega uma bagagem histórica e cultural de um local, proporcionando uma interligação do imaginário, caracterizando-se como a memória viva em histórias, receitas e modos de preparo. Mesmo que em algum aspecto algumas interpretações sejam alteradas, estas práticas alimentares estão ligadas a cultura e costumes de um povo, passando por gerações num

[1] Universidade da Região de Joinville – UNIVILLE.
[2] Universidade da Região de Joinville – UNIVILLE.
[3] Universidade da Região de Joinville – UNIVILLE.

processo contínuo de constante mudança, a partir das inúmeras influências ocorridas, constituindo-se, assim, na identidade cultural destes povos. No contexto dos territórios, a gastronomia típica de uma região revela produtos e características alimentares que retratam e valorizam a cultura voltada deste local, muitas vezes produzidas por pequenos produtores artesanais.

A prática da gastronomia típica vem na direção de se opor e se diferenciar a determinados aspectos que tendem à homogeneização das culturas, uma vez que constrói a partir de especificidades locais, tornam-se, assim, bens locais diferenciados (HALL e MITCHELL, 2002; MÜLLER et al., 2010). Neste contexto, este trabalho propõe a investigação da identidade cultural da cozinha regional das 13 regiões turísticas do Estado de Santa Catarina. Atualmente, o Estado de Santa Catarina é dividido em 13 regiões turísticas, integrando o Mapa do Turismo Brasileiro de 2019, ao qual constam 177 municípios cadastrados. Os municípios que compõem o Mapa são indicados pelos órgãos estaduais de turismo em conjunto com as instâncias de governança regional, e categorizados a partir de critérios do MTur. O Mapa está vinculado ao Programa de Regionalização do Turismo e orienta a atuação do MTur no desenvolvimento das políticas públicas. Ele é atualizado bienalmente.

Para integrar o Mapa os municípios tiveram que atender alguns critérios e compromissos, entre eles a participação em instância de governança regional (IGR) e possuir Conselho Municipal de Turismo atuante (SANTUR, 2020). São elas: Caminhos Da Fronteira: Essa região fica no extremo oeste catarinense e faz fronteira com os estados do Rio Grande do Sul e Paraná e Argentina; Vale das Águas: O Vale das Águas possui 11 municípios sendo a água é o seu principal atrativo; Grande Oeste: Esta região é caracterizada por várias pequenas cidades, sendo Chapecó o principal município; Vale dos Imigrantes / Vale do Contestado: Estas duas regiões têm um grande valor histórico em função da Guerra do Contestado; Serra Catarinense: se caracteriza como uma das únicas regiões brasileiras com ocorre o fenômeno da neve no período de inverno; Caminhos do Alto Vale: a região conta com 28 municípios, onde diferentes correntes imigratórias ocuparam o espaço; Caminho dos Príncipes: nessa região há uma herança alemã muito forte, bem como a presença das culturas italianas, suíça, húngaras, tchecas, ucranianas, norueguesas, polonesas e japonesas; Vale Europeu: A herança cultural dos colonizadores alemães, italianos, austríacos, poloneses e portugueses é a grande marca dessa região; Costa Verde & Mar: Localizada no litoral norte catarinense, a região

integra as principais praias turísticas de Santa Catarina, com forte influência da cultura portuguesa; Grande Florianópolis: Essa região é marcada pela presença forte influência da cultura açoriana; Encantos do Sul: localizada ao sul do Estado de Santa Catarina, a região conta com cidades históricas, como Laguna; Caminho dos Cânyons: Localizada ao extremo sul do estado, fazendo fronteira com o estado do Rio Grande do Sul, a região tem foco comercial na produção agropecuária de aves, gado, arroz, feição, maracujá, fumo e cereais.

Para o desenvolvimento da atividade, que integra as disciplinas de História da Gastronomia, Cozinha Catarinense e Metodologia da Pesquisa do Curso, os acadêmicos dividem-se em equipes e se responsabilizam pela pesquisa de cada uma das regiões turísticas do estado, que envolve a pesquisa de campo nas cidades que integram a região, pesquisas bibliográficas e entrevistas com moradores, levando dados em relação aos aspectos geográficos e socioculturais da respectiva região. A partir do levantamento dos dados primários e secundários, os acadêmicos evidenciam os principais aspectos da cozinha regional, organizando as informações em um pôster acadêmico, no qual ilustram o trabalho, com uma receita considerada a mais tradicional da região. Após a apresentação dos trabalhos em seminário em sala de aula, a atividade é incorpora a programação de um evento anual (Festival MNIC), promovido pelo Museu Nacional de Imigração e Colonização (Joinville/SC), com a exposição dos pôsteres, reprodução das receitas selecionadas para ilustrar o trabalho e degustação aberta ao público do evento.

A partir do desenvolvimento desta atividade, a percepção dos acadêmicos em relação à diversidade cultural do estado de Santa Catarina, especialmente em relação aos saberes e fazeres culinários, se ampliam, promovendo uma maior valorização do patrimônio alimentar catarinense. A exposição do trabalho, com a degustação das receitas, da mesma forma, vem se demonstrando como uma importante ferramenta de disseminação da identidade da cozinha regional catarinense, cumprindo, assim, a missão da atividade em promover a construção do conhecimento, por meio da utilização de metodologias ativas de aprendizagem.

Por fim, o desenvolvimento de atividades desta natureza contribui para reforçar o conceito de que a comida pode marcar um território, um lugar, caracterizando-se como rede de significados. Assim, a comida traz inicialmente uma conexão com o lugar, vínculos culturais que contam sua história de evolução pelos tempos. O desenvolvimento de práticas pedagógicas que possibilitem uma maior disseminação destes valores contribui para salvaguarda deste patrimônio legítimo de cada uma das regiões turísticas de Santa Catarina.

Afinal, culturas e hábitos alimentares são elementos importantes para compreender e analisar a distinção entre sociedades, sobretudo quando se observa sistemas alimentares impregnados de elementos culturais que identificam povos e regiões pela sua singularidade (COUNIHAN, 1999).

Palavras-chave: Identidade cultural; roteiros turísticos; gastronomia; práticas pedagógicas.

REFERÊNCIAS

COUNIHAN, C. M. **The social and cultural uses of food**. The Cambridge world history of food, v. 2, p. 1513-1522, 1999.

RONCHETTI, A. D. G; PELAEZ, N.; MÜLLER, S. G.. Massa da promessa: uma manifestação de fé da comunidade local. **Textos Escolhidos de Cultura e Arte Populares**, v. 12, n. 1, 2015.

HALL, C. M.; MITCHELL, R. We are what we eat. **Tourism Culture & Communication**, v. 2, n. 1, p. 29-37, 2000.

MÜLLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. In: **Seminário de pesquisa em turismo do Mercosul**, 6, 2010, Caxias do Sul. Anais... Caxias do Sul: UCS, 2010. p. 1- 16. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf. Acesso em: 10 out. 2020.

AGÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DO TURISMO DE SANTA CATARINA SANTUR. **Destinos Turísticos**. Disponível em: http://turismo.sc.gov.br/. Acesso em: 09 out. 2002.

ARROZ, FARINHA E BOLOS DE ARROZ

Regiane Caldeira[1]
Maria Inês Rauter Mancuso[2]

A comida configura elemento central da vida humana e por sua essencialidade estabelece relações de produção e de consumo, cria formas pelas quais se expressam identidades evidencia como os sujeitos são e/ou desejam ser vistos. Antônio Cândido trabalha questões como essas em *Os Parceiros do Rio Bonito. Estudo sobre o caipira paulista e a transformação de seus meios de vida*, tese de doutoramento defendida em 1954, a partir de investigações realizadas no município de Bofete- SP, nos anos de 1948 e 1954, intervalo temporal que lhe permitiu observar mudanças nos meios de vida em decorrência da industrialização e urbanização do estado, em especial modificações no padrão da alimentação. Segundo ele, os meios de subsistência de um grupo não podem ser compreendidos separadamente do conjunto das "reações culturais", desenvolvidas sob o estímulo das "necessidades básicas". Em nenhuma outra parte, vemos isso melhor que na alimentação, que é o recurso vital por excelência.

> [...] A fome se caracteriza por exigir satisfação imediata e requerer organização social adequada. Por outro lado, a alimentação ilustra o caráter de sequência ininterrupta, de continuidade, que há nas relações do grupo com o meio. Ela é de certo modo um vínculo entre ambos [...] (CANDIDO, 2010, p.33).

As "fontes de abastecimento alimentar vão-se modificando ou ampliando – como ocorre em todo processo civilizatório" (CANDIDO, 2010, p. 30). Isso não altera a importância do alimento como "fulcro da sociabilidade – não apenas da que se organiza em torno dele (sistemas de trabalho, distribuição, etc.) mas daquelas em que ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções (ágapes, ofertas, etc.)" (CANDIDO, 2010, p. 36).

[1] Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT.
[2] Universidade Federal de São Carlos – UFSCar.

Em uma e em outra situação o alimento é fator de sociabilidade. Nessa passagem, Cândido aponta para relações sociais que os seres humanos estabelecem em torno da obtenção ou da produção do alimento e para relações sociais realizadas no consumo.

O presente estudo versa sobre bolo de arroz, típico do estado de Mato Grosso. Busca-se evidenciar processo do cereal (arroz) até o bolo em termos de preparo, destacando o trabalho e quem trabalha. Destaca-se ainda que o trabalho de um ponto ao outro não se trata de algo leve, apesar de estar sendo, atualmente, amenizado pelas coisas elétricas. Trata-se de um recorte da tese intitulada *"O trabalho aqui é igual cantiga de passarinho: de segunda a segunda" - mulheres na produção do bolo de arroz em Mato Grosso* (SILVA, 2020). A pesquisa adotou abordagem qualitativa através de entrevistas com oito produtoras de bolo de arroz residentes em quatro municípios do estado (Cáceres, Cuiabá, Barão de Melgaço e Vila Bela da Santíssima Trindade) e observação não participante.

O arroz configura parte significativa da alimentação em diversos países além do Brasil, compondo mitologias, histórias e folclore. Quando os portugueses chegaram ao Brasil já existiam algumas espécies de arroz, espécies silvestres, algumas delas encontradas no Pantanal mato-grossense e às margens dos igarapés, sobretudo na Amazônia. O cereal era conhecido pelos tupis como "auatiapé" (auati = milho e apé = com casca) (PEREIRA, 2002). Diante da disseminação do arroz de plantio (origem asiática) em variados lugares do planeta, diferentes formas de utilizá-lo foram sendo implementadas. A produção de bolo de arroz mostra-se como uma dessas formas. O bolo de arroz como "comida emblemática" (MACIEL, 2005) de Mato Grosso não é exclusivo desse território. As diferenças entre produções se pautam nas maneiras pelas quais os indivíduos se apropriaram dos recursos disponíveis (materiais e imateriais) e os transformaram em comida.

Múltiplas são as receitas e histórias sobre os bolos de arroz mato-grossense. Sua base é composta por mandioca (purê) e arroz (fubá/farinha). Há variações em relação a outros elementos como o sal, açúcar, cravo, erva doce, canela, banha de porco, manteiga, margarina, leite de coco, leite de babaçu, leite de vaca, leite condensado, queijo ralado, coco ralado, embutidos, dentre outros. Os utensílios e equipamentos utilizados variam dos mais tradicionais, como o pilão, forno e fogão à lenha, aos mais modernos, como trituradores elétricos.

Nos casos estudados a produção de bolos é liderada por mulheres e em alguns casos, conta com o auxílio de homens na produção do fubá, mistura da massa ou comercialização

nas ruas, dentre outras atividades. Tradicionalmente, a farinha de arroz chamada de fubá pelas produtoras de bolo é preparada utilizando um pilão. Para facilitar o processo de trituração o arroz deve ser deixado de molho em água por algumas horas. Após isso, coloca-se no pilão para socar até que chegue ao ponto de farinha. Por se tratar de um procedimento pesado, ao longo do tempo as produtoras foram buscando outras alternativas, como comprar das "máquinas de arroz", local onde tradicionalmente era processado, tal prática tornou-se rara pois esses empreendimentos estão praticamente extintos. A compra da farinha industrializada foi somada às tentativas, contudo, não aprovada pelas produtoras. Atualmente, algumas optaram por trituradores elétricos, tanto para produção do fubá de arroz, quanto para triturar a mandioca. O pilão e o ralo permanecem na casa de muitas delas, sendo utilizados de forma esporádica. Apesar da real perda de importância na cozinha, o pilão continua a existir, mesmo como ferramenta de afirmação de costumes e identidades. "São utensílios e equipamentos que foram abandonados, mas ainda são associados à tradição do prato" (GIMENES-MINASSE, 2015, p. 187). Às vezes permanece tímido, nos cantos das casas; outras, em lugar de destaque; outras, no quintal servindo de vaso para flores ou ervas, ou doado para aqueles que ainda veem nele um uso. Quando são utilizados, geralmente o são apenas em ocasiões "especiais", para agradar ou para economizar. Em outros casos, nem fisicamente mais aparece, mas permanece nas histórias e memórias.

O preparo do purê de mandioca se inicia com a ralação ou trituração elétrica da mandioca, essa massa passa pela peneira e depois é colocada em água fervente e misturada rapidamente. Para adicionar os outros ingredientes ao purê é necessário que ele esteja frio. E quando se trata de grandes quantidades de massa (50 a 100 litros por exemplo), o trabalho de "bater a massa" como denomina as produtoras, é pesado. Quando são pequenas quantidades processadores ou simplesmente colheres e mãos dão conta do serviço. Após a mistura dos ingredientes, exceto o fermento, a massa é colocada para descansar durante a noite. Antes de ir para formas, a massa recebe o fermento. Algumas produtoras destacam a essencialidade do fogão ou forno a lenha, outras afirmam que os equipamentos a gás atendem tal necessidade. As produções mais avolumadas iniciam o processo de cocção durante a madruga, acendendo os fornos, algumas iniciam o atendimento aos consumidores a partir das 5h da manhã, outras mais tarde. A distribuição ocorre pelas ruas via vendedores e/ou no próprio local de produção – a casa da produtoras. Parte desses espaços se tornaram uma mistura entre o doméstico e o comercial. O trajeto percorrido envolve processos demorados e pesados, seja no preparo dos

bolos, seja na construção da própria vida. Nesse sentido, a produção do bolo de arroz apresenta muito mais que algo para comer. Trata-se de uma mistura avolumada, onde os ingredientes principais são as pessoas, suas labutas e histórias.

Palavras-chave: Comida típica; mulheres; bolo de arroz; Mato Grosso.

REFERÊNCIAS

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriquieta Sperandio Garcia. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 175-194, jul./dez. 2015.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

PEREIRA, J. A. **Cultura do arroz no Brasil: subsídios para sua história**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2002.

SILVA, Regiane Caldeira. **"O trabalho aqui é igual cantiga de passarinho: de segunda a segunda" - Mulheres na produção do bolo de arroz em Mato Grosso**. 2020. 253f. Tese (Doutorado em Sociologia). Universidade Federal de São Carlos –UFSCAR. 2020. Disponível em: https://repositorio.ufscar.br/handle/ufscar/12824. Acesso em: 17 set. 2020.

QUANDO A COMIDA FALA – USOS DA COMIDA NA MÍDIA

Daira Martins Botelho[1]

"Mas isto vai virar um fubá!", "Tem caroço nesse angu!". Essas são expressões que demonstram a potencialidade da voz da comida, seja quando essa é usada verbalmente ou mesmo nos pratos nas casas de cada indivíduo. A existência comunicacional da comida foi teorizada por Massimo Montanari (2013), quando o autor fez uma leitura da comida comparando-a a construção gramatical: o léxico que representa a própria comida (produtos que podem ser incorporados – ou não – pela dieta das pessoas por questões econômicas, sociais, culturais, de gosto, de religião, de posicionamentos políticos etc.), a morfologia (diz respeito aos modos de preparo, cozimento e possíveis adaptações); a sintaxe, representada pela ordem de servir, como as refeições (entrada, prato principal, sobremesa). Sendo assim, para o autor, a comida é discurso.

Toda essa "conversa" se dá no espaço da mesa que, de acordo com Maffesoli (2002), é um espaço de comunicação que tem sua configuração estabelecida por meio das refeições que são servidas: o que está no prato, a ordem, a disposição. É um ritual que remete ao elo de comunicação existente entre todos os componentes e que vai se construindo ao longo do cozinhar, do servir, do partilhar.

O entendimento dessa comunicação, neste trabalho, se dá por meio da teoria da Folkcomunicação, na qual Luiz Beltrão (1980; 2004) apresentou estudos de diferentes sistemas de comunicação cultural, envoltos sempre pela manifestação do povo e suas formas de se comunicar, uma maneira nem sempre legitimada, mas de uma efetividade sem igual. Por suas observações do local, do regional, o autor passou por elementos que caracterizam a busca por uma linguagem não necessariamente tradicional, pelos canais diferenciados de comunicação com objetos que, até então, não tinham "voz" dentro da academia sob o viés comunicacional.

Considerada por ele como "enigmática", essa é uma forma de comunicação que carece de descobertas e capacidade de decifrar o "segmento semântico codificável, no emaranhado

[1] Universidade Paulista – UNIP.

de sons, ritos, movimentos e imagens que o encobrem, constituindo o segmento estético, não decodificável racionalmente." (BELTRÃO, 2004, p. 69). O autor faz referência ao discurso folclórico, com suas práticas, no entanto, essa percepção pode ser aplicada a outras esferas sociais, como qualquer manifestação cultural, aqui, à comida, já que esse discurso, reitera, vai além e não se trata somente do que pode ser verbalizado, "mas também meios comportamentais e expressões não-verbais e até mitos e ritos que, vindos de um passado longínquo assumem significados novos e atuais, graças à dinâmica da Folkcomunicação." (BELTRÃO, 2004, p. 72).

Por isso, tomamos a importância da codificação dos elementos comunicacionais da sociedade e aplicamos à comida, essa prática tão comum, mas necessária e considerada até desprezada por Michel de Certeau (1996), mas que, por meio da Folkcomunicação, consegue entender a metalinguagem envolvida no processo culinário.

O comer é uma manifestação cultural e uma atividade do cotidiano que acabou ganhando espaço nos diferentes veículos de comunicação. E, assim como nas situações do cotidiano, a comida também possui um significado para além daquele que se pode ver as editorias ou cadernos de gastronomia. O uso da comida dentro dos meios de comunicação é feito com frequência e às vezes ultrapassa o significado informativo.

Em todas as mídias a comida está presente: rádio, impresso, internet, televisão, sendo essa última com um significativo aumento de programas que envolvem a culinária – desde os programas matinais com as receitas para as donas de casa como na *Cozinha Maravilhosa de Ofélia* e, mais recentemente, nos programas de variedades que possuem o momento de cozinhar, como no *Mais Você*, da *Rede Globo*, até a grande quantidade de realities shows exibidos, tanto na TV aberta quanto por assinatura, e que gera consideráveis índices de audiência, levando praticamente todas as emissoras abertas brasileiras a terem pelo menos uma atração no formato: *MasterChef* (no ar desde 2014, na *Bandeirantes*), *Bake Off Brasil* (incluindo edições com crianças e famosos, no *SBT*), *Mestre do Sabor* (já com duas edições, *Rede Globo*), *Top Chef Brasil* (também na sua segunda edição, exibido pela *Record*).

Tais programas falam diretamente sobre comida, no entanto, o objetivo deste trabalho é demonstrar o uso da comida em seu sentido denotativo, com aquilo que está nas entrelinhas de uma receita, ingrediente ou prato. A comida falou pelos meios de comunicação de uma forma eloquente durante o período da ditadura militar no país, quando as equipes dos jornais lançavam mão de receitas culinárias para tapar os buracos deixados pelas matérias que haviam

sido censuradas pelo órgão do governo. Esse é um acontecimento obscuro da história brasileira, no entanto, encontra-se um protesto que utilizou da comida – neste caso, as receitas – para comunicar que ali tinha havido o corte de um censor que estava presente no processo de produção e confecção dos jornais, como pode ser visto.

Outro uso desse código foi feito na internet pelo ex-presidente Lula, em 2015, ao colocar uma receita de bolo em uma postagem que deixou as pessoas, no mínimo, intrigadas (Revista Exame, 2015). Posteriormente, Lula usou a mesma rede social para explicar o motivo da publicação da receita de bolo e mostrou que a estratégia foi utilizada para promover a inauguração do *Memorial da Democracia*, ligado ao Instituto Lula. O esclarecimento veio pouco tempo depois da primeira postagem e fez menção diretamente à época da ditadura e ao tempo no qual a censura fazia parte de todo tipo de atitude, seja jornalística, seja em atos de liberdade de expressão.

Mais recentemente, o jornal *Extra* utilizou esse recurso para duas capas. A primeira indicava a matéria sobre as investigações da Polícia Federal do Rio de Janeiro (Facebook, 05 de maio de 2020), que tinha como título "O prato predileto de Bolsonaro – PF do Rio", com a ilustração de um prato feito, fazendo alusão à sigla da Polícia Federal. Na segunda capa (Facebook, 09 de junho de 2020), o prato escolhido para chegar aos leitores foi o escondidinho, com os dizeres "Prato do dia: Escondidinho à Bolsonaro", evidenciando a postura do atual presidente em relação às informações sobre a COVID-19.

Com esses exemplos, é possível perceber a relevância da comunicação da comida e da continuidade de seu uso, independente do meio ou motivo, pois apresenta elementos muito próximos das pessoas, já que está presente em seu cotidiano, de fácil acesso e entendimento, resultando em uma forma extremamente eficaz de comunicação, assim como afirmou Beltrão (1980, 2004).

Palavras-chave: Comunicação; Comida; Cultura; Mídia.

REFERÊNCIAS

BELTRÃO, Luiz. **Folkcomunicação: a comunicação dos marginalizados**. São Paulo: Cortez, 1980.

_____. **Folkcomunicação: teoria e metodologia**. São Bernardo do Campo: UMESP, 2004.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: 2. morar, cozinhar. Trad. Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

EXAME. Lula Publica Receita de Bolo. Disponível em: https://exame.abril.com.br/brasil/lula-publica-receita-de-bolo/.

EXTRA, Jornal. **Capa do Jornal Extra**. 6 mai. 2020. Facebook: Jornal Extra. Disponível em: https://www.facebook.com/jornalextra/posts/3468362073196718. Acesso em 6 mai. 2020.

EXTRA, Jornal. **Capa do Jornal Extra**. 9 jun. 2020. Facebook: Jornal Extra. Disponível em: https://www.facebook.com/jornalextra/photos/a.208847352481556/3562342637131994/?type=3&eid=ARC0zVfWhJd3XkVBpvQXL7HJRu1s912IQkyM7uRQ8EwV8QBFYHzTDA9vEMIEeZ-N3QVY_VnFHEkzA0Ci&__tn__=EEHH-R. Acesso em 9 jun. 2020.

MAFFESOLI, Michel. Mesa, espeço de comunicação. In: DIAS, Celia Maria de Moraes. **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. Barueri, SP: Mande, 2002.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2013.

7. Subjetividades, Cultura e Memória – Sessão 9

O GERGELIM EM PRESTÍGIO CASEIRO E INDUSTRIAL

Lara Heloisa Souza Oliveira[1]
Sindi Muriel de Araújo Carvalho[2]
Debora Cruz Porcino[3]

No século XVI, em meio ao período colonial, os portugueses trouxeram uma planta oleaginosa ao Nordeste do Brasil que se expandiu moderadamente em outras regiões e persiste até os dias atuais. Trata-se do gergelim - também chamado de sésamo -, uma semente herbácea bastante antiga, que teve origem no oriente, e de grande popularidade entre os pequenos produtores, que geralmente produzem em associações (LIVUP, c2020). A semente é tipicamente encontrada na Ásia e possui algumas variações, acha-se o preto, o branco e o marrom, sendo o primeiro o mais rico em cálcio (CRI, 2017). No Brasil, o grão foi trazido pelos portugueses e era restrito às fazendas, e os interesses por sua produção, principalmente no Nordeste, se dá por sua facilidade de adaptação em climas quentes e solo seco, além de ser facilmente cultivado e um atrativo item comercial, dentro e fora do país. Neste texto, levar-se-á em consideração muitos aspectos acerca de tal alimento, sendo eles: cultural, plantio, nutricional, medicinal e como ingrediente de outros pratos. O motivo de escolha do gergelim para o presente trabalho, foi a sua recorrência, sobretudo na forma de farofa, nas zonas rurais, que - por vivência própria - os avós passam aos netos.

Essa discussão tem como intuito abranger os preceitos do gergelim, analisar sua facilidade de produção e graças a isso associá-lo ao auxílio de melhoramento de vida de determinadas populações, bem como seus valores nutricionais e sua importante presença em vivências socialmente desfavorecidas. Esse resumo foi desenvolvido como avaliação da disciplina *Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição* oferecida durante o semestre suplementar da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB).

---

[1] Graduanda do curso de Nutrição pela Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[2] Graduanda do curso de Nutrição pela Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[3] Professora da disciplina Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

Para tanto, como construção de tal trabalho, sendo uma metodologia descritiva, utilizou-se algumas pesquisas: LIVUP **e** Português. Além do documento "A cultura do gergelim", 2007, da EMBRAPA.

Primordialmente, é imperioso enfatizar como se planta tal produto. Uma vez que não necessita de muita umidade, é apto ao clima quente e leva um tempo consideravelmente curto para ser colhido. Levando em conta a facilidade de plantio e colheita, é oportuno perceber a sua estima em famílias menos favorecidas economicamente, isso porque os grãos de gergelim, com uma boa variedade de receitas, são uma opção válida para saciar a fome sem exigir grandes esforços físicos e financeiros. Logo, mesmo sendo comercializado pelos pequenos produtores, em algumas famílias também é comum ser produzido unicamente para consumo próprio. Como expressão de comensalidade, é imprescindível citar a colheita e preparo em conjunto, geralmente em roças, em que os moradores se unem -até mesmo com as crianças- para cultivar e preparar os diferentes pratos que o gergelim possibilita. (EMBRAPA, 2007)

Concomitantemente, percebe-se o prestígio industrial do gergelim, quando por métodos químicos ele torna-se conveniente na criação de óleos, cosméticos e remédios. Já na gastronomia caseira, o gergelim atua na produção de pães, doces, biscoitos e até mesmo no sushi, além de ser base de alimentos da merenda escolar. Para analisar e entender sua maior valorização no Nordeste, deve-se estar ciente de que o gergelim, apesar de não ser um ingrediente que surgiu propriamente por lá, passou a obter um valor regional bastante característico, e por isso é muito presente na criação de paçocas, cocadas e pé-de-moleque. Também é comum encontrá-lo em celebrações culturais, em especial a festa junina (CRI, 2017).

O gergelim se dispõe de maior utilização em zonas rurais, passado de geração a geração, com receitas pouco conhecidas em zonas mais distantes, tendo como exemplo a paçoca de gergelim. Nesse processo, os grãos de gergelim são torrados normalmente em uma panela sob um fogão a gás ou de lenha, em seguida prensados em um pilão de madeira junto a farinha de mandioca e a rapadura, ingredientes também comuns no sertão nordestino. O resultado final é uma farofa fina e adocicada que é comida pura, sem acompanhamentos. Esse tipo de receita não costuma ser comercializada, é geralmente feita para ser consumida como um lanche da tarde e todo o processo de preparo é rápido e fácil.

Um ponto interessante desse preparo é o modo como a modernidade deixou de ter o pilão como primeira opção no momento de triturar e misturar os grãos do gergelim aos outros

ingredientes, sendo prontamente substituído pelo liquidificador, uma ferramenta muito mais ágil e que exige menos esforços físicos. Ainda assim, mesmo sem uma comprovação concreta, os sertanejos mais velhos se prontificam a defender o ponto de que a paçoca feita no pilão é infinitamente mais saborosa, o que evidencia um ponto cultural marcante e que deve ser valorizado.

Talvez sejam esses fatores de apego, simplicidade e preservação da cultura que tornam a paçoca de gergelim tão pessoal e familiar e que dispensa comercialização. Cabe pontuar que ele já foi demasiadamente usado como uma das mais antigas ferramentas medicinais do mundo na medicina chinesa, por se tratar de um poderoso anti-inflamatório e oferece prevenção de doenças cardiovasculares, pois oferece gorduras "limpas" ao organismo (LIVUP, c2020). Já nutricionalmente, o gergelim é rico em proteínas e vitaminas B, além de minerais, tais quais cálcio, magnésio e selênio. Afirma-se, ainda, que o gergelim é rico em folato, indicado para mulheres grávidas, a fim de evitar más formações (CRI, 2017).

Em suma, torna-se lúcida a importância do gergelim, tanto culturalmente como na agroindústria, além de conhecer os diversos alimentos que o utilizam como ingrediente. Percebe-se, também, que o motivo de o gergelim ser bastante popular por pequenos produtores se dá por sua facilidade desde o plantio ao cultivo que, consequentemente, valoriza o seu tempo e permite uma produtividade maior ao trabalho, além de um bom retorno financeiro. A variedade de produções a serem feitas a partir dessas sementes permitem a presença do gergelim em indústrias químicas, restaurantes renomados ou simplesmente em casas de famílias mais pobres.

O prestígio caseiro e industrial se dá principalmente pela multiplicidade do gergelim, usado de maneira simples e refinada, além do processo cultural com a famosa paçoca, famosa por ser passada dos avós aos netos. Outrossim, é importante conhecer seus benefícios e o quanto alguns alimentos são, de certa forma, desconhecidos. Deve-se, então, buscar conhecimento, explorar da melhor maneira o que a natureza pode oferecer, pois como os diferentes benefícios do gergelim, muitos alimentos têm muito a oferecer se forem, de fato, conhecidos.

Palavras-chave: Gergelim; Farinha; Cultura.

REFERÊNCIAS

LIVUP. **Gergelim**. [S.I] [2020]. Disponível em: https://www.livup.com.br/ingredientes/gergelim. Acesso em: 04 out. 2020.

CHINA RADIO INTERNATIONAL - CRI. **Origem e benefícios das sementes de gergelim**. [S.I] [2020]. Disponível em: http://portuguese.cri.cn/audioonline/food/413/20171113/51122.html. Acesso em: 04 out. 2020.

ARRIEL, N. H. et al. **A cultura do gergelim**. Ed.1. Brasília, DF. 2007.

USO DE ALIMENTOS NATIVOS DA MATA ATLÂNTICA NA GASTRONOMIA COMO FORMA DE VALORIZAÇÃO, PRESERVAÇÃO E GERAÇÃO DE RENDA

Fabiana Mortimer Amaral[1]
Alice Novaes Southgate[2]

O bioma Mata Atlântica situado no Brasil está atualmente entre os 34 *hotspots* de biodiversidade do mundo. O desmatamento deste bioma cresceu 27,2% nos anos de 2018-2019, quando comparado ao período anterior. Atualmente a área restante original deste bioma é de cerca de 8%. Nesse espaço geográfico vivem 70% da população do Brasil e está uma das maiores cidades do mundo, São Paulo. A urbanização e o crescimento econômico insustentável andam lado a lado com as perdas histórico culturais, com a degradação ambiental e extinção de espécies de flora e fauna nativas (REZENDE et al., 2018, p.208).

Neste sentido, a busca por estratégias de geração de renda sustentável e de valorização das potencialidades deste bioma é de grande importância como modelo de viver de forma equilibrada com a preservação socioambiental e a economia. O desenvolvimento de produtos alimentícios com potencial uso gastronômico pode ser uma estratégia viável para a geração de renda para agricultores familiares e outros empreendimentos relacionados à alimentação que possuam como ideologia preservar os potenciais biológicos das florestas brasileiras. A manutenção da fauna e flora de um espaço, está intrinsecamente ligada aos fazeres e saberes relacionados às comunidades tradicionais. Sendo assim, preservar os biomas brasileiros é também uma maneira de manter viva uma comunidade e seus saberes específicos.

Dados do inventário Florístico e Florestal de Santa Catarina, mostram que em 2015 a cobertura florestal nativa remanescente de Mata Atlântica em Santa Catarina era na faixa de 29%, dividida em três tipos de florestas: a Floresta de Araucárias com cerca de 24% da sua cobertura original, a Floresta Densa com 40% da cobertura original e a Floresta Decidual com apenas 16% da extensão (VIBRANS, 2015, p.5).

[1] Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC.
[2] Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC.

A área de Mata Atlântica, no estado de Santa Catarina, possui uma diversidade de frutas nativas com potencial de aplicação na gastronomia, como o butiá, a goiaba serrana, o araçá vermelho, o araçá amarelo, a jabuticaba, uvaia, guabiroba, grumixama entre outras frutas ainda pouco valorizada do seu ponto de vista econômico e de importância social e ecológica. Além disso, apresenta uma extensa cultura do plantio e manufatura da mandioca e a existência de algumas comunidades tradicionais indígenas que preservaram sementes crioulas como o feijão marumbé.

Para demonstrar as aplicações gastronômicas destes produtos, o Núcleo de Estudos em Gastronomia, grupo de pesquisa do IFSC desenvolve, em parceria com profissionais da gastronomia, produtos alimentícios com potencial de aplicação em diversas áreas da alimentação.

A junção do feijão marumbé e de derivados da mandioca com produtos nativos da biodiversidade local deram origem a pratos como a salada de goiaba serrana e feijão marumbé apresentada, por exemplo, em um evento de geração de cadeia econômica sustentável. Na sobremesa de butiá a farinha de mandioca foi utilizada para realizar uma massa que serve de base para um creme de butiá.

O feijão (*Phaseolus vulgaris L.*) está entre os insumos alimentícios, mais produzidos pela agricultura familiar. As sementes crioulas de feijoeiro cultivado por pequenos agricultores agroecológicos ou por comunidades tradicionais possuem estabilidade e adaptabilidade a diferentes territórios. A preservação de sementes crioulas selecionadas dos melhores exemplares, mantendo-as para que as próximas gerações, determina um importante papel na manutenção da cultura e dos saberes e fazeres regionais (ANTUNES, 2019, p.13)

Do ponto de vista gastronômico a utilização de feijões provenientes de territórios tradicionais traz à produção um sabor único e no caso do feijão marumbé contribui também para o aspecto visual do prato.

No prato desenvolvido o feijão marumbé é apresentado na forma de uma salsa agridoce com cubos pequeno de goiaba serrana, acompanhado de um misturado de ovo, taioba e biju, decorado com folhas jovens de ora-pró-nobis

A produção culinária traz a simbologia do equilíbrio entre a biodiversidade das espécies com o ambiente necessário para o desenvolvimento de um sistema de produção agroecológicos, com o objetivo de criar condições favoráveis à conservação dos recursos naturais (água, solo e espécies nativas).

A utilização de insumos derivados da mandioca e frutas nativas no preparo de sobremesa possibilitou uma criação moderna com produtos da sociobiodiversidade de Santa Catarina, tais como a farinha de mandioca e o butiá. Foram incorporados ainda outros produtos típicos da região, como o melado proveniente dos engenhos de cana de açúcar e a erva mate.

Os engenhos de farinha fina são numerosos ao longo do litoral sul de Santa Catarina. A farinha polvilhada, como também é conhecida, apresenta cor branca, textura fina e macia, podendo ter sabor mais adocicado ou azedo. Resultado principalmente das variedades de mandioca utilizadas e da fina peneiração após o forneamento da farinha. Esse produto simboliza a troca cultural entre índios e europeus (principalmente açorianos), sendo que os primeiros apresentaram a cultura da mandioca e os modos rústicos de elaborar a farinha, enquanto os segundos aperfeiçoaram a seleção de variedades, os maquinários e técnicas utilizadas (SLOWFOOD, 2018).

Tradicionalmente, os frutos do butiazeiro são muito utilizados pelos nativos, sendo vendidos in natura na beira das estradas para o preparo de sucos ou aromatização de cachaça. Encontra-se ainda na região: geleias, licores e molhos, além do picolé de butiá, no entanto, é raro o seu uso em restaurantes principalmente fora da região onde ocorre para compor sobremesas ou pratos salgados.

A sobremesa procurou representar a região onde os dois produtos tecem suas histórias de resistência que é o litoral sul de Santa Catarina, mais precisamente a área de restinga onde existem os butiazais. Foi elaborada uma canoa crocante utilizando a farinha de mandioca acompanhada de uma farofa levemente adocicada representando a areia da restinga. Dentro da canoa foi colocado uma tira de bolo de melado e sobre ele gotas de cremoso de butiá intercalado com um gelificado também de butiá e lascas de merengue com erva mate.

A inter-relação das ações de pesquisa com os diferentes atores da cadeia de alimentos de identidade tem proporcionado no Estado o surgimento de negócios que visam a valorização dos produtos e técnicas ligadas ao conhecimento tradicional. Novos profissionais da gastronomia destacam no seu trabalho os produtos locais, com forte relação social e ambiental.

A junção de sementes preservadas por comunidades tradicionais, como o feijão marumbé; com técnicas tradicionais vinculadas a cultura da mandioca e insumos da biodiversidade da Mata Atlântica, mostram uma paleta enorme de possibilidades de aplicação

alimentar de valor agregado, o que podem contribuir para a manutenção socioambiental de fazeres culturais e insumos nativos com forte risco de extinção, por meio de um comércio ético e justo.

Palavras-chave: Mata Atlântica; biodiversidade; gastronomia; geração de renda.

REFERÊNCIAS

ANTUNES, Clarice Elisabete. **Avaliação de feijão crioulo (phaseoulus vulgaris l.) em sistema de cultivo agroecológico em curitibanos – SC**. Trabalho de conclusão de curso de Agronomia, Universidade Federal de Santa Catarina, Curitibanos, Santa Catarina, 2019.

REZENDEA, Camila Linhares. et al. From hotspot to hopespot: An opportunity for the Brazilian Atlantic Forest. **Perspectives in Ecology and Conservation**, Volume 16, 2018, p. 208-214.

VIBRANS, Alexander Christian. **Inventário Florístico Florestal de Santa Catarina**: o que você deve saber sobre as florestas de Santa Catarina, FURB, 2015.

SLOWFOOD BRASIL. **Produtos do Brasil na Arca do Gosto**: Farinha Polvilhada. Disponível em: https://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas/fortalezas-no-brasil/1450-fortaleza-slow-food-d os-engenhos-de-farinha-polvilhada-de-santa-catarina. Acesso em: 14 out. 2020.

ARROZ E FEIJÃO: UMA MEMÓRIA GUSTATIVA NA GUERRA

Priscila Ervin Saval[1]

A alimentação é essencial para a manutenção da vida humana, por este motivo, desde os primeiros conflitos, tornou-se uma das principais preocupações dos comandantes de Exército (MERON, 2014, p.1). Mas, infelizmente, para o Exército brasileiro a alimentação das tropas não era compreendida como uma necessidade que demandasse de grandes preocupações e investimentos. Como consequência, entre os anos de 1824-1945, os militares brasileiros precisaram conviver com um fornecimento alimentício de péssima qualidade, escasso e, por vezes, até inexistente (SIMON, 2019, p. 158). Com o passar do tempo esta realidade atravessou os muros dos quartéis tornando-se um assunto de conhecimento público, fazendo com que a precária qualidade do rancho viesse a ser o principal motivo alegado pelos jovens para desejarem dispensa do serviço militar (OLIVEIRA, 2016, p. 130).

Embora a chegada da Missão Francesa ao Brasil em 1919 tenha resultado na criação do Serviço de Intendência - o qual deveria tratar dos assuntos referentes à organização e fornecimento do rancho em tempos de paz ou de guerra - não se identificaram significativas alterações na qualidade da alimentação fornecida aos integrantes do Exército brasileiro, que continuaram a praticar uma dieta pautada no consumo de arroz, feijão, carne seca, açúcar, sal, banha, mate, bolacha, café e pão.

O descaso e o despreparo com a alimentação das tropas se evidenciou durante a Segunda Guerra Mundial (2GM) visto que, após declarar guerra à Alemanha e à Itália em 31 de agosto de 1942, o Presidente Getúlio Vargas selou um acordo com os EUA, no qual caberia ao governo brasileiro criar, organizar e fardar um contingente militar que atuaria no conflito ao lado da US Army. Já os estadunidenses, ficariam responsáveis por treinar, transportar e fornecer suprimentos à tropa, tais como a alimentação. Diante disto, em 9 de agosto de 1943, criou-se a Força Expedicionária Brasileira (FEB).

Ao contrário do descaso com que o Exército brasileiro lidava com a alimentação dos seus militares, a US Army compreendia a importância de suprir adequadamente suas tropas e,

[1] Mestranda em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS.

portanto, investia para aprimorar a qualidade das refeições que seriam fornecidas. O processo de elaboração das rações estadunidenses era extremamente complexo, pois todos os produtos deveriam atender às seguintes necessidades: palatabilidade, valor nutricional, estabilidade, concentração e facilidade de preparo. Isto porque, para a Quartermaster Corps (QMC) – Setor de intendência da US Army, responsável pela elaboração das rações – as refeições deveriam entregar uma experiência completa e agradável, suprindo às necessidades físicas, nutricionais, gustativas, culturais e psicológicas dos militares estadunidenses (WOODICKA, 1943, p. 15).

O esforço para atender amplamente às necessidades alimentares das tropas da US Army tornou as rações uma verdadeira comida para os estadunidenses pois, segundo Da Matta (1986, p.37) alimento e comida não são sinônimos, uma vez que a comida não é apenas o biológico, ela está ligada a um estilo, uma forma de alimentar-se e isto acaba por definir, também, aquele que a ingere. Portanto, a relação que se estabelece com o alimento está muito além da sua utilização como combustível para as necessidades fisiológicas do ser humano, diz respeito ao elo que ele constrói com o seu "eu cultural" que está diretamente ligado às suas sensibilidades. Para Pesavento (2005, p.128), trata-se de um processo subjetivo, que nasce no íntimo do indivíduo e, este como ser social, acaba por compartilhá-lo e sociabilizá-lo.

Embora a alimentação ofertada no Brasil fosse precária, é importante compreendermos que o arroz, feijão, farinha e carne seca, presentes na dieta nutricionalmente pobre dos militares, era formada por víveres presentes na base alimentar brasileira. Desta forma, a qualidade não extinguia as questões ligadas à identidade cultural (HALL, 1996, p. 70) presentes nas refeições dos militares. Portanto, ao consumirem as rações elaboradas pela QMC, apenas o fisiológico dos expedicionários era alimentado, pois o elo que haviam construído com a comida brasileira presente no hábitus (BOURDIEU,1983 p.20) não estava presente. Sendo assim, os militares brasileiros haviam sido educados socialmente, para que soubessem identificar víveres responsáveis por transformar alimento em comida.

É neste momento, quando os militares da FEB encontram dificuldades para consumir a comida dos estadunidenses, que nosso trabalho se situa. Objetiva-se apresentar os resultados obtidos na terceira etapa da pesquisa de mestrado em História que se encontra em andamento, na qual buscamos compreender, a partir dos relatos orais dos militares brasileiros que integraram a Força Expedicionária Brasileira, como as memórias gustativas do arroz e do feijão foram rememoradas durante o período em que atuaram na Segunda Guerra Mundial, e a necessidade de consumir uma alimentação elaborada por estadunidenses, para

estadunidenses. Entende-se nesta pesquisa o conceito de "memória gustativa" a partir do apresentado por Corção (2007, p.109).

Foram analisados no total 120 relatos orais, nos quais identificou-se 177 menções a alimentação fornecida pelos EUA entre os anos de 1944-1945, destas 17 relatavam sobre a ausência de arroz e feijão preparado à moda brasileira isto porque alguns dos expedicionários relataram que o feijão preparado pelos estadunidenses era adocicado, o que não teria agradado o paladar dos brasileiros. Ainda sobre as fontes orais analisadas, é importante salientarmos que nenhuma delas foram produzidas a partir de entrevistas realizadas pela autora desta pesquisa. Trata-se de documentação resultante do esforço de outros pesquisadores com diferentes enfoques e foi útil a outros estudos ou finalidades. Para esta análise em específico, foram utilizados seis tomos da coleção "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", de responsabilidade de Alcides Moraes Motta, publicados pela editora da Biblioteca do Exército no ano de 2014. Embora o aproveitamento destas fontes orais resulte em algumas carências de conteúdo, como a ausência de respostas mais direcionadas à nossa temática, ainda assim, a partir do exercício de "reutilização" das fontes (RODEGHERO; MACHADO, 2017, p.51) objetivamos reafirmar a importância dos acervos de história oral. No caso desta pesquisa, grande parte dos personagens já faleceram ou se encontram em idade extremamente avançada, o que devido ao advento do covid-19 impossibilitou, por óbvio, a produção de novas fontes orais a partir destas testemunhas.

Após a análise dos relatos memorialísticos, podemos concluir que, embora o Exército brasileiro não ofertasse uma alimentação de qualidade aos seus militares, ainda assim, ao se depararem com as rações elaboradas pela QMS suas necessidades culturais e identitárias referentes ao consumo de arroz e feijão foram evocadas pela memória gustativa dos militares da FEB.

Palavras-chave: Alimentação; Força Expedicionária Brasileira; Memória gustativa.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **Questões de Sociologia**. Rio de Janeiro: ed. Marco Zero, 1983.

CORÇÃO, Mariana. **Os tempos da memória gustativa: bar, palácio, patrimônio da sociedade curitibana** (1930-2006). 2007. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007. Disponível em: http://www.poshistoria.ufpr.br/documentos/2007/Marinacorcao.pdf. Acesso em: 20 mar. 2020.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** Trad. de Tomaz Tadeu d Silva e Guacira Lopes Louro. Rio de Janeiro: DP&A, 1996.

MERON, Luciano. Saco vazio não para em pé: a alimentação e os hábitos alimentares na FEB (1944-1945). In: **I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia. Feira de Santana/BA**. Anais. Feira de Santana/ BA: SAC/ UEFS, 2014. Disponível em: http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/MERON_Luciano.pdf. Acesso em: 16 jun. 2018.

OLIVEIRA, Dennison. O combatente melhor alimentação da Europa: a alimentação da Força Expedicionária Brasileira e a aliança Brasil-EUA durante a Segunda Guerra Mundial (1943-1945). **Revista Esboços**, Florianópolis, v. 21, n. 31, p. 117-141. jul. /dez. 2016. Disponível em: https://periodicos.ufsc.br/index.php/esbocos/article/view/2175-7976.2015v22n34p116. Acesso em: 28 abr. 2018.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História & História Cultural**. 2ª Edição. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

RODEGHERO, Carla Simone; MACHADO, Vanderlei. Mulheres em movimento: militância estudantil e luta contra a ditadura. **Revista de História Oral**, vol. 20, n. 2, p. 33-57, jul/dez, 2017.
Disponível em: https://revista.historiaoral.org.br/index.php?journal=rho&page=article&op=download&path % 5B%5D=738&path%5B%5D=pdf. Acesso em: 17 abr. 2018.

SIMON, Everton. Luiz. **Do garfo à pena:** uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas. 2019. Tese (Doutorado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade do Vale do Rio dos Sinos. São Leopoldo, 2019. Disponível em: http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/8861. Acesso em 24 ago. 2020.

WOODICKA, Captain Virgilaptain. Food Requirements of Overseas Use. I**ndustrial & Engineering Chemistry.** American Chemical Society, Washington, D.C. 1943

COMIDA RITUALÍSTICA: UM BREVE PANORAMA DA ALIMENTAÇÃO, TÉCNICAS E RITUAIS DOS POVOS ORIGINÁRIOS

Pedro Fortes Nunes[1]
Myriam Melchior[2]
Nina Pinheiro Bitar[3]

A alimentação brasileira, de certa forma, tem os seus pilares firmados na alimentação dos povos originários indígenas, que abrangia um leque amplo, integrando raízes, leguminosas, frutos e grãos. Os nativos eram detentores do conhecimento de diversas técnicas para o processamento de alimentos, dentre elas o preparo da farinha, elemento fundamental e altamente representativo da alimentação tupiniquim desde os tempos pré-coloniais, tendo o seu consumo comparado com o de pão, pelos franceses. A técnica realizada pelas mulheres das aldeias é definida como a moagem de cereais, sementes e raízes e também envolve o fogo e os elementos de cerâmica manufaturados pelos indígenas. Essa técnica é responsável por enaltecer a versatilidade de diversos alimentos, como o milho e o peixe, mas principalmente da mandioca, que ao ser transformada pode integrar preparos de beijú, farofas e pirões. Além destas possibilidades, ela também pode ser ingerida cozida, na forma líquida, como se encontra na variedade de Cauim ou em cremes como os mingais. (CASCUDO, 1967; LÉRY, 1972 [1578])

Introduzidas no campo epistemológico da história das práticas alimentares, as bebidas, além dos componentes nutricionais, expressam também escolhas culturais, sendo assim, essenciais na estruturação social dos grupos e sua expressão de identidade. Elas reforçam a estreita relação entre a sintaxe alimentar e a forma com que cada cultura se estrutura e se identifica. O consumo das bebidas fermentadas alcoólicas pelos povos nativos da América do Sul pode ser caracterizado segundo Noeli e Brochado (1998) como alimentação ou

[1] Graduando em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.
[2] Professora do Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Coordenadora do EGCM.
[3] Professora do Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Vice-Coordenadora do EGCM.

embriagantes. As bebidas fermentadas embriagantes eram comumente produzidas com base em tubérculos, vegetais e grãos, como por exemplo a mandioca e o milho, principalmente na forma de farinha. Frutas e mel poderiam ser acrescentados para aumentar o teor de açúcares e, também, para fins de fermentação alcoólica. Geralmente, as bebidas produzidas para experiência etílica no contexto indígena levam o nome de Cauim, independentemente da matéria prima e da forma de produção (NOELLI, BROCHADO, 1998; FERNANDES, 2002).

A produção das bebidas fermentadas pode ser interpretada como outra forma de ingerir estes alimentos supracitados, uma vez que faz parte da cultura indígena o processamento do alimento com a intermediação ou adição de elementos como a cerâmica, a farinha ou o fogo. De acordo com Fernandes (2004) e Rosa e Afonso (2015), a mastigação tem grande importância na conversão das cadeias de amidos em carboidratos simples que possam ser fermentados. Levando em conta as diferentes formas de realizar a conversão amido-açúcar, as cervejas podem ser classificadas em: insalivadas, maltadas e claras. O Cauim, especificamente, é um modelo de cerveja insalivada, uma vez que as enzimas presentes na saliva têm o papel principal de indução da fermentação (FERNANDES, 2004; ROSA e AFONSO, 2015).

O Cauim, desde a sua fabricação até o seu consumo, envolve uma série de processos e diversos membros das aldeias. O trabalho, desde a colheita até a fervura, é de responsabilidade exclusivamente feminina. O processamento dos alimentos começa pela limpeza com água para retirar possíveis sedimentos ou a descascadura com facas produzidas de pedras lascadas, conchas de moluscos ou ossos. Após esse processo, alguns alimentos eram transformados em farinha, que seria insalivada, através do trabalho dos nativos que ralavam em pranchas de madeira incrustada com diversas lascas de pedra ou trituravam em pilão. O preparo da mandioca brava detinha uma particularidade, era prensada, pré-cozida e transformada em farinha ou beijú, para que a extração do ácido cianídrico fosse concluída com sucesso e o alimento pudesse seguir a mesma sequência das outras espécies. Na fabricação do Cauim de mandioca, as raízes são cozidas e, depois que esfriam, são mastigadas e reservadas em outro refratário. Após a mastigação de todas as raízes, a massa é aquecida novamente, dessa vez misturada com água, quando começa a fermentação. Depois de aproximadamente 48 horas, a bebida está pronta para o consumo. A cauinagem era executada nas beberagens indígenas, que se relacionam com diversos eventos culturais de seus povos,

como funerais, casamentos e principalmente durante os rituais antropofágicos (NOELLI, BROCHADO, 1998; FERNANDES, 2004).

A ritualização da morte dos prisioneiros de guerra era responsabilidade dos homens, que se enfeitavam para o ritual e as comemorações envolviam, principalmente, a destreza e a habilidade na guerra do grupo vencedor. As mulheres serviam o Cauim aos companheiros e o alimento consumido durante a bebedeira era a carne do inimigo assada em meio ao ritual. Nesse contexto, os inimigos tornavam-se uma entidade através desse ritual, contrapondo-se a quem come. Através da celebração, as memórias eram estimuladas e as façanhas guerreiras eram perpetuadas (ALBUQUERQUE, 2011; CASTRO e MENDES, 2009; CONCEIÇÃO, 1992; FERNANDES, 2004).

As bebidas fermentadas, além de serem consumidas em ocasiões festivas, também tinham um significado religioso, uma vez que eram vitais para que os pajés alcançassem o estado de leveza que era necessário para a comunicação com os mortos. É documentado, também, que as bebidas não causavam embriaguez, levando em conta seus baixos teores alcoólicos, mas sim um estado de "pular-voar" alcançado através dos vômitos que livravam os indígenas de tudo o que os torna pesados (FERNANDES, 2004).

Porém, a comemoração das aventuras guerreiras e a celebração das memórias nas cauinagens não eram vistas por todos como algo positivo. O processo edificante de rememoração do passado para os povos indígenas era interpretado pelos colonizadores e missionários como a "mola propulsora" para outros males, que reanimava o sentimento de vingança dos inimigos e culminava nos rituais antropofágicos. Sob a visão eurocêntrica, o festejo dos povos originários e a utilização pontual do Cauim, que era fortemente relacionado às atividades agregadores e xamanísticas das aldeias, foi descrito na literatura como "bebedeira", de uma forma negativa e utilizado como ferramenta de desagregação e dominação dos nativos pelos agentes colonialistas que trocavam outras bebidas por favores, serviços e proteção. Também era de interesse dos missionários acabar com a cultura da antropofagia e do consumo de Cauim (CASTRO e MENDES, 2009; FERNANDES, 2002; MELCHIOR, 2017).

O preconceito do colonizador pela bebida tradicional brasileira é refletida até o presente nas escolhas e preferências alimentares dos povos indígenas. As escolhas alimentares indígenas foram condicionadas pelo choque cultural imposto pelos estrangeiros que transformaram os alimentos originários em exóticos, causando um estranhamento ao

relacionarem o consumo desses produtos à barbaridade e à ausência de civilização (AGNOLIN, 2002).

Palavras-chave: Cauim; bebidas; memória; indígena.

REFERÊNCIAS

AGNOLIN, Adone. Antropofagia ritual e identidade cultural entre os Tupinambá. **Rev. Antropol.**, São Paulo, v. 45, n. 1, p. 131-185, 2002. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-77012002000100005&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 26 out. 2020. https://doi.org/10.1590/S0034-77012002000100005.

ALBUQUERQUE, M. B. B. Beberagens Tupinambá e processos educativos no Brasil colonial. **Educação em revista**, v. 27, n. 1, p. 19–44, 2011.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. Companhia Editora Nacional, 1967.

CASTRO, C. G. DE; MENDES, N. R. G. A. Fermentando o inimigo: considerações sobre a cauinagem ameríndia. **Revista três pontos**, 2009.

CONCEIÇÃO, P. S. P. DA. VILAÇA, Aparecida. Comendo como gente. ANPOCS & Editora da UFRJ, Rio de Janeiro, 1992, 363p. **R. História**, p. 127–128, 1992.

FERNANDES, J. A. Cauinagens e bebedeiras: os índios e o álcool na história do Brasil. **Revista Anthropológicas**, v. 13, n. 2, p. 39–59, 2002.

FERNANDES, J. A. **Selvagens Bebedeiras: Álcool, Embriaguez e Contatos Culturais no Brasil Colonial**, 2004.

LÉRY, Jean de. "Das Grossas Raízes e do Milho com que os selvagens fabricam a farinha, comida em lugar do pão; da bebida a que chamam Cauim". In: **Viagem à Terra do Brasil.** São Paulo. Editora da Universidade de São Paulo. 1972 [1578], p. 90

MELCHIOR, M. et al. **Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017.

NOELLI, F. S.; BROCHADO, J. P. O Cauim e as beberagens dos guarani e tupinambá: equipamentos, técnicas de preparação e consumo. **Rev. do Museu de Arqueologia e Etnologia**, v. 8, p. 117–128, 1998.

A IMPORTÂNCIA DA CULTURA ALIMENTAR NO VALE DO PARAÍBA PAULISTA

Maria Luiza Rocha Ribeiro[1]
Ingrid Hötte Ambrogi[2]

O estudo pretende abordar o contexto histórico e alimentar do Vale do Paraíba paulista, tendo como campo de pesquisa as cidades de Cruzeiro, Pindamonhangaba e São José dos Campos. Com intuito de utilizar a história oral das famílias que moram na região para complementar a pesquisa, analisamos os cadernos de receitas, relatos dos entrevistados e utensílios domésticos e ingredientes que eram utilizados para compreender essa população. Estes registros são fundamentais para entender o cotidiano, sobretudo os relatos, por dependerem da memória em vida dos participantes, que correm o risco de serem perdidos se não forem registrados. "A cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, das práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade" (MONTANARI, 2013, p. 62) e, escrevendo sobre ela é possível preservá-la e averiguar se esses hábitos e costumes ainda existem entre os valeparaibanos.

No decorrer da pesquisa, a cultura caipira foi tomando grande proporção. Utilizando o cinema como metáfora para exemplificar esta situação, a cultura caipira se tornou um dos personagens principais e o caipira um coadjuvante neste roteiro. A cultura caipira tem importância crucial para a manutenção e a vinculação dos valores e tradições fundantes do Vale do Paraíba e a alimentação reforça esse vínculo do homem com a terra em suas necessidades mais primitivas. Apresentamos como questão central a presença da identidade do caipira na cultura alimentar do Vale do Paraíba.

O objetivo desta pesquisa é compreender a relação do caipira com a alimentação e sua relevância na formação da cultura alimentar do Vale do Paraíba paulista, no século XXI. Buscamos investigar a cultura caipira vivenciada em suas origens e suas transformações na atualidade.

---

[1] Mestrado na Universidade Presbiteriana Mackenzie.
[2] Doutorado na Universidade Presbiteriana Mackenzie.

Para prosseguir no estudo, buscou-se realizar uma pesquisa bibliográfica ampliando, por meio de entrevistas temáticas e elementos de fontes primárias tais como cadernos de receitas, fotografias e depoimentos obtidos através de descendentes dos caipiras mais antigos, com o propósito de reavivar essa memória e dar voz para essa cultura enriquecendo a pesquisa. Para tanto serão citados os autores como Montanari (2013), que representa a alimentação como cultura e Bosi (1979) que trata da memória e tradições.

Entretanto, devido à pandemia de Covid-19 que chegou ao Brasil no ano de 2020, o trabalho sofreu algumas mudanças. Somente uma entrevista pôde ser realizada presencialmente, pois foi gravada antes do decreto estadual imposto pelo João Dória, Governador do Estado de São Paulo, determinando quarentena para todo o estado a partir do dia 24 de março de 2020. Portanto, com as entrevistas presenciais impossibilitadas, a medida adotada foi utilizar a ferramenta digital para elaborar um questionário que conseguisse chegar até os entrevistados, neste período de isolamento social. Este questionário foi dividido em três etapas: a primeira focada em apresentar o perfil dos entrevistados; a segunda voltada para saber hábitos e costumes caipiras sobre a infância e adolescência dos participantes; a terceira busca analisar como os integrantes da pesquisa vivem atualmente, se mantêm hábitos adquiridos na infância ou possuem outro modo de vida. Para obter os documentos de seus familiares, foi solicitado aos entrevistados que mandassem, através de e-mail ou mensagem de celular, imagens ou uma descrição dessas recordações como: foto, receita ou utensílio de sua família, lembranças ou histórias. As 23 pessoas entrevistadas foram escolhidas pela autora, através de indicações, relatos e conhecidos. Eles representam suas famílias e por consequência as cidades do Vale do Paraíba que foram inseridos, ou por nascimento e ou por morar na região atualmente. Esta etapa da pesquisa foi embasada no conceito da memória, pois busca-se aqui analisar a importância da cultura alimentar no Vale do Paraíba paulista através das lembranças dos moradores.

Mediante isso, será apresentado o contexto histórico das cidades e do caipira valeparaibano que quase não aparece na história escrita pois o "conhecimento preciso do que comiam as camadas subalternas permaneça mais oculto, visto que seus registros deixam menos marcas" (MONTANARI, 2013, p. 14) e são considerados menos relevantes para o governo e para as cidades. Para Ecléa Bosi (1979, p.19), a memória foi oprimida pela "história oficial celebrativa cujo triunfalismo é a vitória do vencedor a pisotear a tradição dos vencidos". Por esta razão, o que se tem como referência sobre a alimentação brasileira hoje,

em grande parte, é composta pelo ponto de vista de quem detém ou detinham, na época, o poder político e financeiro, geralmente renegado à população mais pobre que tem suas tradições passadas às futuras gerações através da oralidade.

Observou-se que a cultura caipira teve papel fundamental na criação do Vale do Paraíba, entretanto, 63% dos munícipes entrevistados não se consideram caipiras. O principal motivo para esta rejeição é em consequência da imagem pejorativa que o caipira adquiriu, no início do século XX, com o Jeca Tatu de Monteiro Lobato. No entanto, a cultura caipira encontra um meio para sobreviver na região através da alimentação. Com a base culinária construída pelo feijão, milho e proteína animal oriunda da caça, o caipira encontrou um meio de sobreviver à escassez e permanece com representatividade nas festas religiosas ou municipais para ser exaltada aos turistas. Dentro nos lares valeparaibanos ela existe, mas com outra nomenclatura. Usa-se comida caseira, do interior ou da fazenda, mas raramente os verá usando o termo caipira para referir a sua comida.

É importante ressaltar que a palavra caipira é concebida como pejorativa nesse imaginário. Contudo, os valores não mudam. Não importa onde este indivíduo seja colocado, ele irá trazer aspectos e valores culturais que aprendeu no meio familiar e aplicará estas características onde estiver. Assim como seus antecessores fizeram ao chegarem no Vale.

Palavras-chave: Alimentação; Caipira; Cultura Alimentar; Vale do Paraíba.

REFERÊNCIAS

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: Lembranças de velhos**. São Paulo: Tão, 1979.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

8. Resistências, Contemporaneidade e Poéticas – Sessão 4.

A FARINHA DE MANDIOCA DO LITORAL DO PARANÁ: VALORIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO POR MEIO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Alini Nunes de Oliveira[1]

A mandioca faz parte da alimentação indígena desde antes da chegada dos europeus ao território que seria o Brasil e a sua produção teve grande relevância econômica no país a partir da metade do século XVII (VIEIRA; SILVA, 2016). O cultivo da mandioca se espalhou pelo país, de Norte a Sul, devido a fácil adaptação a diferentes tipos de solo e continua sendo um dos produtos mais populares nos sistemas alimentares pelo país (PINTO, 2002). Presente em diferentes pratos, desde os mais populares aos mais requintados, "em algumas regiões do país, principalmente na região Amazônica, desempenha papel relevante na construção de identidades regionais" (PINTO, 2005, p. 283). Tamanha foi a importância deste produto como patrimônio alimentar brasileiro que, entre 2002 e 2006, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) realizou o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) referente à farinha de mandioca. Além da valorização da farinha de mandioca como um bem cultural brasileiro pelo IPHAN, outros instrumentos têm sido empregados no país, como no caso das Indicações Geográficas (IG). No Brasil, as IG são divididas em duas espécies: indicação de procedência (IP) e denominação de origem (DO). De acordo com os artigos 177 e 178 da lei n°9.279 de 14 de maio de 1996, a IP "[...] é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço" e a DO "[...] é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos" (BRASIL, 2020, s/p). O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é a entidade responsável por executar as normas que regulam a Propriedade Industrial no Brasil.

[1] Pós-doutoranda em Turismo pela Universidade Federal do Paraná – UFPR.

Embora as IG tenham sido constituídas, num primeiro momento, para fins mercadológicos e de proteção legal quanto às falsificações, com o passar do tempo outros benefícios foram identificados, dentre eles a possibilidade de valorização e conservação de bens materiais e imateriais de dado território (NASCIMENTO et al., 2012). A partir da aproximação entre patrimonialização de bens culturais gastronômicos e IG, este trabalho, que contou com o apoio da CAPES e com supervisão da professora Silvana do Rocio de Souza, tem como objetivo compreender de que forma as IG podem contribuir para a conservação e valorização do patrimônio cultural gastronômico do litoral do Paraná, especificamente, neste trabalho, a farinha de mandioca. Como procedimentos metodológicos utilizou-se a pesquisa bibliográfica (que contemplou livros, dissertações, teses e artigos científicos publicados em periódicos e anais de eventos) e documental (sites institucionais, base de dados do INPI, relatórios e outros documentos oficiais etc.).

A região turística Litoral do Paraná é formada por sete municípios, a saber: Antonina, Matinhos, Morretes, Guaraqueçaba, Guaratuba, Paranaguá e Pontal do Paraná (PARANÁ, 2020). Nesta região, pelas condições favoráveis do solo, a mandioca é tida como alimento das famílias da região e produto agrícola desde os primeiros registros, incluindo a alimentação dos indígenas que por estas terras habitavam, segundo Denardin, Sulzbach e Komarcheski (2015). A produção de farinha de mandioca continua desempenhando papel importante na geração de renda e na manutenção da identidade local. Como um produto típico, é utilizada, inclusive, como parte fundamental da montagem do pirão, que acompanha o barreado, prato típico da região (GIMENES, 2008). O saber-fazer da produção da farinha é repassado entre as gerações e observa-se que saberes específicos como o da torra, não se encontram em nenhum manual, pois cada produtor tem sua receita, que é ensinada na prática aos seus familiares, como uma "arte de torrar". Como salienta Denardin, Sulzbach e Komarcheski (2015), no litoral do Paraná o "farinhar" é ligado a uma atividade laboral de pessoas com idade mais avançada, sobretudo aposentados, com pouco envolvimento dos mais jovens que, muitas vezes, migram do campo para a cidade em busca de outras oportunidades. A manutenção dessa atividade é uma forma de resistência ao avanço tecnológico e concorrência estabelecida pelas grandes indústrias alimentícias, que gera, muitas vezes, a desistência de dar continuidade a um trabalho árduo no campo. Além de ser um produto com diferencial e que pode se destacar perante o mercado consumidor, pode-se atribuir à farinha de mandioca do litoral do Paraná tanto um melhor valor monetário agregado, quanto um valor simbólico-

cultural, devido à riqueza da memória e saber-fazer enraizado neste território. Concorda-se com Denardin et al. (2009), ao mencionar que, caso não sejam tomadas medidas concretas de estímulo à valorização do produto, por meio de políticas públicas de fortalecimento do sistema produtivo, há grandes chances de se perder a "arte de fazer farinha", já que muitas famílias, com o passar do tempo, têm abandonado a atividade devido à concorrência desleal com produtos industrializados ou mesmo migrado para outras cidades em busca de outras oportunidades (DENARDIN; SULZBACH, 2010; FARINHEIRAS, 2019).

Uma das formas de se valorizar produtos agroalimentares regionais que apresentam características identitárias fortes em sua resistência em continuar a existir frente à industrialização da alimentação é por meio das indicações geográficas. Embora haja grande variedade de tipos de farinha de mandioca no país, atualmente no Brasil existem apenas duas IP concedidas à farinha de mandioca: a IP Uarini, no Amazonas, concedida em 2019 e a IP Cruzeiro do Sul, no Acre, concedida em 2017. Outras duas estão em processo de obtenção: a farinha de mandioca de Bragança, no Pará, com pedido depositado em 2019 e a do litoral do Paraná, que teve seu processo de pedido como IP iniciado em 2015 a partir do diagnóstico feito pelo Sebrae/PR (INPI, 2020). Na época, assim como as demais IG do litoral, a Adetur Litoral foi a entidade proponente que, juntamente com o Sebrae, realizou trabalhos de sensibilização e organização dos produtores. No entanto, assim como aconteceu com as demais IG, em 2019 houve o arquivamento do processo e a necessidade de algumas adequações, dentre elas a formação de uma nova associação de produtores. Atualmente, com auxílio do Sebrae, a nova associação proponente está se reestruturando, ajustando o estatuto e providenciando outros trâmites burocráticos, para daí então dar o próximo passo que é realizar o depósito do novo processo junto ao INPI.

Observa-se que a farinha de mandioca representa uma importante referência cultural, pois produz e reforça identidades culturais (PINTO, 2005). Coexistem, assim, tradições passadas de geração em geração e inovações tecnológicas, transformações e permanências, representações práticas e representações simbólicas, características organolépticas e atributos culturais. O reconhecimento da IP para a farinha de mandioca pode ser uma forma de manutenção da tradição deste alimento não apenas como parte da base alimentar regional, mas também como fonte de renda aos pequenos agricultores em um território em que há restrições quanto aos tipos de atividades econômicas que podem ser desenvolvidas e, sobretudo, valorização de práticas culturais que são características daquele território.

Palavras-chave: Indicações Geográficas; Patrimônio; Farinha de Mandioca; Litoral do Paraná.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei n° 9.279,** de 14 de maio de 1996. Disponível em: www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm. Acesso em: 13 abr. 2020.

DENARDIN, Valdir Frigo; SULZBACH, Mayra Taiza; KOMARCHESCKI, Rosilene. Farinheiras no litoral do Paraná: uma análise a partir da noção de sistema agroalimentar localizado – SIAL farinheiras. In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (Orgs.). **Farinheiras do Brasil**: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 197-217.

DENARDIN, Valdir Frigo; LAUTERT, Luiz Fernando; RIBAS, Claudinei Pedroso; ZANETTI, Ricardo. Farinha de Mandioca no Litoral Paranaense: um Produto com Potencial Agroecológico. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 4, n. 2, p. 2420-2424, nov. 2009.

DENARDIN, Valdir Frigo; SULZBACH, Mayra Taiza. Produtos com identidade territorial: o caso da farinha de mandioca no litoral paranaense. In: SAQUET, Marcos Aurélio; SANTOS, Roseli Alves dos. **Geografia agrária, território e desenvolvimento**. São Paulo: Expressão Popular, 2010. p. 219-236.

PROGRAMA UNIVERSIDADE SEM FRONTEIRAS e PROEC. Paraná. **Farinheiras do litoral**. Disponível em: http://farinheirasdolitoral.blogspot.com/p/o-projeto.html. Acesso em:31 maio 2020.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura e história no litoral paranaense. 2008. 393 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). **Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento**. Disponível em: www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil. Acesso em: 15 abr. 2020.

NASCIMENTO, Jaqueline Silva; NUNES, Gilvanda Silva; FIALHO, Acsa Serafim; BANDEIRA, Maria da Glória Almeida. **Indicações geográficas**: agregação de valor aos produtos brasileiros e maranhenses. Geintec, v. 2, n. 4, p. 353–364, 2012.

PARANÁ Turismo. **Regiões Turísticas do Estado**. Disponível em: http://www.turismo.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=946#:~:text=S%C3%A3o%20elas%3A%20Campos%20Gerais%20%2D%20Cataratas,Vale%20do%20Iva%C3 %AD%20%2D%20e%20Vales. Acesso em: 28 ago. 2020.

PINTO, Maria Dina Nogueira. **Sabores e saberes da Casa de Mani**: a mandioca nos sistemas culinários. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, n. 32, 2005. p. 281-301.

_____. Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural. **Encontros e Estudos**, n. 5. Rio de Janeiro: Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/IPHAN, 2002. Disponível em: www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf. Acesso em: 27 maio 2020.

VIEIRA, Marina Tété; SILVA, Yolanda Flores e. O Patrimônio Cultural em torno de um Engenho de Farinha em Balneário Camboriú/SC: saberes e fazeres como atributo turístico. In: ANPTUR, 13, 2016, São Paulo. **Anais**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2016.

FEIJÃO-CATADOR DO JALAPÃO: COMIDA NA MESA SEMPRE

Cláudia Helena Degáspari[1]

Em maio de 2019 fui conhecer a cultura e geologia do Parque Nacional do Jalapão, no estado do Tocantins, mas a Gastronomia foi um dos pontos que me chamou a atenção e decidi passar essas experiências para este artigo. Na alimentação diária da população do estado do Tocantins, mais especificamente a que habita dentro e arredores do Parque Nacional do Jalapão, nas refeições principais, sempre me foi oferecido um prato contendo feijão e farinha de mandioca, denominado de "Feijão Tropeiro". Sua composição leva: cebola, alho e demais temperos refogados em óleo, adicionado de carne de porco defumada (bacon e/ou linguiça) e couve manteiga (BARBOSA, 2020).

Embora a cultura popular atribua o nome comum FEIJÃO, nem todos estes grãos são da mesma espécie. Pertencem à família das leguminosas, sendo as principais espécies cultivadas no Brasil (FERREIRA; ALMEIDA, 2012; SALVADOR, 2018; KNABBEN & COSTA, 2012):

- *Phaseolus vulgaris* (no Brasil há 16 tipos: azuki, branco, bolinha, canário, carioca, fradinho, jalo, jalo roxo, moyashi, mulatinho, preto, rajado, rosinha, roxinha, verde e vermelho);
- *Vigna unguiculata* (conhecido como feijão-caupi, feijão-catador ou feijão-de-corda);
- Cajanus cajan (feijão-guandu, andu ou ervilha-de-pombo).

O feijão-caupi apresenta-se com 4 subclasses de acordo com a coloração do tegumento: branco, preto, mulato e misturado (KNABBEN & COSTA, 2012). Em minha viagem ao Jalapão, eu ganhei uma amostra da variedade Mulato Canapu, acondicionada numa embalagem de garrafa PET (vide figura 1), que, segundo o Guia de Turismo, teria um prazo de validade muito estendido, sem alteração de sabor ou infestação com insetos. Com isso, eu consegui conhecer, em termos tecnicamente gastronômicos, qual o comportamento deste feijão em diferentes pratos.

[1]Pesquisadora autônoma.

Segundo o levantamento realizado pela Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Estado do Paraná (SALVADOR, 2018), o IBGE e a CONAB não fazem uma divisão entre os dados estatísticos do feijão anão (*Phaseolus vulgaris*) e do feijão macassar (*Vigna unguiculata*). No entanto, observa-se que o feijão anão é cultivado em todo o território nacional. Já o cultivo do feijão macassar ou caupi está localizado principalmente nas regiões Nordeste e Norte. Cabe destacar que o cultivo dessa leguminosa é realizado em três safras: "safra das águas", "safra da seca" e "safra de outono/inverno" (SALVADOR, 2018). É exatamente isso que faz do feijão, uma cultura tão especial: ele sempre está disponível na mesa do agricultor, principalmente, nas culturas de subsistência como é o caso da região do Jalapão.

Especificamente no caso do feijão-caupi, ele apresenta uma grande importância, tanto como alimento quanto como gerador de emprego e renda para as populações rurais e urbanas das regiões Norte e Nordeste. A exemplo, no ano de 2009, verificou-se que a cultura do feijão-caupi gerou, em média, 1.113.109 empregos por ano, produziu suprimento alimentar para 28.205.327 pessoas e com uma produção anual no valor de R$ 684.825.333, o que correspondeu a aproximadamente 20% da produção total de feijão do País (FREIRE FILHO et al, 2011).

Um estudo realizado pelo IBGE em 2010, apontou que o consumo de feijão pela população, teve uma queda de 31% entre 1974 e 2003 em detrimento a alimentos menos saudáveis. As possíveis causas desta redução se devem a mudanças de hábitos alimentares (advento do *fast food*), associado à demora para o preparo do produto (falta de praticidade), já que as donas de casa foram para o mercado de trabalho, dispondo de menos tempo para o preparo das refeições, desfavorecendo produtos de cocção mais demorada como o feijão (PEREIRA, 2014).

Esta redução do consumo de feijões resultou numa alteração importante na ingestão de fibra alimentar, que era de 20g/dia na década de 70 e caiu para 12 g/dia nos anos 90. É comprovado que alimentos com alto teor de fibras, principalmente os com fibras solúveis, que é o caso dos feijões, protegem contra a dislipidemia, risco de doenças cardíacas e também são benéficos para pessoas portadoras de diabetes, já que o feijão é considerado um alimento de baixo índice glicêmico (PEREIRA, 2014; BERNAUD & RODRIGUES, 2013).

E nesta amostra que recebi, o que me achou atenção foi a praticidade de preparo, bastando 2 horas de imersão em água seguida de, aproximadamente, 15 minutos de cocção em

panela comum. Muito diferente do feijão carioquinha que necessita de no mínimo 6 horas de imersão e 20 a 35 minutos de cocção sob pressão. Este diferencial, na atual conjuntura da sociedade, onde as pessoas não se propõem despender tempo cozinhando, pode trazer um novo hábito de consumo muito positivo nutricionalmente.

Estes tempos de cocção por mim citados são compatíveis com a literatura. COELHO et al. (2009) analisaram a cocção de uma variedade de *Phaseolus vulgaris* e verificaram que, após um tempo de hidratação de 2 horas, o tempo de cocção em panela de pressão pode variar de 23 a até mais de 300 minutos dependendo do tipo de água empregada. Já o trabalho de Carvalho et al. (2011), com 5 variedades de *Vigna unguiculata*, concluiu que, com 2 horas de imersão chega-se num cozimento adequado em 13 a 26 minutos, ou 2 a 4 minutos em panela de pressão. O mais interessante foi que, numa situação crítica, sem imersão e em panela comum, o cozimento ideal se deu em 23 a 29 minutos. Isso demonstra a praticidade do *Vigna unguiculata* em relação ao *Phaseolus vulgaris.* Cabe ressaltar que o cozimento de feijões é importante não somente para obtenção da textura macia, mas, principalmente, para reduzir a quantidade de taninos encontrada nestes grãos e que apresentam características antinutricionais ao organismo humano (FREITAS et al, 2019).

Um trabalho realizado por Landim et al (2013) apontou também que o feijão-caupi apresenta um elevado conteúdo de compostos fenólicos totais com potencial antioxidante. O consumo de tais substâncias na dieta diária, pode produzir uma ação protetora efetiva contra os processos oxidativos que naturalmente ocorrem no organismo. Uma série de patologias entre as quais: câncer, aterosclerose, diabetes, artrite, malária, AIDS, doenças cardíacas, podem estar ligadas aos danos causados por processos oxidativos no organismo (DEGASPARI & WASZCZYNSKYJ, 2004).

Por fim, outro detalhe importante está relacionado ao valor proteico. Proteínas consideradas de boa qualidade ou de alto valor biológico são aquelas que fornecem maior digestibilidade e quantidades adequadas de aminoácidos essenciais. O feijão é um alimento que apresenta em sua constituição todos os aminoácidos essenciais, sendo rico em lisina, mas limitante em aminoácidos sulfurados metionina e cisteína (RIBEIRO et al, 2007). No caso do arroz, similar a outros cereais, apresenta a lisina como aminoácido limitante, mas é rico nos demais aminoácidos essenciais (WALTER; MARCHEZAN; AVILA, 2008). Por isso, a combinação de cereais e leguminosas é importante, pois resulta numa dieta com conteúdo de aminoácidos mais adequados aos requisitos nutricionais do organismo humano.

Com tudo que aqui foi relatado, pode-se concluir que a dupla "arroz-feijão" não pode, em hipótese alguma, deixar de compor a dieta da população brasileira. Cabe a nós, pesquisadores, profissionais e disseminadores da área de Gastronomia, encontrar maneiras para que esta cultura e hábito de consumo continuem preservando a qualidade e salubridade da alimentação dos brasileiros, incentivando e desenvolvendo pratos que substituam os alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: Feijão-caupi; Feijão-catador; Hábitos de consumo alimentar; Vigna unguiculata.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, A. B. Como preparar um feijão tropeiro do Jalapão: depoimento do Sr. Antônio Belarmino Batista. [28 de setembro, 2020]. **Belêco Turismo**. Entrevista concedida a Cláudia Helena Degáspari via conversa telefônica.

BERNAUD, F.S.R.; RODRIGUES, T.C. Fibra alimentar – Ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo. **Arq Bras Endocrinol Metab.**, v.57, n.6, p.397-405, 2013. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/abem/v57n6/01.pdf. Acesso em: 29 de set. 2020.

CARVALHO, L.M.J. et al. Tempo de cozimento de cultivares de feijão-caupi. In: REUNIÃO DE BIOFORTIFICAÇÃO, 4., 2011, Teresina. **Anais.** Curitiba: EMBRAPA, 2011. Disponível em: https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/897375/1/Tempodecozimento.pdf. Acesso em: 29 de set. 2020.

COELHO, C.M.M. et al. Tempo de cocção de grãos de feijão em função do tipo d'água. **Ciênc. agrotec.**, Lavras, v.33, n.2, mar./apr. 2009. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-70542009000200031. Acesso em: 29 de set. 2020.

DEGÁSPARI, C.H.; WASZCZYNSKYJ, N. Propriedades antioxidantes de compostos fenólicos. **Visão Acadêmica**, Curitiba, v.5, n.1, p.33-40, jan.-jun, 2004. Disponível em: https://revistas.ufpr.br/academica/article/view/540/453. Acesso em: 29 de set. 2020.

FERREIRA, L.T.; ALMEIDA, I.L. O feijão nosso de todo dia. **EMBRAPA-Brasília**, 08 mar. 2012. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/1462995/o-feijao-nosso-de-todo-dia. Acesso em: 29 de set. 2020.

FREIRE FILHO, F.R. et al. Feijão-caupi no Brasil: produção, melhoramento genético, avanços e desafios. **Embrapa Meio-Norte**, Teresina, 2011. 84 p. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/916831/feijao-caupi-no-brasil-producao-melhoramento-genetico-avancos-e-desafios. Acesso em: 29 de set. 2020.

FREITAS, T.K.T. et al. Compostos fenólicos, atividade antioxidante e sua correlação em genótipos elite de feijão-caupi. In: CONGRESSO NACIONAL DE FEIJÃO-CAUPI, 5., 2019, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 2019. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1117892/compostos-fenolicos-atividade-antioxidante-e-sua-correlacao-em-genotipos-elite-de-feijao-caupi. Acesso em: 29 de set. 2020.

KNABBEN, C.C.; COSTA, J.S. **Manual de classificação do feijão: Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008.** Brasília, DF: Embrapa, 2012. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/949273/manual-de-classificacao-do-feijao-instrucao-normativa-n-12-de-28-de-marco-de-2008. Acesso em: 29 de set. 2020.

LANDIM, L.A.S.R. et al. Conteúdo de fenólicos totais, antocianinas, taninos e atividade antioxidante de três cultivares de feijão-caupi. In: CONGRESSO NACIONAL DE FEIJÃO-CAUPI, 3., 2013, Recife. **Anais...** Recife: EMBRAPA, 2013. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/86599/1/143a.pdf. Acesso em: 29 de set. 2020.

PEREIRA, E.J. **Estudo da Composição em macronutrientes, Retenção e Bioacessibilidade de Ferro e Zinco em Cultivares de Feijão-Caupi (Vigna unguiculata L Wap) em grãos crus e após o cozimento.** 2014. Tese (Doutor em Ciências Farmacêuticas) - Faculdade de Farmácia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. Disponível em: http://objdig.ufrj.br/59/teses/815438.pdf. Acesso em: 29 de set. 2020.

RIBEIRO, D.R. et al. Composição de aminoácidos de cultivares de feijão e aplicações para o melhoramento genético. **Pesq. agropec. bras.,** Brasília, v.42, n.10, p.1393-1399, out. 2007. Disponível em: https://seer.sct.embrapa.br/index.php/pab/article/view/7710/0. Acesso em: 29 de set. 2020.

SALVADOR, C.A. Feijão - Análise da Conjuntura Agropecuária. **SEAB – Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento,** Curitiba, dez. de 2018. Disponível em: http://www.agricultura.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2019-09/feijao_2019_v1.pdf. Acesso em: 29 de set. 2020.

WALTER, M.; MARCHEZAN, E.; AVILA, L.A. Arroz: composição e características nutricionais. **Cienc. Rural**, Santa Maria, v.38, n.4, jul. 2008. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-84782008000400049. Acesso em: 29 de set. 2020.

UTILIZAÇÃO DE ARROZ, FEIJÃO, FARINHAS E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM RECEITAS FITNESS DIVULGADAS NO INSTAGRAM

Virgínia Souza Santos[1]
Cristiene Dara Sousa Morais[2]
Graziele Cristina Ferreira Nasser[3]

A internet se tornou um espaço de divulgação de orientações dietéticas e de receitas intituladas saudáveis (DERAM, 2014). As receitas *fitness* amplamente divulgadas nas redes sociais tem como objetivo oferecer auxílio para alcance do resultado desejado de forma saudável (JACOB,2014; FREIRE; ARAÚJO, 2017).

Nas atuais relações mediadas constantemente pelo avanço da tecnologia, o alimento tem sido ressignificado e adquiriu papel de instrumento utilizado para conquistar a forma corporal adequada e valorizada pela mídia. A alimentação também tem sido vinculada às exigências e restrições para as mulheres que buscam o corpo perfeito. Nesse contexto, o *Instagram* (IG) atua reforçando o narcisismo pela valorização da imagem corporal e sucumbência às perdições alimentares (CANESQUI; GARCIA; DIES, 2015; JACOB, 2014; MOON *et al*., 2016).

O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) sugere fazer dos alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação, sendo assim, alimentos como o arroz, o feijão e as farinhas são fundamentais para uma adequada nutrição e trazem raízes culturais da alimentação do brasileiro. No entanto, tais alimentos têm sido excluídos da mesa e substituídos por alimentos ultraprocessados. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar a utilização do arroz, feijão, farinhas e alimentos ultraprocessados em receitas *fitness* divulgadas no IG.

[1] Diretora de Extensão e Cultura e Professora Adjunta do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Viçosa - Campus Rio Paranaiba.
[2] Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaiba.
[3] Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaiba.

Foi feita uma busca no aplicativo IG para obter as publicações realizadas por meio de três *hashtags*: #receitasfitness, #receitassaudáveis e #receitasfit no mês de janeiro de 2020. A partir da busca pelas três hashtags foram selecionados os dez perfis com maior número de seguidores para coleta de receitas.

Diariamente as páginas selecionadas foram visitadas e todas as receitas publicadas foram incluídas na pesquisa. As receitas coletadas foram alocadas em 14 grupos: bebidas, caldos e sopas, geleias, guarnição, lanches doces, lanches salgados, molhos, outros, prato principal, saladas e sobremesas. A presença de arroz, feijão, farinhas e ultraprocessados também foi verificada.

Foram selecionados os seguintes perfis: @receitasfitness_oficiall, @siga.receitasfitness, @receitasfitness.dicas, @receitas_fitness, @receitasfitnes.up, @receitas_saudaveis_e_dicas, @receitassaudaveis_fit, @receitas_saudaveis_e_fit, @receitasfitelowcarb e receitasfitness_saudaveis_. Obteve-se 337 publicações de receitas.

O arroz foi ingrediente presente em apenas uma receita do grupo guarnições (bolinho de arroz e couve-flor), que corresponde a 0,29% (n=1) das preparações divulgadas. Já o feijão não foi utilizado em nenhuma preparação. Notou-se a presença de farinhas em 31,15% (n= 105) das preparações (bolos, hambúrgueres, cookies, bolinhos salgados, crepes, salgados, pães, panquecas e tortas, dentre outros).

Os alimentos ultraprocessados se fizeram presentes em 12,46% (n=42) das preparações, sendo os principais ingredientes: maionese, mostarda, caldo de legumes, creme de leite, catupiry, creme de avelã, gelatina de limão, atum enlatado, leite condensado e linguiça calabresa.

A baixa utilização do arroz e a ausência do feijão nas preparações *fitness* divulgadas no IG vão ao encontro das afirmativas de Jacob (2014) que destaca que o termo *fitness* consiste em um estilo de alimentação que preconiza o emagrecimento e/ou ganho de massa muscular para alcançar a forma corporal desejada, mediante uma alimentação restritiva.

A baixa frequência de receitas contendo arroz, feijão ou farinhas contribuem para desestimular o consumo destes alimentos pela população. No entanto, arroz, feijão e farinha são historicamente alimentos básicos na refeição brasileira e essa mistura de alto valor nutritivo e acessível a todas as classes sociais deve ter seu uso incentivado para contribuir com a segurança alimentar da população (JORGE *et al*., 2014).

Nos últimos anos o consumo desses alimentos não vem acompanhando o crescimento populacional do país, com uma gradual redução do consumo *per capita,* principalmente entre jovens. Junto a isso é bastante difundido nas redes nas redes sociais afirmativas que relacionam o consumo de arroz e feijão a questões negativas, como ganho de peso e baixo valor nutricional, que são afirmativas que carecem de fundamentação científica e estatística (FERREIRA *et al*., 2018).

O arroz e feijão vêm perdendo espaço, com redução no consumo de feijão de 75,8% para 72,0% e do arroz de 84,0% para 76,1%. O consumo de arroz, feijão e farinha de mandioca cai na medida em que aumenta a renda das famílias, enquanto o consumo de ultraprocessados aumentou principalmente entre os jovens. Já o consumo de farinha apresentou grande diversificação nas cincos regiões do país apresentando maior frequência de consumo no Norte (40,6%) (BRASIL, 2020).

A ingestão do arroz e do feijão oferece aporte proteico pela associação de cereais e leguminosas no mesmo prato e pode assegurar uma alimentação balanceada, pois os cereais contêm os aminoácidos essenciais que as leguminosas não têm, e vice-versa. Portanto, a população deve ser conscientizada de que o hábito tradicional de duas refeições diárias contendo arroz e feijão é especialmente apropriado, pois além da mistura ser saborosa, é também nutritiva por oferecer uma combinação rica em carboidratos, vitaminas, sais minerais e fibras alimentares, com baixo teor de gorduras e alta complementaridade de aminoácidos essenciais (SOUZA *et al.*, 2013; JORGE *et al*., 2014).

Além do contexto nutricional, outro eixo central é o enfoque prioritário no resgate de hábitos e práticas alimentares regionais e a valorização da produção e do consumo de alimentos locais de baixo custo. Apesar das práticas alimentares serem diversificadas, existem aquelas encontradas em todo o país e em todas as classes sociais, como é o caso do consumo do feijão com arroz e da farinha de mandioca, combinação que a comida básica do brasileiro. Essa combinação pode variar conforme a região, mas, no todo, é a que prevalece e deve ser incentivada (SOUZA *et al*., 2013).

O Guia Alimentar para a População Brasileira mostra que a mistura de arroz com feijão aparece em todo almoço e traduz a realidade alimentar da maioria dos brasileiros, no jantar essa combinação é repetida em algumas regiões. A recomendação é de 5 porções mínimas, sendo o ideal de 6 porções ou 130 gramas diárias para arroz e 85 gramas para o feijão (BRASIL, 2014).

Nesse contexto, estudos destacam que a palatabilidade e o aspecto visual de receitas divulgadas nas redes sociais não são tão importantes. Prioriza-se os benefícios para a saúde e como esses alimentos e preparações irão auxiliar para alcance de objetivos estabelecidos do corpo ideal. Entretanto, as preparações *fitness* desconsideram valores culturais e padronizam o consumo de alimentos independentemente de onde são preparadas as receitas (JACOB, 2014; FREIRE; ARAÚJO, 2017). Há uma valorização da qualidade nutricional e papel fisiológico dos alimentos em detrimento aos aspectos emocionais, socioeconômicos, culturais e sociais da alimentação. (MOTA, 2019).

Portanto, é emergente a luta pela valorização da cultura alimentar conforme preconiza o Guia para combater o ataque das redes sociais à comida de verdade e incentivar o consumo de alimentos in natura, como o arroz e feijão, que possuem papel fundamental para adequada nutrição da população brasileira em geral.

Palavras-chave: Redes sociais; Receitas; Cultura.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Guia alimentar para a população brasileira, 2014.

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil, 2020.

CANESQUI, A. M, GARCIA, R.W.D, DIES, R.W. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [Internet]. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2015.

DERAM, S. **O peso das dietas**. 1 ed. São Paulo: Sensus, 2014. p.315

FREIRE, A.C.S.A, ARAÚJO, L.B.D. Composição nutricional de dietas de detoxificação divulgadas em revistas e em mídia digital não científicas. **Revista Brasileira de Nutrição Esportiva**, v. 11, n. 65, p.536-543, 2017.

JACOB, H. Redes sociais, mulheres e corpo: um estudo da linguagem *fitness* na rede social *Instagram*. **Revista Communicare – Dossiê Feminismo**, v.14, n. 1, p. 88-105, 2014.

JORGE, K. *et al*. Avaliação do consumo de arroz e feijão em uma unidade de ensino no município de São Paulo. **Revista Univap,** v. 20, n.36, 2014.

MOON, J.H. *et al*. The role of narcissism in self-promotion on Instagram. **Personality and Individual Differences**, v. 101, p.22-25, 2016.

MOTA, J.J.O. Análise de conteúdos de posts sobre alimentação divulgados por influenciadoras digitais na rede social Instagram. **Demetra,** v. 14, n. e 39076, p.1-18, 2019.

SOUZA, A. de M. *et al.* Alimentos mais consumidos no Brasil: inquérito nacional de alimentação 2008-2009. **Revista de Saúde Saúde Pública**, v. 47, s.1, p. 190S-199S, 2013.

ARROZ PARA ALÉM DA CRISE: OS SENTIDOS DO MOVIMENTO AGROECOLÓGICO, RESISTÊNCIA E PRÁTICAS ALIMENTARES

Renata Claudino Fernandes da Silva[1]
Miriam de Oliveira Santos[2]
Juliana Borges de Souza[3]

Atualmente o Brasil, além de passar por uma crise sanitária devido à pandemia do Covid-19, passa também por uma crise econômica tanto em função das medidas de prevenção à pandemia quanto devido ao aumento do dólar. O preço de vários alimentos subiu bastante, o arroz, como caso exemplar do nosso trabalho, sofreu uma elevação de 120% no preço, principalmente porque o governo deixou de atuar no mercado regulador dos alimentos da cesta básica. Nesse contexto, o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), no Rio Grande do Sul informa através do site do MST (2020), que a direção da Cooperativa dos Trabalhadores Assentados da Região de Porto Alegre (Cootap), continuará a vender o produto por um preço justo, sem o aumento do valor do mercado e completa dizendo que: "nós temos a agroecologia que nos guia. Ou seja, preservamos o meio ambiente, nosso solo, a nossa água, pois sabemos que somos passageiros, e que a próxima geração também precisa dessa terra" (grifo nosso). Analisando a história do MST podemos perceber que inicialmente o movimento estava centrado na luta pela terra e contra o latifúndio com o lema "terra para quem trabalha", contudo com a consolidação do movimento, e as transformações do mundo rural brasileiro esse objetivo vai sendo modificado aos poucos. Hoje em dia consta como uma das preocupações do MST "a produção de alimentos saudáveis para o mercado interno, combinada com um modelo econômico que distribua renda e respeite o meio ambiente" é esta nova postura que nos permite entender o posicionamento da COOTAP em relação ao preço do arroz. Esta pesquisa tentará responder como a comida agroecológica pode vir a ser uma ferramenta política. Dessa forma, a agroecologia aparece nos discursos do MST como um valor, a qual é definidora de cultura e de resistência observando a relação entre o consumidor

[1] Universidae Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ - CPDA.
[2] Universidae Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ - PPGCS.
[3] Universidae Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ - PPGCS.

e produtor. Atualmente a Agroecologia tem sido bastante debatida tanto no cenário mundial quanto no Brasil. Ela vem sendo associada às Segurança Alimentar Nutricional (SAN), bem-estar animal, além da defesa da autonomia dos pequenos produtores em relação a terra e a produção. Vale destacar, que no Brasil, foi sancionado a lei 11.346/2006, em seu artigo 3, a qual define SAN como"(...) realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base em práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambientais, cultural, econômica e socialmente sustentáveis". Nesta mesma época havia uma produção de uma política estatal que tinha como um discurso a criação de Programas de combate à pobreza e à fome, com a transferência de renda. Como o exemplo destacamos o Programa Fome Zero, de 2003 e o Programa Bolsa Família, de 2004, que visava a possibilidade da população ter acesso aos alimentos em quantidade suficiente, regularidade e qualidade, tal como foi preconizados no SAN.(BELIK 2003, BURITY et al 2010, COTTA & MACHADO 2013).

O presente trabalho tem como objetivo fazer uma breve análise histórica do surgimento do conceito de alimento agroecológico, inicialmente focado na SAN, mas que atualmente abarca outros significados, englobando as relações sociais, políticas e lúdicas. A metodologia utilizada foi a revisão bibliográfica e documental e a análise de notícias, sites e bancos de dados. A Agroecologia é um campo específico de conhecimento científico que pode fornecer as bases para enfrentar a crise ecológica e social advinda do modelo de agricultura empresarial que atualmente é predominante em escala global. O movimento agroecológico surge na década de 70 do século XX como reação ao processo de modernização capitalista da agricultura, cujo marco histórico foi a chamada Revolução Verde. Nesse contexto, os grupos do movimento agroecológico passaram ser formados por agricultores familiares ou por excluídos diretamente pelos mecanismos de expropriação da política agrícola. No plano econômico a Revolução agrícola teve um impacto positivo no saldo de grandes empresas alimentícias, mas trouxe impactos desastrosos para o meio ambiente e para grande parte da população rural que adaptou-se a concorrência das grandes empresas. Concernente à mudança no padrão alimentar, ela foi intensificada pela Revolução biotecnológica (Goodman; Sorj; Wilkinson; 2008, p.95) com a transformação e inovação genético-química, estabelecendo a hegemonia da indústria química sobre as sementes híbridas e manipuladas, mudando consequentemente o padrão alimentar, fazendo dos produtos ultra

processados a base da dieta alimentar dos brasileiros. Nos dias atuais cresce a procura pelos alimentos ditos orgânicos "in natura" oriundos de um sistema orgânico de produção embasado em técnicas que dispensam o uso de insumos químicos como pesticida, fertilizantes e organismo geneticamente modificados. Contudo existem diferenças importantes entre alimentos orgânicos e agroecológicos. Os orgânicos estão submetidos a um sistema de certificações que pode ser bastante excludente para aqueles que não tem capital econômico e/ou educacional para obtê-las. Mas a certificação, ou a sua ausência, não é o único ponto que diferencia a produção agroecológica da agricultura orgânica. O movimento agroecológico costuma apelar também para uma visão mais inclusiva voltada para os conceitos de preço justo e produção tradicional. Em resumo podemos dizer que a forma de produção dos dois pode ser a mesma, mas que os valores envolvidos são bastante diferentes. O movimento agroecológico busca não somente um alimento produzido sem agrotóxicos, mas que seja "justo" e "limpo", isto é, que possua uma cadeia de produção sustentável, ofereça remuneração digna aos produtores e um preço justo para os consumidores. Além disso a produção envolve questões como política, cultura e processos tradicionais de plantio. Contudo os sentidos atribuídos à agroecologia variam conforme os atores, suas práticas e conjunturas específicas. É preciso identificar o que os atores imersos nos movimentos de agroecologia e nos mercados agroecológicos entendem como alimento agroecológico, que valores e características estão presentes nesses alimentos. O debate sobre o movimento agroecológico permite a reflexão sobre o preço justo dos alimentos e o papel dos pequenos produtores no mercado alimentar brasileiro, além disso observamos as questões de distribuição e circulação de tais produtos, que foram bastante prejudicadas com as medidas tomadas para a prevenção da disseminação da COVID-19. Nossas considerações finais apontam para a necessidade de repensar o modelo agrícola brasileiro e o papel que os pequenos produtores desempenham nele, mas sobretudo para a urgência de formular políticas públicas de incentivo à produção, regulação de preços e distribuição. Enquanto tais questões não forem resolvidas o país continuará sujeito às flutuações de preço dos alimentos e a altas exageradas nos produtos da cesta básica.

Palavras-chave: Arroz; comida; agroecologia.

REFERÊNCIAS

BELIK, Walter. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde soc**., São Paulo, v. 12, n. 1, p. 12-20, Junho 2003 . Available from http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010412902003000100004&lng=en&nrm=iso. Acesso em 03 out. 2020. https://doi.org/10.1590/S0104-12902003000100004.

BURITY, Valéria et al. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília: Abrandh, 2010.

Cotta RMM, Machado JC. Programa Bolsa Família e segurança alimentar e nutricional no Brasil: revisão crítica da literatura. **Rev Panam Salud Publica** 2013; 33(1):54-60 .

GOODMAN, D., SORJ, B., and WILKINSON, J. **Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional** [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2008.

MST. **Em meio à alta de preços, arroz orgânico do MST segue a preço justo**. Disponível em:
https://mst.org.br/2020/09/12/em-meio-a-alta-de-precos-arroz-organico-do-mst-segue-a-preco -justo/. Acesso em: 1 out. 2020.

COMPORTAMENTOS E HÁBITOS ALIMENTARES: UMA VISÃO DURANTE O MOMENTO DE ISOLAMENTO SOCIAL

Mirla Andrade de Araujo Pereira[1]
Nêmora Lima dos Santos[2]
Debora Cruz Porcino[3]

Atualmente a população brasileira vive em meio a uma pandemia causada pela doença COVID-19, provocado pelo vírus SARS- CoV-2. É evidente que o comportamento alimentar é influenciado por fatores sociais e culturais tais como: nível socioeconômico, escolaridade, crenças culturais, costumes familiares, aspectos religiosos e filosóficos. Além disso, o acesso a informações de profissionais de saúde e a mídia em geral refletem no comportamento alimentar do indivíduo influenciando diretamente nas escolhas alimentares (PREVIATO, 2018). Nesse momento de distanciamento de relações sociais não seria diferente, visto que, o confinamento impôs, inevitavelmente, alterações das escolhas alimentares (OLIVEIRA et al, 2019), devido a mudança repentina no estilo de vida das pessoas, o uso de aplicativos para entrega de comida tem sido uma alternativa que boa parte da população encontrou para permanecer em casa. Diante da atual situação supracitada, torna-se importante salientar a convivência familiar, formas de cuidados que foram adotados como medida de prevenção, as preocupações com o risco de ser infectado, juntamente com o receio da perda de entes queridos (OLIVEIRA et al, 2019).

O objetivo deste trabalho foi analisar como o confinamento social provocado pelo COVID-19 influência nos hábitos e comportamentos alimentares das duas famílias que foram analisadas. Como método foi utilizado levantamentos de dados bibliográficos e artigos, que foram pesquisados nas bases de dados Google Acadêmico e SciELO, levando em consideração o período de 2018 a 2020. Além disso, também foi analisado a narrativa das famílias das autoras, que chamaremos de Família A e Família B. Esse resumo foi parte das avaliações da disciplina Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição ofertada ao

[1] Universidade Federal do Oeste da Bahia - UFOB.
[2] Universidade Federal do Oeste da Bahia - UFOB.
[3] Professora na Universidade Federal do Oeste da Bahia - UFOB.

curso de nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia na modalidade de ensino remoto.

Ter hábitos alimentares saudáveis nesse contexto de pandemia, é importante, pois uma boa alimentação melhora o sistema imunológico, uma vez que, o vírus continua se expandindo. A necessidade de viver bem e manter-se saudável em tempos de pandemia é uma prioridade de vida (DEMOLINER, DALTOÉ, 2020).É explícito que houve alterações dos hábitos alimentares durante o período de confinamento, essa percepção das alterações está relacionada com as características dos indivíduos e a fatores ambientais (FERREIRA, 2020). Em razão disso, inúmeras pessoas decidiram mudar o estilo de vida, já que o afastamento social fez com que as pessoas pudessem desfrutar de mais tempo para pensar no seu próprio bem-estar, ainda que outra parcela da sociedade não tenha conseguido colocar em prática por motivos particulares, os cuidados voltados para a obtenção da saúde.

Dessa forma, muitas famílias brasileiras optaram por preparar suas próprias refeições. Assim como a Família A, que considera mais viável e saudável produzir seu próprio alimento. Mesmo com a pandemia, preferem ir à feira livre e escolher cada um de seus alimentos que serão consumidos durante toda a semana, optaram por diminuir o consumo de carne vermelha e aumentar o consumo de carne branca, como peixes, por acreditarem que essa opção seja a mais saudável, levando em consideração o aumento do preço da carne vermelha nessa época. Ademais, foi observado que no início do isolamento social três dos seis membros da família não só começaram a cozinhar, mas também a praticar atividade física, levando em consideração que estes não praticavam exercícios físicos antes da pandemia, mas agora todos mantém uma rotina regular, em virtude da importância não apenas para saúde mental, como também para permanecer no peso recomendado pelos profissionais da área da saúde.

O *delivery* é um exemplo de como boa parte da população passou a se alimentar, de acordo com a pesquisa realizada pela Mobills, startup de gestão de finanças pessoais, evidenciou que o gasto com aplicativos para entrega de comida cresceu cerca de 94,67% nesse período de confinamento domiciliário (BULL, 2020). Não existem evidências científicas que comprovem que o alimento através do delivery possa ser um vetor para contrair o vírus. Portanto, em meio à diversas notícias no meio midiático, em que no início da pandemia no Brasil, trouxe muita preocupação e medo para a população em relação a forma de contágio, que era entendido pela grande maioria é que todos ou quase todos iriam "morrer". Não somente a mídia televisiva, como também as publicações em redes sociais

(Instagram, Facebook, Twitter e WhatsApp), provocaram pânico ao ponto de diversas pessoas estocarem comida em suas residências.

Ademais, a família B durante esse afastamento social introduziu na rotina familiar a prática de fazer as refeições em conjunto, que envolve não somente o padrão alimentar e o que se come, mas principalmente o modo como se come (GAMEIRO, 2013), dado que antes do isolamento essa prática quase não ocorria. Além disso, passaram por vários momentos em que pedir comida por aplicativo fazia parte do cotidiano, uma vez que falta de tempo não permitia o processo do cozinhar. Por conseguinte, a medida em que os casos de COVID-19 cresciam esporadicamente, foi tomada uma nova decisão, em que foi suspenso totalmente o consumo de alimentos preparados em ambientes externos. Com isso, um dos membros da família decidiu preparar um café da manhã com diversidade de alimentos, tais como: mandioca cozida, pão francês, pão de queijo, bolo de mandioca, sucos naturais, café e leite. Através dessa atitude foi perceptível que, o comportamento dos infantes ali presentes foi totalmente diferente quando não era posto como hábito esse período, não se limitando somente ao partilhar conversas, opiniões do quão foi agradável aquele momento uma vez que, esse hábito havia existido a mais de sete anos atrás.

A vista disso, ficou inequívoco para a estudante de Nutrição, participante do contexto familiar B a importância da comensalidade, que não se limita apenas ao comer junto ou o comer da forma "perfeita". O conceito de comensalidade é comer junto. Podemos trabalhar a ideia da comensalidade na perspectiva de que a essência do ser humano é comer de forma coletiva (OLIVEIRA, 2013).

Dessa forma, fica claro que, os comportamentos e hábitos alimentares sofreram sim, transformações nesse período de confinamento social. A rotina da população indubitavelmente sofreu alterações, devido ao grande período que estão em isolamento social. Outrossim, foi compreensível a mudança repentina no país, em razão disso, tornou- se primordial as formas de comer, trabalhar, estudar e principalmente de sair de casa.

Palavras-chave: Comportamento alimentar, Hábito Alimentar, Isolamento social

REFERÊNCIAS

PREVIATO, Helena. **O que determina as escolhas alimentares?** São Paulo, Julho de 2018. Disponível em: https://www.blogs.unicamp.br/nutricaoeciencia/2018/06/06/o-que-determina-as-escolhas-alimentares/. Acesso em: out. 2020.

OLIVEIRA, Andreia; WARKENTIN, Sarah; ARAÚJO, Joana; et al. COVID-19: Comportamentos alimentares e outros estilos de vida saudáveis em tempo de isolamento social. **Da emergência de um novo vírus humano à disseminação global de uma nova doença** — Doença por Coronavírus 2019. PORTUGAL, 2020.

DEMOLINER, Fernanda; DALTOÉ, Luciane. COVID-19: Nutrição e comportamento alimentar no contexto da pandemia. **Perspectiva**: Ciência e Saúde, Osório, v.5, n.2, p.36-50. Agosto de 2020.

FERREIRA, Inês Sofia Cunha. **Avaliação dos hábitos alimentares durante o período de contenção social** - COVID-19. Porto, 2020.

BULL, Patrícia. **Gastos com delivery crescem mais de 94% na pandemia**. São Paulo, Julho 2020. Disponível em: https://www.consumidormoderno.com.br/2020/07/08/gastos-com-delivery-crescem-mais-de-94-durante-a-pandemia/#:~:text=Gastos%20com%20delivery%20crescem%20mais%20de%2094%25%20na%20pandemia&text=A%20empresa%20analisou%20dados%20de,94%2C67%25%20no%20per%C3%ADodo. Acesso em: out. 2020.

COSTA, Danielle; LOUREIRO, Fabiano; MOREIRA Lafaiete; et al. Saúde mental na pandemia PANDEMIA DE COVID-19: Considerações práticas multidisciplinares sobre cognição, emoção e comportamento. Debates em psiquiatria – Ahead of print 2020. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/341255949_Saude_mental_na_pandemia_de_COVID_-

19_consideracoes_praticas_multidisciplinares_sobre_cognicao_emocao_e_comportamento. Acesso em: nov. 2020.

GAMEIRO, Nathállia; OLIVEIRA, Denise. **Coordenadora do Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura aborda o conceito de comensalidade.** Maio de 2013. Disponível em: https://agencia.fiocruz.br/coordenadora-do-programa-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-nutri%C3%A7%C3%A3o-e-cultura-aborda-o-conceito-de-comensalidade. Acesso em: out. 2020.

APONTAMENTOS SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES DO BRASILEIRO DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Luiza Adelaide Lafetá[1]

Movidos pelas transformações causadas pela pandemia do COVID-19, observamos estudos realizadas sobre os hábitos alimentares dos brasileiros durante o isolamento social. A pesquisa se encontra em andamento, assim como os efeitos da pandemia. Depois de 7 meses de pandemia, é possível perceber mudanças drásticas em todas as esferas da sociedade, o presente artigo, portanto busca identificar os principais impactos desse episódio na alimentação.

Enquanto estavam em casa os restaurantes estiveram fechados, as escolas não forneceram a merenda escolar, assim como os restaurantes populares e outros equipamentos e organizações que forneceriam alimentos para a população de menor poder de compra. Assim, buscamos identificar os dois lados de uma mesma moeda: a busca por uma alimentação mais saudável e o crescimento da insegurança alimentar. De acordo com os primeiros resultados da NutriNet, estudo executado pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens/USP) os hábitos alimentares se tornaram mais saudáveis, indicando o aumento generalizado na frequência de consumo de frutas, hortaliças e feijão (de 40,2% para 44,6%) durante a pandemia (MARTINEZ et al, 2020, p.4). Mas do outro lado houve o crescimento da insegurança alimentar, estimativas mais recentes registram que mais de 130 milhões de pessoas podem estar atingidas pela fome até o final de 2020 e a pandemia pode levar cerca de 49 milhões de pessoas à extrema pobreza em 2020 (RIBEIRO-SILVA RC et al, 2020).

O principal objetivo deste texto é discutir as repercussões da COVID-19 nos hábitos alimentares do brasileiro e como distanciamento social tem parte de responsabilidade para o crescimento da insegurança alimentar e ao mesmo tempo desencadeia um processo de

[1] Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais da PUC Minas, financiada pela CAPES.

construção de uma alimentação mais saudável para aqueles que possuem maior poder de compra.

Para o levantamento de dados foram explorados os resultados iniciais do NutriNet estudo que vai acompanhar 200 mil pessoas de todas as regiões do país para identificar características da alimentação brasileira e que durante a pandemia alcançou mais de 10 mil participantes. Segundo Carlos Monteiro, coordenador do NutriNet Brasil, é possível inicialmente observar mudança positiva no comportamento alimentar que pode ser explicada por alguns fatores "As novas configurações causadas pela pandemia na rotina das pessoas podem tê-las estimulado a cozinhar mais e a consumir mais refeições dentro de casa". Entretanto a evolução positiva na alimentação, foi acompanhada por um aumento no consumo de alimentos ultra processados nas regiões Norte e Nordeste e entre as pessoas de escolaridade mais baixa (MARTINEZ STEELE E et al, 2020).

Outra importante base de dados foram as pesquisas de mercado realizadas nesse período, na sua quinta edição a Opinion Box avaliou os hábitos de compra dos supermercados e descobriram que as pessoas estão indo menos vezes ao supermercado e comprando mais itens a cada compra. No geral, as pessoas passaram a se alimentar melhor durante a pandemia, 34% estão comendo mais frutas e 33% estão comendo mais legumes e verduras do que comiam antes, e os principais motivos apontados é que elas são mais saudáveis, passaram a fazer parte da dieta das pessoas, também porque são mais práticas (OPINION BOX, 2020).

Os ovos, o arroz e o feijão também ganharam destaque não é só porque são saudáveis, mas também porque são práticos e baratos. Mas nem só alimentos saudáveis ganharam destaque, 27% estão consumindo mais doces e biscoitos, porque trazem conforto e são práticos. E 23% dos brasileiros estão comendo mais macarrão e massas, principalmente porque são práticos e baratos. Refrigerantes, bebidas alcoólicas, produtos industrializados, pizzas, hambúrgueres e *fast-food*, comida congelada e snacks e salgadinhos todos esses alimentos têm um percentual maior de pessoas que estão consumindo menos do que os que estão consumindo mais (OPINION BOX, 2020).

Em setembro, quando a pandemia já havia atingido um patamar de 100 mil mortos o IBGE divulgou os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2016-2017), com o resultado de consultas em 68,9 milhões domicílios de todas as regiões do país. O resultado apontou que 36,7% (o equivalente a 25,3 milhões) estavam com algum grau de Insegurança Alimentar (IA): IA leve (24,0%, ou 16,4 milhões), IA moderada (8,1%, ou 5,6 milhões) ou IA

grave (4,6%, ou 3,1 milhões). Baseando nos dados oficiais do IBGE para 2018, o indicador de pobreza monetária permite afirmar que um contingente de 13 milhões de pessoas está vivendo em pobreza extrema (6,5% da população), podendo chegar até as 54,8 milhões de pessoas consideradas pobres (25,3% da população) (IBGE, 2020).

Para compreender o crescimento da fome analisamos a terceira onda de coleta de dados do Painel de monitoramento com lideranças comunitárias sobre os impactos do avanço da pandemia do COVID-19, realizado pela Rede de Pesquisa Solidária. De acordo com o Boletim 17 os problemas materiais causados pela pandemia como fome e dificuldade de acesso à renda e emprego figuram como os mais citados entre as lideranças comunitárias de dez regiões metropolitanas do país. Cerca de 67% das lideranças trouxeram relatos sobre fome e privação de alimentação (REDE SOLIDÁRIA, 2020). Os lares "aglomerados" refletem outra situação: onde comem três não comem sete o IBGE identificou que quanto menor o número de moradores, maior a segurança alimentar. De acordo com o levantamento, 72,5% dos domicílios com acesso pleno e regular à alimentação adequada de qualidade tinham até três moradores, enquanto 26,3% tinham entre quatro e seis moradores (RIBEIRO, 2020).

Ao longo das últimas duas décadas, diversas políticas públicas foram criadas para a saída do Brasil do Mapa da Fome, uma delas é o Programa Bolsa Família (PBF). Estima-se que o componente de transferência de renda adotado pelo programa tenha sido responsável por 25% de redução da pobreza extrema e por quase 15% da redução da pobreza desde 2004. Contudo, as políticas sociais com impactos na renda, na pobreza, e na segurança alimentar dos brasileiros perderam força desde 2016 (RIBEIRO-SILVA RC et al, 2020). O desmonte das políticas de proteção social, associado a redução do poder de compra das famílias e a alta nos preços dos alimentos foram os principais fatores que evidenciam a face mais cruel do hábito alimentar do brasileiro: a fome. A baixa ingestão de micronutrientes como ferro, cálcio e vitaminas, doença conhecida como "fome oculta" desde os estudos de Josué de Castro nos anos 40, do século passado, permanecem sendo importantes problemas no país (CASTRO, 2003). Essa condição traz sérias implicações para a saúde e o desenvolvimento físico e cognitivo, com efeitos diretos na qualidade de vida das pessoas.

Ainda há muito a ser conhecido sobre o COVID-19, mas há um quadro real acirrado pela crise sanitária e pelas medidas de distanciamento social aplicadas no Brasil, resultando em impactos econômicos profundos nas condições de renda e emprego. E dentre esses

impactos de um lado estão os brasileiros que puderam optar em transformar seus hábitos alimentares diversificando a ingestão de nutrientes, cozinhando a sua própria comida e cuidando da saúde. Mas de outro lado estão os brasileiros que tiveram que optar em morrer de vírus, ou morrer de fome, pois o isolamento social, nos lares aglomerados nunca foi opção.

Palavras-chave: COVID-19; alimentos saudáveis; segurança alimentar; fome.

REFERÊNCIAS

CASTRO, Josué. **Fome um tema proibido** – últimos escritos de Josué de Castro / Anna Maria de Castro (org). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **The State of Food Security and Nutrition in the World: Safeguarding against economic slowdowns and downturns.** Rome: FAO; 2019.

IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF). Análise da Segurança Alimentar no Brasil. Brasília-DF; 2020.

RIBEIRO, Luiz Cesar de Queiroz org. **As metrópoles e a COVID-19:** dossiê nacional [livro eletrônico] / Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia. Fórum Nacional de Reforma Urbana. 1. ed. -- Rio de Janeiro, 2020.

MARTÍNEZ, Eurídice Steele; RAUBER, Fernanda; COSTA, Caroline dos Santos; LEITE, Maria Alvim; GABE, Kamila Tiemann; LOUZADA, Maria Laura da Costa; LEVY, Renata Bertazzi; MONTEIRO, Carlos Augusto Monteiro. Mudanças alimentares na coorte NutriNet Brasil durante a pandemia de covid-19. **Rev Saúde Pública**. 2020. 54:91.

Rede de Pesquisa Solidária. **Covid-19:** Políticas Públicas e as Respostas da Sociedade. Boletim 17. São Paulo, julho 2020.

SILVA, Rita de Cássia Ribeiro; PEREIRA, Marcos Pereira; CAMPELLO, Tereza Campello; ARAGÃO, Érica; GUIMARÃES, Jane Mary de Medeiros; FERREIRA, Andréa JF; BARRETO, Maurício Lima; SANTOS, Sandra Maria Chaves Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Revista online Ciência & Saúde Coletiva**, 25(9):3421-3430, 2020.

OPINION BOX. **Alimentação na pandemia: dados de pesquisa sobre como o brasileiro está comendo na quarentena.** Publicado em 20 de julho de 2020. Disponível em https://blog.opinionbox.com/alimentacao-na-pandemia/. Acesso em: 05 set. 2020.

9. Resistências, Contemporaneidade e Poéticas – Sessão 8.

A CRESCENTE ADESÃO AO FAZER CULINÁRIO DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19 E SEUS IMPACTOS PARA POPULAÇÃO

Ana Caroline Bonfim[1]
Ariane Miranda Santos[2]
Debora Cruz Porcino[3]

É notório como os períodos de confinamento durante a pandemia do covid-19 no mundo todo influenciou os indivíduos a aderirem ao hábito de cozinhar. Mesmo quem não possuía o costume de praticar a culinária se viu instigado ou até mesmo obrigado, em algum momento, a ir para cozinha preparar alguma refeição. Nesse contexto, cozinhar virou rotina para alguns e para outros uma obrigação, isso porque o fato de ter que cozinhar sem ter afinidade ou sem muitas experiências, se tornou motivo de angústia e gatilho para sentimentos negativos.

Este resumo tem como objetivo principal incentivar uma reflexão acerca dos novos hábitos na cozinha durante o isolamento social, bem como tomar nota dos impactos advindos dessa nova rotina para população, tratando-se tanto dos reflexos sociais, como físicos e mentais.

Esta produção textual foi concebida como parte das avaliações da disciplina Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição ofertada ao curso de nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia, na modalidade de ensino remoto, e sua realização pautou-se em um estudo autobiográfico e reflexivo das respectivas autoras. Nesse sentido, foi necessário o levantamento de dados e reflexões pessoais por parte de cada integrante do grupo e posteriormente, uma discussão final referente aos pontos em comum da análise feita por cada autora. Desse modo, foram definidos como critérios de inclusão na construção do texto, os dados que faziam referências às mudanças de hábitos, ao aumento do desejo, ou ainda a

[1] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[2] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[3] Professora da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

repulsa pela prática da culinária e as consequências geradas na população por esta mudança de rotina.

Nessa perspectiva, foi unânime a discussão referente ao aumento da presença das pessoas na cozinha. Com isso, através da observação das alterações da própria rotina doméstica de seus familiares e amigos, as autoras perceberam a maior procura por receitas na Internet e um crescente alcance das páginas gastronômicas. Anteriormente a pandemia a realidade cotidiana de muitas pessoas era totalmente diferente da atual e seus estilos de vida não permitiam que as mesmas fossem para cozinha, que buscassem por receitas e que se dedicassem ao preparo das comidas. Muitos indivíduos sequer comiam dentro de casa ou tinham tempo de preparar suas refeições e com isso acabavam por optar a ter funcionários que desempenhavam essa função ou eram adeptos a restaurantes, industrializados e *fast foods*.

Portanto, é perceptível o quanto a mudança de rotina da população variou e a maneira como isso afetou a realidade de diversas famílias, as levando com mais frequência para cozinha, como forma de distração para o tempo que agora possuem livre ou até mesmo por obrigação, isso porque todos passaram a viver uma condição atípica ao seu cotidiano.

Ainda nesse ponto de vista, é possível refletir acerca de outra mudança advinda do aumento das práticas culinárias durante a pandemia, que foi saída de um hábito alimentar com forte presença de industrializados, ultraprocessados e *fast foods*, para aquisição de escolhas alimentares mais naturais e saudáveis dentro de casa. Isso porque, com a busca por aprender a cozinhar, a população passou a ter mais consciência alimentar, de forma que ao prepararem suas receitas passaram a selecionar melhor a qualidade dos produtos. Logo, tendo mais consciência da qualidade de suas escolhas, estas passam a induzir uma melhora da sua saúde e uma maior preocupação com os efeitos que hábitos antigos poderiam vir a causar no decorrer da vida.

As autoras analisaram também suas vivências acerca do impacto da socialização dentro de casa conquistada através da comida. Visto que o comer é cultural e social, a convivência em torno do preparo culinário tem afetado as pessoas de uma forma muito positiva. Nessa situação de isolamento os laços de uma vida social fora de casa foram abalados, mas um bom relacionamento dentro de suas residências pode ser rapidamente conquistado através da comensalidade. Logo, ao resgatarem o hábito de cozinhar, as mesmas relataram um maior prazer ao sentarem na mesa, partilharem refeições e até resgatarem

receitas tradicionais de suas famílias, havendo assim uma rica troca de sentimentos, trazendo um certo conforto e alívio durante o caos que estão vivenciando.

Outros aspectos as levaram a refletir acerca da sensação de segurança que o fazer culinário tem proporcionado para seus adeptos. Visto que, agora com todas as mudanças de rotina, muitos indivíduos estavam sem estudar ou trabalhar e não tiveram outra alternativa senão aderir ao desejo de reproduzir receitas ou até mesmo criá-las. Nesse ponto de vista, é notório o papel do simples ato de cozinhar como sinônimo de produtividade e superação para estas pessoas que se encontravam sem ter o que fazer em meio a tanto tempo livre. Por outro lado, é nessa perspectiva ainda que se encontra a ansiedade e preocupação daqueles que também se sentem improdutivos por não estarem aderindo a esta prática e acabam por se sentir perdidos nessa era da aquisição da culinária.

Por esse ângulo, se faz necessário discutir sobre esta parcela da população que não possui desejo por essa prática ou ainda não possuem o costume de cozinhar e se sentem frustrados ao não quererem praticar ou muitas vezes ao errarem suas receitas. É nesse contexto, que se leva em consideração a normalidade dos erros na cozinha, isso porque, cozinhar requer prática e vontade, dessa forma, muitas receitas não dão certo de primeira, sendo necessário que saibamos aprender que os erros são constantes e fazem parte do processo de aprendizado em qualquer circunstância da vida. Do mesmo modo que não ter afinidade pelo fazer culinário também é algo normal e que não se deve ser cobrado com tanta rigidez, já que muitas pessoas também se encontram sem os devidos conhecimentos culinários em diversos períodos de sua vida, não só durante essa pandemia. É importante ter consciência dos nossos auto julgamentos e do quanto essa cobrança pode ser negativa para nosso próprio desenvolvimento.

Em virtude dos aspectos mencionados, é indiscutível o modo como a pandemia do Covid-19 afetou o modo do fazer culinário e o comer da população mundial: nos faz repensar os hábitos de escolhas alimentares e os que nos distanciam de um convívio das nossas relações domésticas. Pelo fato de termos sidos obrigados a se isolar, resgatamos sentimentos que nos trouxeram conforto e nos ajudaram a enfrentar esse período de dificuldade. Portanto, não restam dúvidas que após o término do isolamento social os efeitos da aquisição gastronômica em muitas residências serão ainda mais imensos e irreversíveis.

Palavras-chave: Covid-19; Fazer culinário; Impactos.

REFERÊNCIAS

Baseada em relatos da própria experiência.

O COMER NA ESTRADA: LIMITAÇÕES OCASIONADAS PELA PANDEMIA DO COVID-19

Jaqueline Pinotti[1]
Vinicius Santos Almeida[2]
Debora Cruz Porcino[3]

A rotina de caminhoneiros e pessoas que estão sempre na estrada nunca foi fácil. Seja pela qualidade das rodovias, perigos e dificuldades de hospedagem ou simplesmente à alimentação "longe de casa". Hábito que "tornou-se mais comum para uma ampla parcela da população", uns por "necessidade" outros por "lazer" (COLLAÇO, 2003). Escolher um restaurante ou lanchonete tem sido uma tarefa difícil, devido à qualidade e preços, porém, nem sempre é possível fazer escolhas, por terem poucas opções. Com o surgimento da pandemia isso se tornou mais complicado, visto que vários comércios fecharam e algumas profissões dependentes desses serviços não pararam, como os caminhoneiros, por exemplo.

Esse resumo tem como objetivo retratar as dificuldades e desafios de quem está em viagem e precisa comer na estrada, com foco destinado aos caminhoneiros, e de que forma a pandemia afetou a rotina dessas pessoas. Sua elaboração foi tida como uma das avaliações da disciplina Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição ofertada no curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia na modalidade de ensino remoto.

A metodologia escolhida para o desenvolvimento deste trabalho foram os relatos vivenciados por um caminhoneiro, pai de um dos autores, onde ele fala sobre as mudanças que ocorreram na sua rotina de alimentação neste período de pandemia. Também foram utilizados alguns dados de portais do Governo e artigos sobre a temática aqui tratada.

Desde a greve nacional dos caminhoneiros que aconteceu em maio de 2018, ficou evidente o quanto essa classe é de suma importância para o país. Com a paralisação, o setor

[1] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[2] Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.
[3] Professora da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

econômico do país decaiu, inúmeras cidades brasileiras foram afetadas com a falta de abastecimento de mantimentos, combustível e diversas mercadorias que são consideradas básicas para a sobrevivência. Segundo a ANTT - Agência Nacional de Transportes Terrestres, a frota brasileira de caminhões é de 1,941 milhão de unidades que trafegam por todo território nacional com variados tipos de carga para destinos de todas as regiões, variando entre motoristas autônomos e cooperados, estes transportam variadas mercadorias, desde produtos adquiridos em compras realizadas pela internet, como alimentos, combustíveis e demais volumes que são necessários no dia a dia da população e fundamentais na movimentação da economia.

Comer na estrada sempre foi algo complicado, pois, a depender do local, não é fácil encontrar um restaurante próximo, tendo que trafegar vários quilômetros para encontrá-lo, o que força uma mudança na rotina alimentar do indivíduo, devido à questão de horários e hábitos já existentes. Então, se para pessoas que viajam raramente, sem precisar cumprir horários, já é algo difícil, para os caminhoneiros é bem pior. Segundo a CNT - Confederação Nacional do Transporte, a jornada de trabalho dos caminhoneiros é bem intensa, eles trabalham cerca de 11,5 horas por dia, percorrem cerca de 9.000 km por mês divididos numa jornada de trabalho de 5 a 7 dias durante a semana. Devido a essa jornada exaustiva, muitos acabam se adaptando às prioridades exigidas pela profissão. A maioria dos caminhoneiros possui hábitos pouco saudáveis como o sedentarismo, uso de álcool e tabaco, alguns também usam drogas para se manter acordados, exposição à doenças transmissíveis, e o principal e mais comum deles, a alimentação não saudáveis (ALESSI; ALVES, 2015).

A maioria dos caminhões possui cozinha, o que possibilita ao motorista preparar seu próprio alimento, na maioria das vezes o arroz carreteiro, facilitando assim o horário de suas refeições. Porém sua utilização acontece mais quando estão parados obrigatoriamente, seja por restrição, esperando em filas ou aguardando carga, visto que cozinhar demanda certo tempo, e como o deles é bem curto, se torna mais viável comprar comida e geralmente, quando não encontram marmita, consomem muitos alimentos industrializados e ultraprocessados. Por outro lado, isso não é uma regra que se aplica a todos, existem aqueles que optam por preparar o próprio alimento, seguir uma rotina, mas nem todas as rodovias possuem uma boa infraestrutura que facilite o ato de comer do caminhoneiro, pois nem sempre na hora do almoço por exemplo, existe um local em que consiga fazer uma pausa no trajeto para se alimentar.

Quanto a questão de comer na estrada, além dos valores serem mais altos e da dificuldade para a escolha do local, outra coisa que sempre foi preocupante é quanto a higiene do ambiente, visto que alguns estabelecimentos funcionam com situações precárias em suas instalações, e às vezes a pessoa só come porque não tem escolha, pois se for analisar a insalubridade do local, desiste de se alimentar ali. Então, se os aspectos higiênico-sanitários já eram preocupantes antes, com o surgimento da pandemia isso piorou, como explica José da Fonseca Lopes, um dos membros fundadores e atual presidente da ABCAM - Associação Brasileira dos Caminhoneiros:

> Apesar de essenciais, os caminhoneiros correm um alto risco de contaminação. Menor renda, maior dificuldade de se alimentar nas estradas e pouca assistência para a manutenção da higiene é a realidade enfrentada pelos caminhoneiros autônomos em meio à epidemia do coronavírus.

Então, não se sabe exatamente como o estabelecimento procede para garantir a segurança dos clientes e se de fato utilizam protocolos que visam priorizar a segurança destes. Como já mencionado, na maioria das vezes o tempo e o local não permitem esse poder de escolha, e a única possível se resume em decidir se irá comer ou não, e essa decisão se torna ainda mais difícil e dolorosa quando o caminhoneiro viaja com sua família.

Além desses desafios, o preconceito contra os caminhoneiros também aumentou bastante nesse período, pois, muitas pessoas os veem como o veículo transmissor do vírus, já que estão sempre viajando e passando por diversas cidades, e na maioria das vezes, tendo contato com muitas pessoas. Então, ao chegar a um lugar para comer, por exemplo, nem sempre eles estão sendo bem atendidos, e percebe-se o olhar preconceituoso e de medo das pessoas, que mantém a maior distância possível.

Assim como para as outras pessoas, a recomendação para estes trabalhadores é a mesma, em que caso sintam sintomas, ou seja, confirmada a contaminação pelo Covid-19, que estes fiquem em casa e cumpram o isolamento social. Porém, praticamente todos esses profissionais só são remunerados se fizerem viagens, eles nem sempre tem um salário fixo e definido no mês. Então, se parados por 15 dias, como é o recomendado para o período de isolamento, este funcionário terá sua renda diminuída pela metade, o que traria dificuldades financeiras para si e sua família, podendo originar em dívidas, que é algo bastante negativo.

Portanto, diante do que foi aqui retratado, é notório como a pandemia afetou negativamente a vida de quem vive na estrada. Como relatado pelo caminhoneiro, as dificuldades estão sendo muitas, porém da parte deles não há muito a ser feito. Assim, torna-se necessário um olhar mais humanizado para o comer na estrada, principalmente da categoria retratada. Algo que ajudaria bastante esses trabalhadores seriam pontos de apoio nas rodovias, com local para refeição e descanso, o que faria total diferença na vida destes que levam comida para o Brasil todo, mas muitas vezes passam fome na estrada. Profissionais estes que assim como os da saúde que lutam diretamente para vencerem o Covid-19 tem a sua importância, se sacrificam, correm riscos e abrem mão de estarem perto da sua família, para ajudarem a manter a estabilidade de nosso país.

Palavras-chave: comer; estrada; caminhoneiro; pandemia; dificuldades

REFERÊNCIAS

ALESSI, A; ALVES, MK. Habits of life and health of truck drivers in brazil: a literature review. **Ciência & Saúde**. 2015; 8 (3):129–36.

BRASIL. Portal da Agência Nacional de Transportes Terrestres. Disponível em: https://www.gov.br/antt/pt-br. Acesso em: out. 2020.

_____. Portal da Associação Brasileira dos Caminhoneiros. Disponível em: http://abcam.org.br/index.php/pt/. Acesso em: out. 2020.

_____. Portal da Confederação Nacional do Transporte. Disponível em: https://www.cnt.org.br/. Acesso em: out. 2020.

COLLAÇO, Janine. **Um olhar Antropológico sobre o Hábito de Comer fora**. Universidade de São Paulo, 2003. Acesso em: out. 2020.

GASTROPOÉTICA: O ALIMENTO DA OPRESSÃO EM LAVOURA ARCAICA E O BANQUETE DE GUERRA EM BACURAU

Marlus Regis Alvarenga[1]
Alessandra Santos dos Santos[2]

Em duas obras distintas, dois brasis, que seguem reverberando até os dias atuais, mesmo com o aparente distanciamento temporal. É na memória da nação que ainda tem os traços culturais, muitas vezes, enraizados no espectro da colonização e da religiosidade conservadora que o Brasil sudestino, na obra fílmica homônima do escritor Raduan Nassar, Lavoura Arcaica (CARVALHO, 2001) ganha forma. Segundo Nassar (1997) existe uma lei rígida, como se não pudesse existir outro pão a mesa que não "fosse o pão-de-casa" o qual era repartido, como uma ritual de austeridade.

Em todas as passagens em que a gastropoética – teoria que visa entender a poética dos alimentos como imagem na obra de arte e analisar as relações entre elas e as escolhas gastronômicas no cinêmico, nas adaptações e roteiros originais, levando em consideração história e o contexto cultural – serve como caminho para a construção imagética da alimentação, encontramos um lugar de destaque para os alimentos. A narrativa que tece imensa teia entre os monólogos do filho André (interpretado pelo ator Selton Melo) e sua ruptura com o sagrado, à mesa com o pai austero (interpretado pelo ator Raul Cortez), no dividir do pão e das obrigações da casa se cria por meio das metáforas gastronômicas que André desenvolve pela história, citando alimentos como vinho, coalhada, pão doce, café com leite, manteiga, carne assada, melões, melancias, uvas, laranjas, figo, mel, tangerinas e amoras perpassando ideias do campo da memória, como: 1) Vinho, que umedece as solenidades (NASSAR, 1997, p.15); 2) Coalhada, no azedar dos rostos dos irmãos à mesa (NASSAR,

[1] Universidade de Brasília - UnB.
[2] Centro Universitário de Brasília - UniCeub.

1997, p. 22); 3) Pão doce, o preferido do preferido da mãe (NASSAR, 1997, p.18); 4) Frutas silvestres, na orgia das amoras assassinas (NASSAR, 1997, p.31).

Em meio à ancestralidade ritualística das cenas que seguem o filho pródigo, em um ideário bíblico, que sai e retorna à casa, o incesto, os desejos e uma tristeza imensa permeiam o jovem no contexto arcaico, onde o corpo que vence pela absorção ao corpo comido (BAHKTIN, 1987, p.23) acaba sucumbido aos desejos levando à morte da irmã de forma violenta, pelo próprio pai, em uma dança envolta ao vinho, aos prazeres e às festas, como banquetear com o próprio sangue familiar essa perda, oprimindo desejos proibidos.

Em Bacurau (FILHO & DORNELLES, 2019), percebe-se outra forma de lidar com o alimento, dando importância menos onírica e mais social. Logo no início da obra, bebe-se a morta, a ancestral negra da cidade Dona Carmelita (interpretada pela atriz Lia de Itamaracá) – ritual comum nos brasis interiores, com forte apelo cultural –, o que se potencializa com o uso da semente de uma planta misteriosa. Nas cenas que seguem, o prefeito Tony Jr (interpretado pelo ator Thardelly Lima), corrupto e malquisto pelos cidadãos da comunidade de Bacurau vai à cidade tentar colher votos com livros despejados na calçada e alimentos vencidos.

Em sequência, várias cenas de ação corroboram com duas imagens fortes de gastronomia onde a poética do alimento é observada: o banquete ao anti-herói Lunga (interpretado pelo ator Silverio Pereira) e sua trupe, antes da guerra contra o inimigo gringo, na força de uma revanche começar. Nessa cena, vemos uma menção aos banquetes medievais antes dos grandes confrontos, onde o alimento e as comemorações em fartura, danças e rituais comuns à comunidade existiam. Há, nessa cena, presença dos elementos da cultura popular como o riso, o vocabulário de praça pública, danças típicas e o realismo grotesco na Idade Média. Rabelais, em Gargântua e Pantagruel (Séc. XVI) dá arcabouço para a seguinte reflexão de Bakhtin (1987, p.249) “As imagens de banquete do carnaval e da festa popular e também em parte as “conversações a mesa” ofereciam o riso, o tom, o vocabulário, todo o sistema das imagens que exprimiam a compreensão da verdade. O banquete e as imagens de banquete eram o meio mais favorável a uma verdade absolutamente intrépida e alegre”.

Após a ritualística cena de pré-guerra, a montagem segue para as cenas de ação e violência. Em um dado momento a médica Domingas (interpretada pela atriz Sônia Braga), ao som de um lovesong americano, desafia o líder inimigo Michael (interpretado pelo ator Udo Kier) a se servir em uma mesa posta como boas vindas, servindo guisado e suco de caju em uma cena muito emblemática do filme.

O objetivo dessa análise foi aproximar a gastronomia e a cinematografia nacional, visando analisar as imagens no contexto social da própria obra. Nos filmes citados podemos perceber que o contexto é de um Brasil ainda marcado pelos traços de conservadorismo e colonização. Em Lavoura Arcaica, a colônia europeia marca o tempo lento da obra de Nassar, perpassado ao cinema pelas mãos de Carvalho. Em Bacurau, a distopia serve o alimento como espaço de discussão social, na luta pela sobrevivência dos populares. Ambas possuem diálogos vivos até hoje no contexto atual da sociedade brasileira, em formação e condição de país em desenvolvimento.

Como método de pesquisa, servimo-nos das próprias imagens que o cinema nos banqueteia. Por meio de uma visão semiótica, enquanto processo de mediação de simbologias e produção de sentido social, o alimento nas obras fílmicas é internalizado por diferentes objetos de cena; assim, trata-se de um estudo eminentemente do efeito imagem-visão (SANTAELLA, 2004), onde a comida vai de encontro a essa poética dentro da obra de arte. Com Bakhtin (1987), a parte cultural da pesquisa nos leva a repensar o medievo no imaginário nacional. A alimentação brasileira de base, nas raízes brasileiras ainda tem muito dos processos de colonização, mesmo havendo hoje uma grande busca pela ancestralidade. Ainda, em comparativo com Montanari, o alimento, como fator de decisão cultural é referenciado como possuidor de valor concreto (econômico e nutricional), mas com "urgente necessidade indispensável de identificar uma gramática da comida e decodificar suas regras" (2008, p. 163). É nesse catalogar das cenas de gastronomia que a pesquisa da gastropoética se debruça.

Ao final, tecemos uma discussão ainda inicial sobre como tratar artes e gastronomia no contexto social nacional, onde ainda temos entraves políticos para ambas as produções, principalmente quando estas não estão alinhadas com o pensamento dos comandos do poder. Assim, discutir como a imagem da gastronomia reverbera no cinema nacional – e, de alguma forma, em todo mundo pelo poder da atemporalidade cinêmica – torna-se urgente, construindo, como no pensamento fisiológico do gosto e da forma, de Brillat-Savarin (1995), um novo arcabouço de imagens comidas, de imagens a serem comidas e imagens de comidas, dando organicidade às imagens visuais cinematográficas. Ainda no campo da estética, em um país tão rico em arte e alimentação, buscamos traçar um paralelo entre cozinhar e cinematografar esses espaços, sempre levando para o prato ou para a tela a poética da beleza da nossa mesa, farta e que resiste, lutando.

Palavras-chave: Gastropoética; Gastronomia; GastroCinema; Cinema Brasileiro; Cultura Popular.

REFERÊNCIAS

BAKHTIN, M. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais.** São Paulo: Hucitec; Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1987.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo, Companhia das Letras, 1995. BRUIT, Héctor Hernán; EL-KAREH, Almir Chaiban.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Trad. Letícia Martins de Andrade – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

NASSAR, Raduan. **Lavoura Arcaica**. São Paulo: Companhia das Letras, 2014.

RABELAIS, François. **Gargântua e Pantagruel**. Tradução de David Jardim. Belo Horizonte: Itatiaia, 2010.

SANTAELLA, L. **A teoria geral dos signos: como as linguagens significam as coisas**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

REFERÊNCIAS FÍLMICAS

Bacurau (2019). Dir: Kléber Mendonça Filho e Juliano Dornelles.

Lavoura Arcaica (2001). Dir: Luiz Fernando Carvalho.

BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO NA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE FARINHAS DE MANDIOCA BRASILEIRAS: ESTUDO DOS CADERNOS DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Bianca Ferreira Duarte[1]
Ryzia de Cassia Vieira Cardoso[2]
Tereza Cristina Braga Ferreira[3]

A alimentação caracteriza grupos, seus hábitos e culturas alimentares, práticas gastronômicas e delineia a territorialidade. A farinha de mandioca é um produto genuinamente brasileiro que tem sua importância e origem histórica de notoriedade reconhecida. É um alimento marcante em todo território brasileiro, consumido de norte a sul, considerada a base do prato brasileiro - feijão com farinha, e, em locais onde o arroz se estabeleceu, compõe pratos com feijão, frutos do mar, sendo considerado importante na identidade da cultura alimentar brasileira (SILVA, 2015, 366). Entretanto, a farinha de mandioca apresenta características variadas e peculiares à cultura das suas regiões produtoras, que se distinguem de acordo com as técnicas empregadas no beneficiamento da farinha (SOUZA et al., 2017, 22).

Nesse sentido, a caracterização do produto e os aspectos relacionados ao cultivo sustentável, consumo consciente, segurança de alimentos, desenvolvimento regional, tradição e tipicidade têm afetado o interesse de compra dos consumidores, destacando-se aqueles com Indicação Geográfica (MEDEIROS; PASSADOR, 2015, 57). As Indicações Geográficas (IGs) são signos distintivos de qualificação que vinculam um produto ou serviço à sua região produtora, seja pelas características geográficas e ambientais, seja pelo saber-fazer tradicional, o que confere notoriedade e especificidade territorial a este produto ou serviço (BRANCO et al., 2013, 206). Nesse cenário, o registro de IG é uma forma de valorizar o

[1] Universidade Federal da Bahia – UFBA.
[2] Universidade Federal da Bahia – UFBA.
[3] Universidade Federal da Bahia – UFBA.

produto e seu processo tradicional de produção, com potencial estratégico na manutenção da agricultura familiar de comunidades locais, o que possibilita seu desenvolvimento socioeconômico. Este diferencial de produção é descrito e protegido pelo registro da IG, ao estabelecer um Caderno de Especificações Técnicas, fixar as condições de uso do selo/signo distintivo conferido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) - órgão governamental responsável pelo registro - corroborando a manutenção do padrão de qualidade (NASCIMENTO et al., 2012, 380).

No Brasil tem-se registro de quatro farinhas de mandioca de características diferenciadas por sua notoriedade e reconhecimento de produção vinculada ao local de origem: Copioba, Litoral do Paraná, Cruzeiro do Sul e Uarini. A farinha de Copioba é originária do Vale Copioba, Recôncavo baiano, sendo o produto já prospectado pelo SEBRAE com potencial para IG, entretanto, o pedido de registro de IG ainda não foi submetido. Para a farinha do Litoral do Paraná, o registro encontra-se em análise pelo INPI. Por outro lado, os registros das IGs da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul (Acre) e da farinha de Uarini (Amazonas), foram concedidos em 2017 e 2019, respectivamente.

Buscou-se analisar os Cadernos de Especificações Técnicas das IGs das Farinhas de mandioca de Cruzeiro do Sul – AC e de Uarini – AM, com ênfase nas Boas Práticas de Produção (BPP) e aspectos associados à qualidade sanitária dos produtos. Trata-se de uma pesquisa descritiva, com análise documental, associada a levantamento bibliográfico, para contextualização desse importante produto da mandioca.

Os estudos mostram que, para a concessão da IG, são avaliados critérios, dentre os quais destaca-se a comprovação da qualidade pela notoriedade e reconhecimento pelos consumidores (SOUZA et al., 2017, 124). Os processos de produção artesanal das farinhas de Cruzeiro do Sul e de Uarini possuem uma historicidade associada às suas regiões e ao saber-fazer dos produtores, um conhecimento que é transgeracional. Ao longo da história, em termos de tecnologia, pouco mudou no processo tradicional de produção desses agricultores, atendendo ao que culturalmente se prioriza nas suas regiões (SILVA, 2014, 82).

Em ambos Cadernos de Especificações, são descritas as variedades das cultivares de mandioca autorizadas para cada IG, bem como o período de colheita das raízes e tempo de espera entre a colheita e o descasque, aspectos que apresentam interferência nas características físico-químicas da farinha (SOUZA et al., 2017, 56). No Caderno de Especificações da IG de Cruzeiro do Sul, o padrão de identidade e qualidade e aspectos

higiênico-sanitários se basearam na Instrução Normativa nº 52/2011. Por sua vez, no da IG de Uarini, descreve-se, mais detalhadamente, sobre o manejo do solo e vegetação, seguindo práticas agroflorestais e proibição do uso de agrotóxicos, conforme a Lei dos Orgânicos. Ainda, dá providências aos efluentes gerados pelas instalações sanitárias e aos resíduos gerados no processo de fabricação de farinha, tais como cascas da mandioca, cinzas da queima da lenha e manipueira. De forma geral, são reforçados o cumprimento das normas de qualidade para a produção de farinha estabelecidas pela legislação vigente, entretanto, não especifica as legislações relacionadas à produção de alimentos.

Para operacionalizar os controles por meio de norma interna, as cooperativas/associações produtoras compõem coletividades representativas dos produtores de cada IG, que instituem um Conselho Regulador (CR), prevendo ações como a coleta de amostras para análises dos produtos, bem como aplicação de penalidades a quem descumprir os princípios da IG e normas de produção e rotulagem. O uso do selo pelos associados é concedido pelo CR mediante a comprovação do cumprimento dos requisitos de qualidade de produção e pagamento de taxa determinada. O selo de controle no rótulo principal do produto permite a rastreabilidade de cada lote da farinha por associação/cooperativa e especifica a identificação do nome geográfico, seguido da expressão "Indicação de Procedência", e número de controle. Ademais, o Caderno de Especificações apresenta critérios para o uso desse distintivo, entre os quais estão as capacitações técnicas dos produtores quanto ao manejo do cultivo e às BPP, abrangendo aspectos como controle de pragas, qualidade da água e controle de resíduos.

Diante de restrições de recursos financeiros e humanos, foram estabelecidas regras e prazos para adequação das casas de farinha da IG de Uarini ao modelo de produção que assegurasse a qualidade higiênico-sanitária da farinha. No que trata do processo produtivo, em Uarini, são discorridas informações sobre a estrutura das casas de farinha - facilidade de acesso, ventilação, pé direito, controle de entrada de animais, material das telhas e pisos, estrutura adequada do forno para evitar fumaça no interior da casa de farinha, área de depósito de lenha, bem como o uso de uniformes pelos trabalhadores, como boné ou chapéu, camisa, calça e calçado fechado.

Pelo exposto, pontua-se as IGs como importantes impulsionadores na organização de cadeias produtivas, na melhoria da qualidade dos produtos com agregação de valor, que geralmente vêm acompanhadas de melhor acesso a mercados, inclusive do acesso direto pelo

produtor (sem atravessadores), o que representa remuneração mais justa, permitindo a sustentabilidade social e econômica dessa cadeia produtiva e o desenvolvimento territorial, representando ganhos na qualidade de vida dos produtores. Estudos revelam a relação muito próxima entre a IG e o turismo, emergindo como ferramenta de desenvolvimento em nível local e regional, com a abertura de novos estabelecimentos de comércio e serviços, favorecendo o reconhecimento de culturas tradicionais e a valorização da gastronomia típica (MAIORKI; DALLABRIDA, 2015, p.15-23).

Nessa perspectiva, nos Cadernos de Especificações Técnicas estudados, o estabelecimento de padrões para a produção das farinhas de mandioca aponta para a adoção das melhores práticas dos agricultores locais, englobando toda a cadeia produtiva, do cultivo da mandioca à comercialização da farinha. Assim, o produto obtido das casas de farinha vem se adequando às exigências das legislações, em relação ao padrão de qualidade, à rotulagem, à capacitação técnica dos produtores e à adequação das condições infraestruturais das unidades produtoras.

Palavras-chave: Tradição alimentar; farinha de mandioca; indicação geográfica; boas práticas de produção; higiene de alimentos.

REFERÊNCIAS

BRANCO, N. P. et. al. Indicações geográficas (IGs) como ferramenta para desenvolvimento regional: uma prospecção tecnológica sobre IGs relacionadas à farinha e mandioca; e o potencial da IG da farinha de mandioca Copioba do Recôncavo baiano. In: **Anais do Simpósio Internacional de Inovação Tecnológica - Simtec**, v. 1, p. 771-786, 2013.

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. Interações, **Campo Grande**, v. 16, n. 1, p. 13-25, jan./jun. 2015.

MEDEIROS, M. L.; PASSADOR, J. L. Indicações Geográficas e Turismo: Possibilidades no Contexto Brasileiro. **Revista Perspectivas Contemporâneas**, v. 10, n. 3, p. 56-79, set./dez. 2015.

NASCIMENTO, et al. A importância de uma Indicação Geográfica no desenvolvimento do turismo de uma região. **Revista Geintec**, v. 2, n. 4, p. 378-386, 2012.

SILVA, I. R. C. da S. **A cadeia produtiva da farinha de mandioca (Manihot esculenta crantz) do Vale da Copioba-BA: atores sociais, tecnologias e a segurança do alimento. 2014**. 146f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) – Faculdade de Farmácia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2014.

SILVA, I. R. C. O saber-fazer farinha de mandioca: a tradição no processo produtivo, em nazaré-BA. **Cad. Prospec**., Salvador, v. 8, n. 2, p. 365-374, abr./jun. 2015.

SOUZA, J. M. L; ÁLVARES, V. S.; NÓBREGA, M. S. Indicação geográfica da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, Acre, – Brasília, DF: Embrapa, p. 22-124, 2017.

OS IMPACTOS SOCIOECONÔMICOS DA PANDEMIA SOBRE O ARROZ: A PERDA DA IDENTIDADE CULTURAL BRASILEIRA

Adir Rodrigo Jacob de Figueiredo[1]
Henrique Gonçalves Ventura Moutinho[2]
Myriam Melchior[3]

Na historiografia da alimentação brasileira, tal como lemos em Câmara Cascudo (2011), sabe-se que os portugueses, quando chegaram à *Terra Brasilis*, trouxeram a ideia de explorar as suas terras, fazendo valer a sua cultura, isto é, os seus costumes, religiões e hábitos alimentares para os povos que já existiam na região. É sobre esses hábitos, notadamente os alimentares, que este trabalho se refere, buscando tratar da questão socioeconômica e cultural do arroz e os impactos que hoje o preço desta gramínea, em razão de crises e problemas variados, afeta a identidade alimentar brasileira, como a que estabeleceu a importância do arroz desde tempos remotos. Para tanto, utilizaremos como base deste texto: o artigo "Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros" (Lívia Barbosa, 2007), além de algumas matérias jornalísticas tais como as da BBC News, do Correio Brasiliense e do Portal UOL, todas publicadas em 2020. Sobre a presença do arroz no Brasil, existem relatos (CASCUDO, 2011) da existência de outras variedades crioulas de arroz no Brasil, anteriores ao período colonial, que eram conhecidas pelos povos autóctones como milho-d'água (*Abati-uaupé*). Mas como lembra Câmara Cascudo (2011), esses eram pouco consumidos (UOL, 2019), situação muito diferentemente, do *Oryza–sativa* – tipo de arroz Asiático derivado da colonização portuguesa –, que é o mais conhecido e consumido pela grande maioria dos brasileiros.

[1] Graduando em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.
[2] Graduando em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.
[3] Orientadora, professora do curso de bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, coordenadora do EGCM.

Como sabemos, o prato típico da cultura brasileira, isto é, o arroz com feijão e a farofa pode ser percebido, em parte, como uma mistura das culturas indígenas, asiáticas e europeias. Assim, muito embora o arroz seja originário da Ásia, sua combinação com o feijão é pouco usual no âmbito da alimentação internacional e, segundo Luís da Câmara Cascudo (2011), o arroz com feijão passou a circular com maior ênfase em várias regiões brasileiras, somente a partir do século XIX. No artigo *De onde surgiu a combinação do arroz com feijão?* do Portal UOL e de autoria de Lidiane Aires (2019):

> Especula-se que o prato tenha se popularizado no final do século 19, quando o arroz ganhou espaço na alimentação brasileira, substituindo as farinhas de milho e de mandioca. "No Norte e Nordeste, a farinha ainda é uma base alimentar muito forte e compete com o arroz", diz Ricardo Maranhão, coordenador do Centro de Pesquisas em Gastronomia Brasileira da Universidade Anhembi Morumbi.

No geral, visto que a identidade brasileira alimentar atual traz os traços de muitos anos, pode-se dizer que a partir desse prato a sua base ainda se mantém a mesma, sendo o arroz e o feijão um de seus principais "pilares".

Por isso, é importante compreender como a conjuntura socioeconômica mundial afetou o consumo de arroz no Brasil. Segundo Maria Andreia Parente (2020), pesquisadora do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), em entrevista para Daniele Madureira do jornal BBC:

> Nos últimos 12 meses encerrados em agosto, a inflação dos segmentos de renda mais baixa subiu 3,2%, atingindo uma taxa mais de duas vezes superior à da inflação das famílias de maior poder aquisitivo (1,5%), segundo o Ipea.
> "Em agosto, por exemplo, as famílias de maior renda tiveram um alívio com a queda nos preços das mensalidades escolares, algo que não impacta a vida das famílias mais pobres", diz ela.
> O indicador do Ipea aponta que segmentos como vestuário e cama, mesa e banho registraram uma forte queda nos preços nos últimos meses, como reflexo da pandemia.

Segundo Jéssica Gotlib (2020), com a alta do dólar e a desvalorização do real, o arroz tornou-se menos acessível à classe de menor renda, obrigando as pessoas, em geral, a

buscarem alternativas para suprir a falta desse grão. No caso do feijão, dependendo do tipo e da região, a alta acumulada supera os 30%, de acordo com o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de agosto.

Após uma pesquisa realizada com familiares e vizinhos, concluímos que o principal tipo de arroz consumido pelas famílias seria o branco, sendo que a maioria dos entrevistados citou a questão cultural devido ao costume de comer este tipo de arroz desde criança, além de ser mais "saboroso, de sua textura macia e dos grãos soltos". Quanto à preferência, a pesquisa revelou que o arroz do tipo parboilizado, é mais consumido por pessoas que possuem pouco tempo para cozinhar ou que destacaram ser a sua cocção acelerada e a dificuldade em preparar o arroz branco, em virtude da dificuldade de ficar "papado". Já a variedade do arroz integral mostrou-se ser de menor uso nas casas entrevistadas, visto que é procurado por pessoas que desejam ter uma alimentação mais saudável ou buscam o emagrecimento, pois esse tipo é identificado como tendo maiores qualidades nutricionais, por ser menos processado em sua fabricação.

Usando como referência o comentário da antropóloga Lívia Barbosa (2007), associando-o à breve pesquisa realizada, torna-se possível compreender a problemática acerca da perda da identidade alimentar do brasileiro, tendo em vista o aumento dos valores comerciais do arroz em meio a pandemia de coronavírus. Conforme diz Barbosa, "os alimento são sempre ingeridos de alguma forma culturalizada" (2007, p. 6), levando à conclusão de que a substituição do arroz por qualquer outro carboidrato seria prejudicial, em razão do dano causado na cultura alimentar brasileira. Nesse estudo antropológico, alimentar-se sempre foi além do ato de apenas ingerir o alimento, um ritual que engloba o prazer, a união familiar e a comensalidade (BARBOSA, 2007). O arroz também faz parte de rituais comemorativos e não só alimentares, quando adaptam o grão em comemorações festivas, sendo consumido em festas juninas como arroz doce (aliás, essa sendo uma das mais antigas referências de Câmara Cascudo), no natal como o prato de arroz com passas ou, ainda, sendo jogados crus nos casais recém-casados para desejar energias positivas.

Diante do exposto, é possível concluir que o aumento do preço do arroz é nocivo para a identidade alimentar nacional e, no longo prazo, poderia causar uma ruptura nas tradições culturais brasileiras, que há muitos anos é sustentada pelos seus dois principais "pilares". As escolhas alimentares, além de culturais, passam também por questões econômicas, sociais e políticas, dessa forma, as classes de menor renda seriam as primeiras a serem afetadas

diretamente, uma vez que não possuiriam dinheiro para comprar o arroz, sendo obrigadas a procurarem outras maneiras para suprir as suas necessidades nutricionais e culturais do arroz. Como forma de superar este problema, supomos que é necessário exigir maior atenção por parte das instituições governamentais em subsidiar parte dos custos da produção do arroz, gerando, assim, uma possível redução no preço de venda. Por fim, é importante indagar que essas medidas devem ser de longo prazo e buscar sempre o bem-estar da população.

Palavras-chave: Arroz; Cultura; Identidade; Pandemia.

REFERÊNCIAS

AIRES, Lidiane. De onde surgiu a combinação de arroz com feijão? **Portal UOL**, Aventuras da História, 2020. Disponível em: https://aventurasnahistoria.uol.com.br/noticias/almanaque/arroz-feijao-comida-brasil-historia-cultura.phtml. Acesso em: set. 2020

BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/ha/v13n28/a05v1328.pdf. Acesso em: set. 2020

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

EMBRAPA. **Antropologia e Sociologia da Alimentação**. Embrapa alimentos e Territórios, Maceió-AL, 2020. Disponível em: https://www.embrapa.br/alimentos-e-territorios/areas-de-atuacao/antropologia-e-sociologia-da-alimentacao#:~:text=%C3%89%20um%20ato%20complexo%2C%20uma,%2C%20sociais%2C%20culturais%20e%20pol%C3%ADticas. Acesso em: set. 2020

GOTLIB, Jéssica. Por que o arroz está tão caro e quando o preço deve cair? Especialistas respondem. **Correio Brasiliense.** 2020. Disponível em: https://www.correiobraziliense.com.br/economia/2020/09/4874127-por-que-o-arroz-esta-tao-caro-e-quando-o-preco-deve-cair--especialistas-respondem.html. Acesso em: set. 2020

MADUREIRA, Daniele. Após alta do arroz, entenda porque crise econômica deixará preços estáveis. **BBC News Brasil**. São Paulo. 2020. Disponível em: https://www.bbc.com/portuguese/brasil-54185506. Acesso em: set. 2020

O FEIJÃO FRADINHO NA COZINHA AFRICANA DA BAHIA

Larissa Carolina Teixeira Dias[1]
Ednilson da Silva Andrade[2]
Uerisleda Alencar Moreira[3]

A cozinha baiana que conhecemos hoje foi construída ao longo dos séculos a partir da interação cultural entre os povos que participaram do processo de colonização. Muitos pratos típicos da cozinha baiana são também pratos cotidianos da cozinha de diferentes países africanos, assim como os ingredientes que fazem parte da base alimentar, como inhame, coco, dendê, feijão fradinho, entre outros (RADEL, 2012, p. 138). Essa cozinha africana na Bahia, é símbolo da resistência dos povos escravizados que construíram táticas para alcançar a liberdade e resistir às imposições hegemônicas, ou seja, buscaram estratégias para a manutenção dos saberes e das tradições ancestrais africanas, dos quais destacamos a alimentação.

Na Bahia, alimentação e religiosidade caminharam lado a lado, onde elementos africanos e brasileiros por vezes se fundiram, como apontado por Sousa Júnior (2009), e o resultado desse processo é a consolidação de uma cozinha africana na Bahia, repleta de elementos que unem o povo baiano aos seus ancestrais de além mar, homens e mulheres que vieram escravizados para o Brasil, e aqui foram obrigados a adotar um nome cristão que, em geral, era seguido de um sobrenome relacionado à sua origem africana. A cozinha africana na Bahia, é viva, faz parte do Patrimônio da Cultura Imaterial do Brasil (BRASIL, 2007) e é símbolo do turismo gastronômico da capital Salvador. Esta cozinha africana foi escrita por Manuel Querino em a *Arte Culinária na Bahia* (QUERINO, 1957), obra de relevância singular que contém uma série de pratos que são emblemáticos da cozinha baiana, incluindo aqueles que também são ritualísticos em religiões de matriz africana. Manuel Querino era neto de africanos, e, segundo Lima (2010, p. 54) "[...] teve informantes válidos para sua

[1] Curso Superior Tecnólogo em Gastronomia na Faculdade Batista Brasileira – FBB.
[2] Professor na Faculdade Batista Brasileira – FBB.
[3] Professora na Faculdade Batista Brasileira – FBB.

pesquisa, e isso se verifica quando analisamos as receitas dos pratos que ele classificou como 'puramente africanos', e em que se nota o laconismo, a precisão cautelosa, tão conhecida dos que praticam o candomblé, as pessoas de santo".

O presente estudo tem como objetivo identificar quais preparos culinários são elencados na obra *A Arte Culinária da Bahia* que contenham como ingrediente o feijão fradinho (Vigna unguiculata (L.) Walp.). Para tal, buscou-se elaborar um estudo descritivo com base bibliográfica e como método a revisão da literatura. Foi elaborada uma planilha Excel 2010 com as informações tabeladas nas seguintes categorias: Tópicos: Dos alimentos puramente africanos, de algumas noções do sistema alimentar da Bahia, da sobremesa baiana, do preparo de licores; Prato; página; Ingredientes; Substitutos para os ingredientes; Utensílios; substitutos para os utensílios; Variações. Na categoria tópicos, estão destacados os diferentes capítulos do texto, de modo a permitir uma melhor visualização dos dados apresentados. No item pratos, foram identificadas 56 receitas de preparos culinários cotidianos dos baianos, e destes, em sete preparos o feijão aparece como ingrediente, sendo identificados os usos do feijão preto, do feijão mulatinho e do feijão fradinho, com duas, duas e cinco ocorrências, respectivamente.

Nos preparos elaborados com feijão preto há a indicação de que podem ser feitos com feijão mulatinho. Já nos preparos com feijão fradinho, não há a indicação que este possa ser substituído por outro feijão. Chama a atenção que os cinco preparos culinários elaborados com feijão fradinho fazem parte do repertório dos alimentos "puramente africanos", uma seção da obra a *Arte Culinária da Bahia* dedicada a apresentar ao público leitor as preparações "[...] que o africano fazia abundantemente uso, entre nós, e são, hoje em dia, preparados pelos seus descendentes, com a mesma perfeição". (QUERINO, 1957, p. 29).

Segundo Freire Filho (2011), o feijão fradinho é de origem africana, e foi introduzido no Brasil ainda no século XVI, passando a compor as refeições brasileiras, em especial na Bahia e no Nordeste. Em estudo sobre economia e cultura do Candomblé na Bahia entre 1850 e 1937, Santos (2013, p. 200) aponta que no Candomblé, o feijão fradinho pode ser um ingrediente requerido para compor a ritualística religiosa. Em a *Arte Culinária na Bahia*, os preparos feitos com o feijão fradinho são: o Acarajé, o Ecurú, o Feijão de Azeite, o Ebó e o Abará.

O Acarajé é um bolinho de feijão fradinho temperado com sal e cebola e fritos no azeite de dendê. Segundo Radel (2012, p. 156), o acarajé chegou na Bahia pelas mãos dos

escravizados nagôs do Daomé. No âmbito das religiões de matriz africana, o acarajé é dedicado aos Orixás, como Iansã e Xangô. A produção e a comercialização do acarajé em tabuleiros remontam a Bahia Colonial, quando as ganhadeiras, mulheres livres e escravas, mercavam seus quitutes pelas ruas de Salvador. Tal comércio de rua passou a representar a cultura alimentar brasileira e Ofício das Baianas de Acarajé foi reconhecido como Patrimônio da Cultura Imaterial do Brasil. (BRASIL, 2007). O Ecurú dedicado a Loko (VIANA, 2014, p. 55) é composto por uma farofa, feita a partir da massa de feijão fradinho, enroladas em folhas de bananeiras e cozidas no vapor. Depois de cozido, é amassado e adoçado com mel de abelhas ou temperado com azeite. Raul Lody (2013, p. 70) aponta o uso da folha de bananeira como embalagens para pratos da cozinha baiana, o que confere sabores especiais na comida. O Feijão de Azeite é um prato que também é conhecido como humulucu, é um preparo que segundo Viana (2014, p. 54) é servido à Orixá Oxum. Neste preparo, Querino (1957, p. 35) e Viana (2014, p. 54) apontam que o feijão fradinho é cozido e temperado com azeite de dendê, camarão seco e sal. Já Radel (2012, p. 175) acrescenta castanha de caju, amendoim, coentro e cebola. A diferença entre as receitas pode indicar que houve mudanças na elaboração do prato no decorrer do tempo. Na Bahia, é comum as famílias apontarem a combinação de azeite de dendê, cebola, castanha, amendoim, camarão seco e gengibre na elaboração da base do sabor dos pratos que levam azeite de dendê. O Ebó em geral é feito de milho branco, mas há uma versão em que é utilizado a composição de milho branco com feijão fradinho. O tempero do Ebó pode ser manteiga, se dedicado a Oxalá ou azeite de dendê, dedicado a Iemanjá (RADEL, 2012, p. 164). O ebó é um preparo que tem sumido da mesa baiana, muito pouco se vê nas residências e restaurantes o serviço do ebó, sendo assim, sua tradição de preparo tem sido guardada pelas comunidades de Candomblé. Assim como o acarajé, o Abará é um preparo que passou a fazer parte do rol das comidas de tabuleiro, sendo comercializado pelas ruas da cidade de Salvador (BRASIL, 2007). Para Querino (1957, p. 37), abará é feito da massa do feijão fradinho, temperado com cebola, azeite de dendê e sal, em seguida a massa é embrulhada em uma folha de bananeira e cozido no vapor. Comida votiva dos Orixás Obá e Oxum, Radel (2012, p. 154) aponta seu correspondente africano, o Moi Moi, prato cotidiano da cozinha Nigeriana. Nas versões contemporâneas do Abará, acrescenta-se à massa do feijão fradinho, além da cebola, azeite e sal, o camarão seco (LODY, 2013, p. 71) e o gengibre (SENAC, 2008, p. 19). Pode-se considerar o feijão como importante alimento de resistência

para a cozinha africana na Bahia, sendo este, parte da tradição culinária e cultural do estado, estando presente em diversos pratos, casas, memórias e paladares.

Palavras-Chave: Vigna unguiculata (L.) Walp; Manoel Querino; Cozinha Baiana.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Dossiê IPHAN**: o ofício das baianas de acarajé. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). O IPHAN. Brasília: Ministério da Cidadania. 2007. 104 p.

FREIRE FILHO, F. R.; et al. **Feijão-caupi no Brasil**: produção, melhoramento genético, avanços e desafios. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2011.

LODY, Raul. **Bahia bem temperada**: Cultura gastronômica e receitas tradicionais. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

QUERINO, Manuel. **A Arte Culinária na Bahia. Salvador**: Livraria e Editora Progresso, 1957

RADEL, Guilherme. **A Cozinha Africana da Bahia**. 2. ed. Salvador: O autor, 2012.

SANTOS, Flávio Gonçalves dos. **Economia e cultura do Candomblé na Bahia**: o comércio de objetos litúrgicos afro-brasileiros - 1850/1937. Ilhéus, BA : Editus, 2013.

SENAC, DR. BA. **A cozinha baiana no restaurante do pelourinho**. 4. Ed. Salvador, 2008.

1º Encontro de Pesquisadores em Gastronomia do Brasil - ENPEGastro

1. Educação, Pesquisa e Extensão

A SOBERANIA ALIMENTAR NA CONCEPÇÃO DA COMUNIDADE ACADÊMICA DE BACHARELADOS EM GASTRONOMIA NO BRASIL

Barbara Cassetari Sugizaki[1]
Maria Rita Marques de Oliveira[2]

A Soberania Alimentar abrange em seu domínio de princípios e saberes elementos de interesse na formação dos cursos de Bacharelado em Gastronomia. Esses elementos muitas vezes contrastam com o paradigma preponderante na Gastronomia, constituído, sobretudo, como um conhecimento tecnicista, eurocêntrico e excludente. Porém, observam-se preocupações referentes à Soberania Alimentar, definidas neste trabalho como contra hegemônicas, discutidas em questões como a melhoria das relações das pessoas com os alimentos (PROENÇA, 2010, p. 46).

No Brasil, trabalhos apontam para mudanças no campo da Gastronomia abrangendo questões como desenvolvimento rural e sustentabilidade (CAMPOLINA; MACHADO, 2015; ZANETI, 2017). No âmbito social, a Gastronomia também se apresenta como um importante espaço de formação e preservação de culturas e identidades sociais (DE CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016, p. 20). Nesse sentido, alguns dos (novos) pontos de interesse dela se aproximam de discussões realizadas pela Soberania Alimentar, que tem seu histórico relacionado às discussões sobre alimentação decorrentes da Primeira Guerra Mundial. Após este conflito surge a primeira compreensão de Soberania Alimentar, com vistas à soberania nacional, vinculada à autossuficiência produtiva de um país na dimensão agrícola (BURLANDY; MALUF, 2011, p. 459). Porém, posteriormente, é elaborada uma segunda compreensão do termo, que por sua vez tem origem nas lutas dos camponeses, através da Via Campesina, e pauta pelo direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica. Esta noção compreende o direito de decidir sobre seu sistema alimentar e produtivo, definindo suas políticas de produção, distribuição e consumo de alimentos acima das exigências do mercado (FMSA, 2007).

[1] Universidade Estadual de São Paulo – UNESP - barbara.sugizaki@unesp.br
[2] Universidade Estadual de São Paulo – UNESP.

Essa noção não se trata de um conceito estático, nesse sentido, este trabalho tem como objetivo identificar como a Soberania Alimentar é compreendida pela comunidade acadêmica dos cursos de bacharelados em Gastronomia no Brasil. Esta é uma das perguntas de pesquisa de mestrado da autora principal, na qual a coleta de dados foi realizada através de entrevistas qualitativas com docentes, discentes e egressos dos cinco cursos de bacharelados em Gastronomia do Brasil. Em cada instituição – UFBA, UFPB, UFRJ e UFRPE - foram entrevistados 15 atores, com exceção da UFC em que foram entrevistados 16 participantes. As entrevistas foram aplicadas pela própria pesquisadora durante a realização de seu mestrado. A escolha desses participantes ocorreu através do método bola de neve, no qual se iniciava a partir de um participante da instituição com envolvimento com a temática e esse indicava os próximos a serem entrevistados. Para essas indicações foi pedido que os participantes recomendassem discentes, docentes ou egressos com pesquisas e trabalhos com a temática ou mesmo que demonstrassem interesse por esta. As entrevistas foram guiadas por um roteiro pré-estabelecido que incluía a seguinte pergunta: Como você define Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional? Os dados foram originalmente transcritos e interpretados com base na metodologia da análise temática de conteúdo (BARDIN, 2016).

Já no que tange ao referencial teórico, o principal autor é Boaventura de Sousa Santos (SANTOS; MENESES, 2010). Dentre os primeiros resultados podemos mencionar que a maior parte dos entrevistados realizou alguma definição sobre a Soberania Alimentar que puderam ser agrupadas em três diferentes categorias de análise. A primeira categoria trata-se da abordagem da autossuficiência produtiva, cujo fundamento é enunciado pela ciência política, destacando-se a capacidade do país de produção de alimentos, bem como a independência do mercado externo para fornecer alimentos à população, remontando assim às origens do termo Soberania Alimentar.

A segunda converge com a enunciada pela Via Campesina na qual se ressalta o papel do produtor de alimentos, muitas vezes organizados em movimentos sociais, em determinado território, a buscar seu direito de escolha de produção. Ou seja, sua autonomia dentro do sistema alimentar, com vistas à manutenção das variedades das sementes, das culturas alimentares e considerando a sustentabilidade.

Diferente dessas categorias tradicionais, houve o reconhecimento de uma terceira abordagem cujo fundamento é enunciado pela própria da Gastronomia. Nesse sentido, a soberania do país ou a autonomia do produtor dá lugar a uma autonomia no consumo e nas

escolhas alimentares, conversando mais proximamente com a Gastronomia. Esta terceira noção observada nas falas dos entrevistados abrange a autonomia do indivíduo na sua alimentação, considerando aspectos como a cultura alimentar, a identidade alimentar, os hábitos alimentares, as escolhas alimentares, o patrimônio, as tradições, a biodiversidade, o conhecimento do comensal sobre o sistema alimentar e destaca-se por seu enfoque no fortalecimento e valorização das cozinhas e culinárias locais e regionais na constituição de uma Gastronomia essencialmente brasileira. Embora esse grupo não faça referência histórica às construções preexistentes de Soberania Alimentar percebe-se uma postura de valorização do local, do tradicional e da autonomia individual alinhada a um novo paradigma de sociedade, com a incorporação de novos elementos a Soberania Alimentar. Assim, a releitura realizada por este campo apresenta um caráter inovador, mais convergente com o campo teórico da Antropologia da Alimentação.

Ao observar os aspectos culturais das escolhas alimentares, os participantes questionaram a dominação, sobretudo, europeia que ocorre através da alimentação. É nesta ótica que o deslocamento do olhar do hemisfério norte para o sul indica uma subversão que leva a uma pluralidade de lugares e contextos, que permitem identificar uma epistemologia do sul com vistas à valorização de conhecimentos antes desvalorizados, locais (SANTOS; MENESES, 2010, p. 23).

É através do deslocamento do olhar do norte para o sul, que essa compreensão de Soberania Alimentar se caracteriza como contra hegemônica. Ao observar as três dimensões citadas, os resultados reforçam a importância da democratização da Gastronomia para a soberania dos povos, convergindo com a sustentabilidade e com a Segurança Alimentar e Nutricional (CAMPOLINA; MACHADO, 2015, p. 142). O fortalecimento da gastronomia brasileira, com vistas à identidade do consumidor, mencionado pelos entrevistados, também reforçou a inquietação de Instituições de Ensino Superior em relação a uma Gastronomia essencialmente brasileira (BRANDÃO, 2018, p. 114). Deste modo, foi identificado neste estudo que a comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia apresenta uma heterogeneidade de noções para a Soberania Alimentar, sendo que as duas primeiras refletem as concepções mais tradicionais, que cor suficiência produtiva e à enunciada pela Via Campesina. Enquanto a terceira, mais próxima à Gastronomia, refere-se às escolhas alimentares. Em todas as abordagens, o enfoque no local, regional e nacional sobre o sistema alimentar se mostra como um elemento importante para a Gastronomia.

Palavras-chave: Gastronomia; Soberania Alimentar; Bacharelado em Gastronomia.

REFERÊNCIAS

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. 1. ed. São Paulo: Edições 70, 2016.

BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico**: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará. Orientador: José Arimatea Barros Bezerra. 2018. 131 f. Tese (Doutorado em Educação Brasileira) - Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza.

BURLANDY, Luciene; MALUF, Renato. Soberania alimentar: dimensões de um conceito em construção e suas implicações para a alimentação no cenário contemporâneo. In: TADDEI, José Augusto; LANG, Regina Maria Ferreira; LONGO-SILVA, Giovana; TOLONI, Maysa Helena de Aguiar (orgs.). **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. p. 457–470.

CAMPOLINA, Rosilene de Lima; MACHADO, Lucília Regina de Souza. Gastronomia Sustentável, Formação do Gastrônomo e Desenvolvimento Local. **Competência**, v. 8, n. 2, p. 125–144, 2015.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18 - 27, 2016.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciênc**. **cult**. (São Paulo), v. 62, n. 4, p. 43–47, 2010.

SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. **Epistemologias do Sul**. São Paulo: Cortez, 2010.

FMSA. FÓRUM MUNDIAL PELA SOBERANIA ALIMENTAR. **Declaração de Nyélény**. Nyélény: 2007.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Cozinha de Raiz**: As relações entre chefs, produtores e consumidores a partir de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. Orientador: Sergio Schneider. 2017. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Ecocômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

A IMPLEMENTAÇÃO DO GRUPO DE PESQUISA EM GASTRONOMIA E CIÊNCIA DOS ALIMENTOS (GPGCA) NO IFPR – CAMPUS FOZ DO IGUAÇU

Paola Stefanutti[1]
Gislaine Silveira Simões[2]
Nelson de Castro Neto[3]

Este texto tem por objetivo relatar o histórico da área de gastronomia do Instituto Federal do Paraná (IFPR) – Campus Foz do Iguaçu, desde o início das atividades de ensino até a implementação do Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Ciência dos Alimentos (GPGCA), em 2020.

A gastronomia é um campo fundamental para o desenvolvimento regional, especialmente em cidades turísticas como Foz do Iguaçu, localizada no oeste do Paraná. Qualificar mão-de-obra do setor, impulsionar novos empreendedores e gerar emprego e renda são alguns dos objetivos dos cursos do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer do IFPR – Campus Foz do Iguaçu onde, desde 2011, são ofertados cursos na área de gastronomia em diversas modalidades: os de formação inicial e continuada (FIC), como os de auxiliar de cozinha, *sushiman, sommelier* e técnico em cozinha; e os de especialização em nível técnico de gestão gastronômica. Entre esses cursos há programas sociais baseados em políticas de inclusão social, como o Programa Nacional Mulheres Mil e o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec).

No início de 2019, foi inaugurado o Laboratório de Gastronomia que conta com um laboratório de habilidades básicas, um laboratório multiuso para panificação, confeitaria e cozinha fria, uma cozinha demonstrativa e um restaurante pedagógico (IFPR, 2020b). A nova infraestrutura possibilitou que antigos planos pudessem ser realizados, como a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, no início de 2020. Vale ressaltar que este é o

[1] Doutora no Instituto Federal do Paraná – IFPR - paola.stefanutti@ifpr.edu.br
[2] Doutora no Instituto Federal do Paraná – IFPR.
[3] Mestre no Instituto Federal do Paraná – IFPR.

primeiro curso de graduação em gastronomia ofertado por uma instituição pública no estado do Paraná e, certamente, contribuirá grandemente para a formação de gastrônomos com competências e habilidades para produzir, servir, planejar, empreender e gerir negócios na área de alimentos e bebidas com inovação e responsabilidade socioambiental.

Com o início das atividades da graduação, foi dado um novo passo rumo à consolidação e ao amadurecimento da área na instituição, isto é, a implementação de um grupo de pesquisa denominado Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Ciência dos Alimentos (GPGCA) (IFPR, 2020a). A criação do grupo em um núcleo de gastronomia também contribui para a mudança do cenário apontado por Borges, Autran e Rubim (2010, p. 14) de que a maioria dos grupos de pesquisas em gastronomia no país é oriunda de outras áreas do conhecimento.

A institucionalização dos grupos de pesquisa por meio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) tem fortalecido a consolidação da pesquisa nas mais diferentes áreas do conhecimento, além de ser uma importante fonte de formação complementar para os estudantes interessados na investigação científica (MARAFON, 2008, p. 286; AZEVEDO *et al*, 2018, p. 397).

O grupo de pesquisa em questão se propõe a valorizar a gastronomia como campo de estudo estimulando a pesquisa, a extensão, a inovação e as práticas de ensino sobre o tema. O grupo está dividido em três linhas de atuação: Gastronomia; Cultura alimentar; Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, matérias-primas e ingredientes.

A primeira linha objetiva contribuir com o desenvolvimento de estudos sobre a gastronomia e suas técnicas, assim como sua relação com o mercado, o turismo e com o desenvolvimento regional. As palavras-chave são: técnicas, gestão gastronômica, desenvolvimento regional e turismo.

A segunda linha visa discutir a relação entre a gastronomia e seus aspectos culturais e sociais a partir do cotidiano. Suas palavras-chave são: alimentação, práticas alimentares e cotidiano.

A última pretende não só desenvolver novos produtos alimentícios que possam contribuir com o desenvolvimento regional, como também pesquisar novos ingredientes e matérias-primas com potenciais usos na gastronomia. Palavras-chave: inovação, caracterização química, novos produtos e tecnologia de alimentos.

As pesquisas versam sobre assuntos interdisciplinares como comportamento alimentar, educação alimentar e gastronômica, aspectos sociais e culturais da alimentação, influência das imigrações na alimentação, feiras e mercados, gestão gastronômica, turismo, desenvolvimento regional, bebidas, harmonização, desenvolvimento de novos produtos, análise sensorial, análises de composição e caracterização de matérias-primas, ingredientes e novos produtos aplicados à gastronomia.

Além dos docentes do Colegiado de Gastronomia do IFPR – Campus Foz do Iguaçu, o grupo conta com a participação de pesquisadores da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) e da Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA). Os professores envolvidos possuem formações acadêmicas diversas que se articulam com a gastronomia, o que reforça o caráter interdisciplinar e transversal da temática e do próprio grupo que inclui, ainda, estudantes do primeiro semestre da graduação. Ao todo, há doze membros envolvidos com a proposta. O Grupo já foi certificado pelo CNPq e está disponível no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq (2020).

Atualmente, os projetos vinculados ao GPGCA são: Utilização de CMS de peixe para a produção de farinha de peixe e aplicação em produto tipicamente regional; Culturas alimentares da tríplice fronteira (Brasil-Paraguai-Argentina) por meio das feiras; Feiras em uma cidade fronteiriça: análises de comidas, práticas e saberes gastronômicos. Além destes, há outros projetos em elaboração.

O projeto "Feiras em uma cidade fronteiriça: análises de comidas, práticas e saberes gastronômicos" conta o apoio do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) do IFPR em parceria com a Fundação Araucária por meio de uma bolsa de graduação. Além deste apoio, o projeto também foi contemplado com o auxílio financeiro na aquisição de materiais pelo Programa Institucional de Apoio à Pesquisa – PIAP do IFPR.

Dos projetos vinculados ao grupo houve, neste ano de 2020, a publicação de trabalhos em eventos nacionais e internacionais, tais como: Congresso Brasileiro de Inovação e Tecnologia na Gastronomia e Ciência de Alimentos promovido pela Universidade Federal do Ceará (UFC); IV Colóquio de História da Alimentação e do Abastecimento na Amazônia promovido pela Universidade Federal do Pará (UFPA); I Webnário do Alere: práticas alimentares, identidades e os territórios do comer também promovido pela UFPA; Simpósio Internacional *Manger dans les villes d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie* promovido pelo *Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement*

(CIRAD) e 14º Fórum Internacional de Turismo do Iguassu promovido pela De Angeli em parceria com a Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI).

Pode-se verificar que, apesar de recente, o GPGCA tem gerado resultados significativos quanto à participação em eventos e trabalhos publicados. A interação interinstitucional também é considerada positiva sendo uma prerrogativa das ações promovidas pela instituição de origem. A pesquisa ainda possibilita que os graduandos tenham a oportunidade de vivenciar a academia em sua plenitude o que contribui, assim, para a formação científica dos mesmos.

Espera-se que o Grupo de Pesquisa possa colaborar com a geração e a disseminação do conhecimento da área de gastronomia por meio de publicações de artigos científicos em periódicos e eventos e que possa também promover eventos científicos interinstitucionais fomentando, deste modo, o progresso nas pesquisas científicas na área da gastronomia.

Palavras-chave: Educação; Pesquisa em gastronomia; Relato**.**

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, Isabelle Campos de; SILVA, Rita de Cássia Lira da; CARVALHO, Diana Paula de Souza Rego Pinto; CRUZ, Giovanna Karinny Pereira; LIMA, Jéssica Valeska Herculano; FERREIRA JÚNIOR, Marcos Antonio. Importância do grupo de pesquisa na formação do estudante de Enfermagem. **Revista Enfermagem UFSM**, v. 8, n. 2, p. 390-398, 2018.

BORGES, Ana Marta de Brito; AUTRAN, Martha Pio; RUBIM, Elster Rubim. Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010. In: **ANPTUR - VII Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**, 2010, São Paulo. ANPTUR - VII Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. p.1-15. 2010.

DIRETÓRIO DE GRUPOS DE PESQUISA - PLATAFORMA LATTES – CNPQ. **Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Ciência dos Alimentos** (GPGCA). Disponível em: http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/6266198064568508. Acesso em: 17 ago. 2020.

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ – IFPR. **IFPR cria Grupo de Pesquisa sobre Gastronomia**. 2020a. Disponível em: https://foz.ifpr.edu.br/ifpr-unioeste-e-unila-criam-grupo-de-pesquisa-sobre-gastronomia/. Acesso em: 25 ago. 2020.

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ – IFPR. IFPR – **Campus Foz do Iguaçu inaugura Laboratório de Gastronomia.** 2020b. Disponível em: https://foz.ifpr.edu.br/ifpr-campus-foz-do-iguacu-inaugura-laboratorio-de-gastronomia/. Acesso em: 07 ago. 2020.

MARAFON, Glaucio José. A importância dos grupos de pesquisa na formação dos profissionais de Geografia Agrária: a experiência do NEGEF. In: Campo-território: **Revista de Geografia Agrária**, v.3, n. 5, p. 284-290, 2008.

CRIAÇÃO E DIVULAÇÃO DO GRUPO DE PESQUISA EM GASTRONOMIA, ALIMENTOS E BEBIDAS (GAB): UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Elga Batista da Silva[1]
Camila da Silva Vaz Branco[2]
Marvin Fabrício dos Anjos[3]

A Gastronomia, cujos conteúdos possuem relação direta com a área de Alimentos e Bebidas (A&B), vem conquistando uma crescente notoriedade nos anos recentes, tanto pela maior demanda por experiências gastronômicas pelos consumidores, quanto pela ampla exposição de *chefs* de cozinha e programas sobre o tema na mídia; além da realização de eventos variados. O segmento gastronômico vem despertando interesse dos seres humanos há séculos, entretanto, hoje o número de pesquisas e outras atividades envolvendo-o tem demonstrando considerável incremento. A palavra-chave "gastronomia", uma das principais áreas da alimentação, é mencionada em 4.703 materiais no portal de periódicos Science Direct, publicados em obras editadas entre 1997 e 2021, conforme verificado em dados coletados diretamente no referido portal, em setembro de 2020.

Somente no presente ano, foram publicadas 496 referências relacionadas ao tema na base de dados da Elsevier. Assim sendo, percebe-se, na atualidade, uma expansão desse segmento de atividades tanto na sociedade contemporânea quanto na academia. O objetivo deste trabalho foi narrar as ações desenvolvidas para a criação e a divulgação de um Grupo de Pesquisa que busca abarcar conteúdos de interesse acerca de temas ligados à Gastronomia e suas associações com a área de Alimentos e Bebidas. Para tanto, serão descritos os procedimentos operacionais empregados, bem como serão apresentadas as linhas de pesquisa do referido Grupo.

[1] Docente do Curso de Bacharelado em Hotelaria (DEDH/ICSA/UFRRJ).
[2] Mestranda em Agricultura Orgânica (PPGAO/UFRRJ). Técnica administrativa do laboratório de Alimentos e Bebidas (DEDH/ICSA/UFRRJ) - camila.vaz.branco@gmail.com.
[3] Discente do Curso de Bacharelado em Hotelaria (DEDH/ICSA/UFRRJ).

O Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Alimentos e Bebidas (GAB) tem como principal meta realizar estudos sobre eventos, matérias-primas e produtos gastronômicos, envolvendo a inter-relação dos mesmos com aspectos culturais, mercadológicos, midiáticos, regionais e sensoriais. Trata-se de um grupo cuja temática é pioneira na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), *campus* Seropédica, considerando que até o momento de sua criação a instituição não possuía um grupo dedicado a estudar exclusivamente os aspectos diversos relacionados aos saberes gastronômicos.

A entidade foi criada em setembro de 2020, tendo como área predominante a divulgação científica. Inicialmente, foram coletadas informações sobre o assunto no *website* dos Diretórios dos Grupos de Pesquisa no Brasil, presente na Plataforma Lattes do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), através da qual foi possível perceber que a primeira etapa para a criação do grupo era o cadastro de seu líder, uma ação executada pela instituição de ensino de superior (UFRRJ) onde o grupo executará suas atividades. A etapa seguinte foi a criação do grupo propriamente dito na plataforma supracitada, a partir do preenchimento das seguintes informações: identificação, repercussões, recursos humanos e linhas de pesquisa. Para a concepção destas linhas de pesquisa, foram considerados aspectos atuais que têm impactado o cenário da Gastronomia e seus reflexos nos serviços de alimentação comerciais. Buscou-se diversificar os propósitos dessas linhas, considerando a amplitude de possíveis abordagens de pesquisas futuras. Cabe ressaltar que o GAB possui apenas uma líder, assim sendo, todas essas linhas foram criadas por essa profissional.

Desse modo, até o momento foram elaboradas oito linhas de pesquisa com as respectivas descrições: 1. Aspectos contemporâneos na alimentação e na Gastronomia: considerando o dinamismo na área, é relevante pesquisar temas contemporâneos na Gastronomia. Para tanto, serão estudados assuntos atuais como Gastronomia Molecular, inserção da Gastronomia na mídia e novos equipamentos, técnicas e tecnologias; 2. Gastronomia verde e outras iniciativas sustentáveis na cozinha profissional: propõe-se a estudar conteúdos relacionados à ecogastronomia, a partir de temas como aproveitamento integral de alimentos, uso de matérias-primas de manejo agroecológico e ações sustentáveis nas rotinas de serviços de alimentação; 3. Gastronomia funcional, matérias-primas bioativas e saúde: visa estudar produtos alimentícios dotados de propriedades funcionais, com ênfase no conceito "do campo à mesa" no estudo da aplicabilidade de matérias-primas de origem

vegetal no desenvolvimento de novos produtos alimentícios e sua inserção em cardápios; 4. Gastronomia e suas inter-relações com diferentes culturas alimentares: busca compreender e documentar, sob diferentes óticas, os saberes e fazeres culinários e gastronômicos ancestrais, populares e regionais, principalmente no que tange à cultura alimentar brasileira; 5. Gastronomia social e suas correlações com o desenvolvimento local: pretende estudar as interfaces e contribuições da Gastronomia como instrumento para a redução das assimetrias sociais, através de ações diversas focadas no fornecimento de refeições e/ou capacitação de pessoas em condição de vulnerabilidade social; 6. Vinhos, espumantes, enologia e enogastronomia: propõe-se a pesquisar a inserção de vinhos e espumantes no cenário gastronômico (como bebida em si, ingrediente ou tema de eventos), bem como abordar, do ponto de vista técnico, conteúdos ligados à harmonização com essas bebidas; 7. Cervejas, zitogastronomia e cultura cervejeira: visa compreender as peculiaridades do universo das cervejas (como bebida em si, ingrediente ou tema de eventos), englobando principalmente a produção artesanal da bebida e os desdobramentos dessa atividade, bem como a zitogastronomia (harmonização com cervejas); 8. Inserção de bebidas em contextos e produtos gastronômicos: considerando as várias aplicações e interfaces das bebidas, tanto como elementos de harmonização quanto ingredientes, serão estudados temas ligados a bebidas alcoólicas e não alcóolicas no mundo da Gastronomia, como cafés, cachaças, chás, kombuchas, entre outras.

Para auxiliar na divulgação do Grupo, foi criado um logotipo com seu nome, utilizando o programa *on-line* de *design Canva*, em sua versão gratuita. Ainda com relação à divulgação, serão realizadas atividades com objetivo de publicitar o Grupo de Pesquisa e seus objetivos ao corpo discente da UFRRJ, como a oferta de ações como uma aula inaugural, *workshops* e criação de um perfil no Instagram. Como público alvo, citam-se os estudantes dos cursos de Agronomia, Engenharia de Alimentos e Hotelaria, visto que estes incluem em suas grades disciplinas relacionadas à produção de alimentos e/ou refeições em diferentes níveis. O Grupo, que pode ser acessado diretamente através do *link* dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/6571926609104220, já está em atividade.

Conclui-se que, em termos de procedimentos operacionais, a criação de um Grupo de Pesquisa cadastrado no Diretório de Grupos do CNPq é um processo de baixa complexidade. Entretanto, destaca-se que para fomentar a criação de conteúdo para dado tipo de entidade

acadêmica torna-se necessário aprofundar o conhecimento acerca do tema central do grupo e, no caso do líder, garantir a atualização profissional constante.

Palavras-chave: Pesquisa em Gastronomia; Produtos gastronômicos; Serviços de alimentação.

REFERÊNCIAS

CABRAL, Silvia Regina; ANJOS, Francisco Antônio dos; HOSTINS, Regina Celia Linhares. O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade,** v. 14, n. 1, p. 1-21, 2017.

ELSEVIER (s/a.). **Search for peer-reviewed journals, articles, book chapters and open access content.** Portal Science Direct. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/. Acesso em: 30 set. 2020.

PLATAFORMA LATTES. **Diretórios dos Grupos de Pesquisa no Brasil.** Disponível em: http://lattes.cnpq.br/web/dgp. Acesso em: 01 out. 2020.

GASTRONOMIA SOCIAL E EMPREENDEDORISMO: A EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NA CAPACITAÇÃO DE MULHERES EM PRODUÇÃO DE GELEIAS E DOCES REGIONAIS

Geórgia Goiana[1]

Nos dias atuais, a presença de múltiplas iniciativas para a promoção do empreendedorismo social, mediante partilha dos recursos e capacitação coletiva, tem se expandido de forma gradativa desde os anos 1980 produzindo, assim, o movimento social da economia solidária, que também já atinge as dimensões do campo da gastronomia. O projeto de extensão Doçura que Agrega da Universidade Federal do Ceará (UFC), juntamente com as atividades promovidas pelo programa de extensão Gastronomia Social, promoveram a capacitação de um grupo produtivo composto de mulheres da comunidade do grande Bom Jardim, situada a sudoeste na cidade de Fortaleza. Este bairro compreende uma aglomeração de outras cinco comunidades que, de acordo com o IBGE, possui um dos IDH's mais baixos da capital o que, de certa forma, é um chamariz para a promoção de políticas públicas com intuito de modificar esse quadro.

O projeto de extensão Doçura que Agrega promoveu atividades de capacitação na produção de geleias e doces artesanais, tendo como foco o aproveitamento de frutas oriundas de doações recebidas dentro do Movimento de Saúde Mental Comunitária do Bom Jardim, o MSMC, e processadas dentro da Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) da UFC. A produção artesanal tem sido bastante valorizada nos últimos anos, principalmente por serem produtos mais rústicos e sem acréscimo de componentes artificiais, como conservantes ou estabilizantes. Ainda neste sentido, há o apelo que os produtos artesanais despertam, além do uso de embalagens autossustentáveis, artesanais e que se apresentam de forma criativa.

O objetivo deste trabalho foi relatar as experiências vivenciadas por mulheres da comunidade do Grande Bom Jardim na produção de geleias e doces artesanais, bem como a

[1] Universidade Federal do Ceará – UFC. georgiagoiana@hotmail.com.

experiência de comercializar tais produtos com valor social, gerando renda e promovendo empreendedorismo comunitário. Tem-se como objetivo geral deste artigo, promover a divulgação e a associação da gastronomia enquanto proposta social de integração, promoção da cidadania, desenvolvimento cultural e capacitação profissional dentro de ações sociais. Partindo para o contexto mais específico, busca-se destacar o papel da gastronomia como ferramenta de capacitação e inclusão de mulheres economicamente ativas e como estas se tornam protagonistas de suas histórias dentro de um grupo produtivo experimental desenvolvido em parceria com a Universidade Federal do Ceará. Foi utilizada pesquisa bibliográfica usando a comparação para adequação do material estudado e a experiência real do projeto, a fim de manter um diálogo compreensível com as participantes. A seleção das mulheres aconteceu no MSMC, instituição que administra e organiza todas as atividades ligadas ao movimento, sendo mulheres da comunidade e que tivessem interesse em aprender sobre geleias e doces para empreender e fortalecer um grupo produtivo. Durante a execução do curso a metodologia utilizada se dividiu em três momentos:

1. Conhecimentos teóricos iniciais que trataram de procedimentos desde a recepção das frutas até a embalagem e armazenamento das geleias e doces, assim como higiene dos manipuladores e do ambiente de trabalho, obedecendo as normas de Boas Práticas (Boas Práticas de Fabricação - BPF, conforme as Portarias nº.326/97 do Ministério da Saúde; Boas Práticas de Produção - BPP, descritas também na Portaria n. 1.428/93; e Boas Práticas de Higiene – BPH, presentes no Código de Práticas de Higiene do *Codex Alimentarius*, buscando níveis adequados de segurança alimentar;

2. As atividades práticas ocorreram com o auxílio de fichas técnicas testadas e padronizadas, em que as participantes executavam as preparações de acordo com as fichas e posteriormente formava-se ao final de cada encontro uma roda de conversa para rever o processo, tirar dúvidas, demonstrar satisfação ou insatisfação da vivência, além de fortalecer o grupo produtivo a ser formado;

3. Manter o acompanhamento na venda de produtos, utilizado com prática integrativa dos conhecimentos do curso em que as mulheres poderiam ter contato com a comercialização de seus produtos em um shopping de Fortaleza. A articulação feita pelo MSMC do Bom Jardim e instituições particulares proporcionaram uma parceria na qual o shopping cedeu um quiosque por 30 dias para a divulgação e comercialização dos produtos.

Todas as etapas tiveram acompanhamento e supervisão do MSMC, do Projeto Doçura

que Agrega e do Programa Gastronomia Social. Dados atuais apontam que o Ceará é o terceiro maior exportador de frutas do Brasil, o que faz do Porto do Pecém o terminal que mais exporta frutas do Brasil, concentrando quase a metade de toda fruta exportada no país . E dentro dessa possibilidade a Gastronomia Social UFC e o Doçura que Agrega reúnem ferramentas para que produtos elaborados dentro da periferia sejam apreciados e consumidos por todos, uma vez que possuem todos os critérios de controle de manipulação no processo produtivo e ainda possuem valor social, trazendo oportunidades de geração de renda e transformação social às mulheres contempladas.

Os doces e conservas produzidas no grupo apresentam não apenas o processamento de frutas e produção com qualidade comercial, mas também um produto gastronômico e artesanal, atrelado ao social promovendo a capacitação de mulheres, que em sua maioria são mantenedoras e geradoras de renda dessa comunidade que é o grande Bom Jardim. Durante o mês de abril de 2019, um grupo formado por 16 mulheres oriundas da comunidade foram capacitadas no período de 30 dias dentro do grupo produtivo, cujas atividades iniciaram com toda a teoria e orientação de boas práticas de manipulação de alimentos até a parte prática da produção e elaboração de geleias e doces como mostram as fotos.

As frutas e insumos utilizados foram adquiridos ou recebidos de doações e por meio de instituições parceiras do MSMC. Finalizado o grupo produtivo, os produtos elaborados com foram postos à venda e comercializados, como já mencionado, em um evento que permitiu que produtos com valor social pudessem ser adquiridos por frequentadores do local. As geleias e doces tiveram excelente aceitação do público, sendo 98% da produção foi vendida, fato que motivou o grupo, as fazendo acreditar em seu potencial.

Dentro dessa proposta e de todo o trabalho realizado, o que se observou para além da produção final, foi a possibilidade de tornar essas mulheres economicamente ativas através desse processo. Elas passaram a ser protagonistas, todo o aprendizado adquirido dentro do grupo produtivo trouxe conhecimento para que elas, a partir dali, iniciassem sua transformação pessoal e empreendedora, gerando renda familiar a partir da produção de doces. Sob a ótica dessa prerrogativa, observa-se as compreensões sobre o empreendedorismo social.

O Prêmio Nobel da Paz de 2006, Muhamad Yunus, em seu discurso de premiação, afirmou que os negócios sociais devem gerar riquezas que sejam reinvestidas no próprio negócio e em que os ganhos sejam coletivos. Portanto, não basta a assistência econômica por

parte do Estado, deve-se promover o desenvolvimento de capacidades que permitam às pessoas gerar rendas por conta própria e, desta forma, sair por si mesmas da pobreza. Deve-se fortalecer os mecanismos para a transformação de capacidades em rendimentos que, por sua vez, possibilitam o desenvolvimento de funcionamentos valiosos e novas capacidades.

Palavras-chave: Autossustentável; Frutas; Grupo produtivo.

REFERÊNCIAS

CAVALCANTI, Pedro Rodrigues de Albuquerque. **A pátria das panelas**: histórias e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. **400g**: Técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

PREFEITURA DE FORTALEZA. Ceará (Fortaleza). **Desenvolvimento Humano Por Bairro em Fortaleza**. Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico. Disponível em: https://pt.calameo.com/read/0032553521353dc27b3d9. Acesso em: 04 fev. 2020.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 1996.

MONTEBELLO, Nancy de Paula; ARAÚJO, Wilma M. C.; BOTELHO, Raquel B. A. BORGO, Luiz Antônio. **Alquimia dos Alimentos** – Série Alimentos e Bebidas. 3. ed. São Paulo: Senac, 2014.

BRASÍLIA (Distrito Federal). **Perfil de exportação de frutas**. Disponível em https://abrafrutas.org/2020/01/28/8825/. Acesso em 04 fev. 2020

CATTANI, Antônio David; DÍAZ, Laura Mota. **Desigualdades na América Latina**: novas perspectivas analíticas. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2005, p. 207-233.

LIMEIRA, Tania M. Vidigal. **Empreendedorismo social no brasil**: estado da arte e desafios. Disponível em: http://ice.org.br/wpcontent/uploads/pdfs/Empreendedorismo_Social_no_Brasil_ICE_FGV.pdf. Acesso em 04 fev. 2020.

INTERFACE ENTRE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NO ATENDIMENTO A PESSOAS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Paula Albuquerque Penna Franca[1]
Ceci Figueiredo de Moura Santiago[2]
Juliana Damaris Candido de Lima[3]

Atualmente, observa-se um crescente interesse pela gastronomia com o aumento e diversificação dos restaurantes, *food trucks*, feiras temáticas, entregas por *delivery* e outras formas de comercialização de alimentos prontos, tornando esse universo muito presente na vida das pessoas (PINTO, PERINI, 2017; MONTY, 2018). Com isso, a alimentação fora do lar se torna cada vez mais frequente. De acordo com os dados do IBGE (2020), quase um terço (32,8%) das despesas das famílias brasileiras com alimentação é dedicado a refeições fora do domicílio, com aumento considerável inclusive nos domicílios de área rural.

Ao comer fora de casa o cuidado com o preparo dos alimentos é transferido para os cozinheiros e gastrônomos. A modificação dos hábitos alimentares, a transferência da responsabilidade de preparo das refeições para terceiros e o aumento do consumo de alimentos ultra processados, associados ao aumento do sedentarismo colaboram com o atual quadro epidemiológico de grande incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e obesidade, além de doenças associadas a alimentação tais como alergias e intolerância alimentar (MALIK, 2013; HAWKES, 2006).

Dessa forma, a comida de dieta deveria fazer parte da realidade de grande parte da população brasileira. Os dados apontam que um em cada quatro brasileiros são hipertensos e deveriam evitar o sal, 55% da população brasileira está acima do peso e deveria evitar alimentos ricos em gordura saturada e de alta densidade calórica, 7% é diabética e entre 8% e

[1] Doutoranda em Nutrição/INJC/UFRJ – Docente em Grupos Específicos Gastronomia/INJC/UFRJ - franca_paula@yahoo.com.br.
[2] Doutoranda em Educação Universidade Lusófona Portugal – Coordenadora Acadêmica e Docente em Gestão de Serviços Gastronomia/INJC/UFRJ - cecisantiago@gastronomia.ufrj.br.
[3] Mestre em Engenharia de Produção UENF – Docente em Gestão de Serviços Gastronomia/INJC/UFRJ - julianadamaris_candido@nutricao.ufrj.br.

40% da população sofre com algum tipo de alergia ou intolerância alimentar aos mais de 170 alimentos potencialmente alergênicos já identificados (SOLÉI; 2018; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2019). Apesar de ser uma demanda crescente, essas pessoas são pouco contempladas com serviços de alimentação, prevalecendo a falta de informação e a falta de treinamento das equipes de cozinha e salão, que usualmente não estão preparadas para atender esses públicos. As adequações e ajustes alimentares são essenciais ao bem estar e saúde dos indivíduos portadores de DCNT, alergias e intolerâncias alimentares.

Ainda que os meios de comunicação tragam muitas informações sobre modificações e restrições dietéticas para tais agravos, as informações são confusas e dificilmente são direcionadas àqueles que de fato preparam a comida (SOUZA, 2015; FREITAS, 2020). Com isso, se faz importante que cozinheiros e gastrônomos sejam sensibilizados quanto às necessidades de adaptar receitas e modos de fazer para atender pessoas portadoras de tais agravos. Assim, este trabalho tem como objetivo relacionar o ensino de temas da nutrição com a área de gastronomia com ênfase nas adaptações dietéticas que precisam ser realizadas para atender pessoas com restrições alimentares.

Para a definição das recomendações de alimentação para cada grupo específico foi utilizada a bibliografia vigente, especialmente as diretrizes das sociedades da especialidade em questão (quando existentes) e as recomendações do Ministério da Saúde (ABESO, 2016; FALUDI, 2017; FERREIRA, 2018; PRÉCOMA, 2019; SBD, 2019; MARTINS, 2020).

Apesar das áreas de nutrição e gastronomia terem em comum o seu objeto de trabalho, a comida, esses dois campos de conhecimento dão um enfoque distinto à alimentação. Enquanto a nutrição privilegia o papel fisiológico desempenhado pelos nutrientes e as consequências fisiológicas associadas ao consumo alimentar, a gastronomia preza pelo hedônico, pelo cultural e pelo consumo associado ao bem-estar (CROTTY, 1993; FISCHLER, 2011; CABRAL; DOS ANJOS; HOSTINS, 2017). A associação dos campos de conhecimento pode beneficiar ambas as áreas. Por um lado, planos dietéticos pautados em adaptações gastronômicas melhoram a palatabilidade, aceitação e adesão ao plano alimentar (MENEZES; MALDONADO, 2015). Por outro lado, a incorporação de um olhar para as questões nutricionais na adaptação a pratos e refeições permite o atendimento a pessoas com restrições alimentares e amplia o campo de trabalho do gastrônomo (BUSS; PELLEGRINI FILHO, 2007).

Para o Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2), a resistência à insulina é fator central, assim, as preparações devem excluir o uso de açúcar e aumentar a quantidade de fibras e carboidratos complexos (SBD, 2020). Para a substituição do açúcar por adoçante é necessário pensar no poder adoçante da substância escolhida, no gosto residual, se são apropriados para cocção ou não, na perda de volume, entre outros.

A alergia alimentar tem se tornado cada vez mais frequente, pessoas com alergias e intolerâncias alimentares têm grandes dificuldades de se alimentar fora de casa, devido à falta de opções e a falta de treinamento para manipuladores (SOUZA, 2015; FREITAS, 2020). Algumas alergias alimentares ocorrem com maior recorrência, e.g., a alergia a proteína do leite de vaca, a ovos, a soja e as oleaginosas (SOLÉI, 2018). Os gastrônomos, além de desenvolver preparações livre de alérgenos a partir da adaptação das receitas, têm o papel de informar corretamente o conteúdo das preparações a fim de evitar reações adversas nos comensais.

A preparação de alimentos isentos de componentes alergênicos no mesmo ambiente ou equipamento que o alimento alergênico, acarreta contaminação cruzada, e.g., fritar no mesmo óleo, compartilhar utensílios de cozinha, usar a mesma esponja para higienizar utensílios, entre outros. O conhecimento sobre contaminação deve guiar as informações dadas aos clientes que necessitam saber se o alimento é seguro ou não (MARCO, 2017; GENTILE; WEIR, 2018).

A doença celíaca é considerada auto imune e o único tratamento é a retirada total do glúten das preparações. O glúten é a proteína responsável por garantir a elasticidade da massa, assegurando que o pão cresça e o miolo do pão fique fofo, por exemplo. Por isso, produzir pães sem glúten, especialmente quando ocorrem alergias cruzadas com ovo e intolerância à lactose é um desafio muito grande (FERREIRA; INÁCIO, 2018).

A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), que tem alta prevalência na população brasileira, tem origem multifatorial, mas a recomendação principal é a restrição da ingestão de sódio. Como o sal é um dos temperos mais utilizados no mundo, considerado o principal realçador de sabor das preparações, e um dos conservantes mais utilizados na produção de alimentos, até mesmo preparações doces recebem adição de sal (PRÉCOMA, 2019). Algumas alternativas são as preparações com adição de outros temperos e ervas a fim de reduzir o sal sem reduzir o sabor.

No caso da obesidade, a criação de preparações saborosas de menor densidade calórica com aumento da quantidade de fibras, diminuição da quantidade de gordura, especialmente saturada e gordura trans, diminuição do uso de açúcar, especialmente refinado, e com grande conteúdo de fibras, pode auxiliar fortemente a adesão da dieta (PRÉCOMA, 2019).

O aumento do colesterol sérico também está muito associado ao padrão alimentar ocidental. Assim, é interessante aumentar a gordura monoinsaturada, diminuir gordura saturada e gordura trans, inserir fontes de ômega 3 e incluir alimentos que comprovadamente auxiliam no controle do colesterol. Podem ser incluídos em preparações o uso da aveia, de fontes de gordura monoinsaturadas, como abacate e azeite e fontes de ômega 3, como linhaça e chia.

Apesar de ser uma demanda crescente, portadores de DCNT e alergias e intolerâncias alimentares são pouco contemplados com serviços de alimentação, prevalecendo a falta de informação e boa vontade para atender tais casos. Assim, esse trabalho se propôs a fazer um alerta sobre essa realidade e a instigar a identificação de possibilidades de adaptações a fim de contemplar pessoas com restrições alimentares.

Palavras-Chave: Gastronomia; Nutrição; Restrições Alimentares.

REFERÊNCIAS

ABESO. **Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica Diretrizes brasileiras de obesidade 2016**. Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. 4.ed. - São Paulo, 2016, 186 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2018**. VIGITEL Brasil, Brasília, p. 1-131, 2019.

BUSS, Paulo Marchiori; PELLEGRINI FILHO, Alberto**.** A saúde e seus determinantes sociais. **Physis**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 1, p. 77-93, 2007.

CABRAL, Silvia Regina; ANJOS, Francisco Antônio dos; HOSTINS, Regina Celia Linhares. O cenário da formação superior em gastronomia no brasil. **Hospitalidade**, v. 14, n. 1, p. 01-21, 2017.

CROTTY Patricia. The value of qualitative research in nutrition. **Annual Review of Health and Social Sciences**. v. 3, n. 1, p. 109-118, 1993.

FALUDI, André Arpad. *et al*. Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose – 2017. Sociedade Brasileira de Cardiologia. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 109, n. 2, p. 1-76, 2017.

FISCHLER, Claude. Commensality, Society, and Culture. **Social Science Information**, v. 50, n. 3-4, p. 528-548, 2011.

FERREIRA, Fátima; INÁCIO, Felipe. Patologia associada ao trigo: Alergia IgE e não IgE mediada, doença celíaca, hipersensibilidade não celíaca. **Revista Portuguesa De Imunoalergologia**, v. 26, n. 3, p. 171-187, 2018.

FREITAS, Vanessa Silva; MACHADO, Martha Luisa; GIARETTA, Andréia Gonçalves; MOREIRA, Caroline Camila. Conhecimento de estudantes de Gastronomia acerca da doença celíaca. **DEMETRA**: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 15, 2020.

GENTILE, Christopher L.; WEIR, Tiffany L**.** The gut microbiota at the intersection of diet and human health. **Science**, v. 362, n. 6416, p. 776-780, 2018.

HAWKES, Corinna. Uneven dietary development: linking the policies and processes of globalization with the nutrition transition, obesity and diet-related chronic diseases. **Globalization and health**, v. 2, n. 1, 2006.

IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil**. IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Rio de Janeiro, p. 1-56, 2020.

MALIK, Vasanti S.; WILLETT, Walter C.; HU, Frank B. Global obesity: trends, risk factors and policy implications. **Nature Reviews Endocrinology**, v. 9, n. 1, p. 13-27, 2013.

MARCO, Maria L. *et al*. Health benefits of fermented foods: microbiota and beyond. Current opinion in biotechnology, **Current Opinion in Biotechnology,** v. 44, p. 94-102, abr. 2017.

MENEZES, Maria de Fátima G.; MALDONADO, Luciana. A. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. **Revista Hospital Universitário Pedro Ernesto**, v. 14, n. 3, p. 82-90, 2015.

MONTY, Renata**.** Consumo de comida por aplicativos: os impactos das materialidades da comunicação em *Uber Eats* e *iFood*. In: **Comunicon**: Congresso Internacional de comunicação e consumo. Rio de Janeiro. Escola Superior de Publicidade e Marketing, ESPM, 2018.

PINTO, Nathalia Lima; PERINI, Krisciê Pertile. Restaurantes e anti-restaurantes: antinomias da gastronomia contemporânea. **Anais[...]** IV Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia. Florianópolis. Instituto de Estudos Brasileiros USP, 2017.

PRÉCOMA, Dalton Bertolini; OLIVEIRA, Gláucia Maria Morais de. Atualização da Diretriz de Prevenção Cardiovascular da Sociedade Brasileira de Cardiologia-2019. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 113, n. 4, p. 787-891, 2019.

SBD**. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes-2019-2020**. Sociedade Brasileira de Diabetes, 2019. Disponível em: https://www.diabetes.org.br/profissionais/images/DIRETRIZES-COMPLETA-2019-2020.pdf. Acesso em: 07 out. 2020.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO PARENTAL E ENTERAL. **Terapia nutricional para pacientes na fase não-dialítica da Doença Renal Crônica.** Disponível em: http://diretrizes. amb. org. br/_BibliotecaAntiga/terapia_nutricional_para_pacientes_na_fase_nao_dialitica_da_doenca_renal_cronica.pdf. Acesso em: 07 out. 2020.

SOLÉI, Dirceu. *et al*. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018. Etiopatogenia, clínica e diagnóstico. Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. **Arquivos de Asma, Alergia e Imunologia**, v. 2, n. 1, p. 7-38, 2018.

SOUZA, Júlia; SZCZEREPA, Sunália Batistel; SANTOS, Laís dos. Conhecimento de donos de estabelecimentos comerciais de alimentação sobre doença celíaca. **Revista Nutrir**, v. 1, n. 2, jan./jul. 2015.

CAUSAS DE EVASÃO NO CURSO DE GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA NA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO: PERCEPÇÕES DO ALUNO EVADIDO

Ceci Figueiredo de Moura Santiago[1]
Carla Galego[2]

De acordo com os trabalhos de vários autores que focam suas análises na problemática da evasão escolar no ensino superior, encontramos os mais variados conceitos do termo evasão. Em conteúdos mais consubstanciados podemos destacar o conceito definido por Gaioso como a interrupção no ciclo de estudos em qualquer nível de ensino (GAIOSO, 2005), e a definição de Kira em que o termo é frequentemente utilizado para referir a "perda" ou "fuga" de alunos da universidade (KIRA, 2002).

O estudo que se pretende desenvolver, e que aqui apresentamos, tem como objetivo 'principal mapear, identificar e analisar os principais riscos e motivos de evasão e o perfil dos discentes evadidos no curso de graduação em Gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) no período de 2014 a 2020. A estratégia metodológica delineada para o estudo é de natureza integrada com abordagens quantitativas e qualitativas. Para o trabalho de campo serão utilizados como técnicas a entrevista semi-estruturada e a aplicação de questionários aos discentes evadidos nos últimos sete anos. A investigação visa obter resultados que colaboram para compreender os fatores que levam o aluno à evasão numa determinada instituição de ensino superior, esperando que essa pesquisa poder estimular a reflexão dos docentes e discentes sobre o tema da evasão universitária e contribuir com subsídios para outras pesquisas sobre o assunto no campo educacional.

Com base na literatura acadêmica de Gillioli (2016), Vitelli (2010) e Morosini *et al*. (2011) abordando o tema da evasão é possível identificar uma série de causas e consequências para a evasão escolar no ensino superior. São causas: a) de ordem acadêmica, b) em relação à

[1] Universidade Federal do Rio de Janeiro - cecisantiago@gastronomia.ufrj.br.

[2] Universidade Lusofona, Portugal.

grade curricular, c) carga horária e interdependências entre disciplinas, d) expectativas do aluno em relação ao mercado de trabalho e empregabilidade do egresso e, e) integração do estudante na instituição. Tais fatores se somam ao aspecto financeiro e contribuem fundamentalmente para desestimular o estudante a priorizar o investimento de tempo ou financeiro, para a conclusão do curso.

O índice de evasão é um indicador da eficiência do sistema educacional na medida em que reflete a proporção de concluintes em relação ao número de ingressantes em dado período de tempo. Nas universidades públicas, a evasão ocasiona a elevação dos custos e vagas ociosas (ANDRIOLA; ANDRIOLA; MOURA, 2006; SAMPAIO *et al*., 2011), apesar disso ainda são poucas as iniciativas para seu combate e, também, anódinos os estudos sistemáticos e dados nacionais sobre o fenômeno (SILVA FILHO *et al*., 2007). Para Sampaio (2011), o tema ainda é pouco entendido no contexto brasileiro assim, faz-se relevante pesquisar tanto as razões da evasão e da reprovação, bem como as medidas preventivas adotadas pelas IES federais (SAMPAIO *et al*., 2011).

É neste contexto que emerge o estudo aqui apresentado, cujo problema de investigação é: Não sendo necessária para o exercício da profissão de gastrônomo a apresentação de diploma de curso superior no mercado de trabalho profissional, pretende-se com este estudo conhecer os paradoxos e contradições que levaram os estudantes que ingressaram no curso de graduação em Gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) no período de 2014-2020, a não concluírem o curso. Além de mapear e analisar o perfil social, econômico e cultural dos estudantes evadidos e caracterizar os fatores que podem ser considerados como risco de evasão no curso e identificar o que mais influenciou a sua evasão do curso.

Como objetivos específicos pretende-se conhecer e analisar o contexto formal de acesso e ingresso à profissão de gastrônomo no Brasil, identificar o perfil dos discentes evadidos no Curso de Gastronomia da UFRJ e perceber se o fato de o mercado de trabalho formal não exigir o diploma, contribui para a evasão dos estudantes do curso.

Pretende-se do ponto de vista metodológico aplicar uma abordagem mista, ou seja, que se aplique técnicas de coleta de dados e informação de natureza quantitativa e qualitativas (SANTOS *et al*., 2017).

Os sujeitos desta pesquisa são os estudantes que ingressaram no curso no período de 2014-2020 e não concluíram por evasão escolar. Os estudantes serão identificados através de

um levantamento no Sistema Integrado de Gestão Acadêmica (SIGA), um sistema de acesso via *web* desenvolvido pelo Núcleo de Computação Eletrônica da UFRJ (NCE), através do qual alunos, professores e funcionários podem obter informações e fazer determinadas pesquisas referentes ao registro acadêmico. Neste levantamento são considerados alunos evadidos os que se enquadrarem nas seguintes condições no **SIGA**:

1. Falta de inscrição em disciplinas no semestre subsequente ao trancamento automático; 2. Ultrapassar o prazo máximo (4) de trancamento de semestres letivos e 3. Ultrapassagem do número máximo (12) de semestres para conclusão do curso.

Do ponto de vista quantitativo, está previsto a aplicação de um questionário já validado e aplicado no curso de Nutrição no contexto do Grupo de estudos do Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde, Núcleo de Tecnologia Educacional para Saúde (NUTES) da UFRJ[1] em uma outra investigação.

Do o ponto de vista qualitativo, equaciona-se realizar entrevistas semi-diretivas aos estudantes evadidos com o objetivo de aprofundar os motivos que os levaram à evasão do curso. Todos os dados serão analisados com a utilização de ferramentas específicas.

Acredita-se que os caminhos metodológicos adotados no decorrer desta pesquisa, aliados a compreensão das diferentes concepções sobre evasão escolar, servirão de instrumentos para estimular a reflexão dos docentes e discentes sobre o tema na busca de um padrão de educação adequado às reais necessidades dos alunos que ingressam no curso, como também auxiliar no entendimento de ações institucionais e governamentais que, até então, pouco têm contribuído efetivamente para a minimização da saída do estudante da escola e da universidade, identificando assim as reais razões que levam os alunos a desistirem do curso.

Palavras-chave: Gastronomia; Evasão; Ensino superior; Universidade pública; Perfil discente; Fatores de evasão.

[1] Grupo de estudos do Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde, Núcleo de Tecnologia Educacional para Saúde (NUTES) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

REFERÊNCIAS

ANDRIOLA, Wagner Bandeira; ANDRIOLA, Cristiany Gomes; MOURA, Cristiane Pascoal. Opiniões de docentes e de coordenadores acerca do fenômeno da evasão discente dos cursos de graduação da Universidade Federal do Ceará (UFC). **Ensaio**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 52, p. 365-382, 2006.

GAIOSO, Natalicia Pacheco de Lacerda. **O fenômeno da evasão escolar na educação superior no Brasil.** 2005. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Católica de Brasília, Brasília, 2005.

GILLIOLI, Renato de Sousa Porto. **Evasão em instituições federais de ensino superior no Brasil**: Expansão da rede, SISU e desafios. Estudo Técnico. Câmara dos deputados, Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: http://bd.camara.leg.br/bd/handle/bdcamara/28239. Acesso em: 7 mai. 2017.

KIRA, Luci Frare. **A evasão no ensino superior**: o caso do curso de pedagogia da Universidade Estadual de Maringá (1992-1996). 2002. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Metodista de Piracicaba, São Paulo, 2002.

MOROSINI, Marília Costa. *et al*. A evasão na Educação Superior no Brasil: uma análise da produção de conhecimento nos periódicos Qualis entre 2000-2011. In: **ICLABES**. Primera Conferencia Latinoamericana sobre el Abandono en la Educación Superior, 2012. Porto Alegre. **Anais [...].** Porto Alegre: ICLABES, 2012.

SAMPAIO, Breno. *et al*. Desempenho no vestibular, background familiar e evasão: evidências da ufpe. **Economia Aplicada**, [online], v. 15, n. 2, 2011. p. 287-309.

TEIXEIRA, Carmen Fontes de Souza. A Universidade no Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. Rio de Janeiro, **Ciênc. & saúde coletiva**, São Paulo, v. 18, n. 3, p. 137-202, mar. 2005. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000300036. Acesso em: 25 set. 2020.

SANTOS, José Luís Guedes dos. *et al*. Integração entre dados quantitativos e qualitativos em uma pesquisa de métodos mistos. **Texto contexto - enferm**., São Paulo, v. 26, n. 3, 2017. Disponivél em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0104-07072017000300330&lng=en&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 25 set. 2020.

SILVA FILHO, Roberto Leal Lobo e. *et al*. A evasão no ensino superior brasileiro**. Cadernos de Pesquisa**, São Paulo, v. 37, n. 132, p. 641-659, 2007.

VITELLI, Ricardo Ferreira. Evasão em cursos de Graduação: Fatores Intervenientes no Fenômeno. *In*: Conferência Latinoamericana Sobre El Abandono Em La Educación Superior, 2016. Porto Alegre. **Anais [...].** Porto Alegre: ICLABES, 2016.

PESQUISA EM GASTRONOMIA NO CAMPO CIENTÍFICO NACIONAL E INTERNACIONAL DO TURISMO E HOSPITALIDADE

Rafael Cunha Ferro[1]

Essa tese em desenvolvimento visa compreender como está organizada social e intelectualmente a produção científica em Gastronomia que se encontra nos campos científicos do Turismo e da Hospitalidade no cenário brasileiro e internacional por meio de metodologia de delineamento quali-quantitativo. Estudos da produção científica são recorrentes no campo científico do Turismo e Hospitalidade, porém, quando se trata de pesquisas em Gastronomia inseridas neste campo científico, é possível destacar alguns esforços pontuais no cenário nacional e internacional. Tais estudos focam em aspectos bibliométricos, normalmente envolvendo contagem simples da lista de referências e fontes onde foram publicados, autores mais profícuos etc. Os resultados dessas pesquisas auxiliam na compreensão atual do campo mas não possuem profundidade suficiente para explicar os fatores que condicionam a produção e comunicação científica em cenário competitivo atualmente.

Inicialmente, busca-se a configuração da produção científica nacional e internacional com o uso da bibliometria e cientometria. Logo após, pretende-se entrevistar os principais atores desse campo científico, dando voz também aos pesquisadores com propostas inovadoras sobre Gastronomia no âmbito do Turismo e Hospitalidade. Percebe-se que, por um lado, a definição de uma coesão social e paradigmática nas comunidades científicas é uma busca recorrente entre uma parcela dessa comunidade, por outro, é necessário admitir que não está em jogo somente o progresso da ciência pura e simplesmente. A conclusão comum entre alguns estudiosos da ciência como Becher e Trowler (2001), Bourdieu (1976), Foucault (1979) e Latour (2011) é que a ciência apresenta disputas e conflitos políticos e sociais na busca por poder de definição de uma verdade científica, por meio da difusão de discursos, na

[1] Universidade Anhembi Morumbi / Universidade Do Vale Do Paraíba

visão de Foucalt e Latour, e pelo mérito científico e outros elementos objetivos que estão disponíveis em um "campo", pela perspectiva de Bourdieu.

O que se conhece como ciência está sujeito à dinâmica das relações sociais impostas pelo campo que a produz. Não há escolha de referencial, temas, métodos, meios de publicação e outros constituintes da ciência que não sejam estrategicamente pensados para resultar em maximização de capital simbólico nos campos. Cabe aqui, portanto, problematizar essas questões aplicadas à produção e comunicação científica da Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade.

O ensino e a pesquisa em Gastronomia se sucederam com maior expressividade na virada do século XX para o século XXI. Desde então, é possível observar neste campo de conhecimento disputas entre atores, sobretudo pesquisadores, para definição de padrões científicos (teorias, métodos, técnicas, objetos de pesquisa etc.) que corroborem para a maturação do campo.

Apesar de sua inclinação inicial ter sido voltada à prática de tudo o que é relacionado aos alimentos e bebidas, cada vez mais a Gastronomia evoca curiosidade de pesquisadores das mais diversas áreas do saber pelos impactos e importância desse fenômeno nas sociedades e atividades econômicas, em especial quando associado ao Turismo e à Hospitalidade. Okumus (2018) indica, no contexto internacional, que relações de coautoria vêm aumentando mas somente entre pesquisadores das mesmas instituições ou departamento, gerando uma crítica sobre a dificuldade de parcerias interdisciplinares e interinstitucionais na pesquisa em Gastronomia.

Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017) observam que, no contexto ibérico e nacional, há poucas redes de coautoria estabelecidas e, em especial no Brasil, não se destacam pesquisadores ou instituições líderes em estabelecimento de relações nesse campo. Okumus (2018) afirma que esse padrão limitado nas redes de coautoria retarda o processo de maturação do campo, fato este explicado por Gimenes (2010b; 2012) quando alega que não há consenso teórico-metodológico e conceitual entre os pesquisadores de Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade.

Visto que o campo científico da Gastronomia é relativamente novo, gerando interesse e curiosidade nos pesquisadores em explorar seus fenômenos, Okumus (2018) observa que, geralmente, pesquisadores que publicaram artigos sobre Gastronomia também possuem outras áreas e temas de interesse, resultado também encontrado por Gimenes-Minasse (2012; 2020)

no contexto brasileiro. Neste sentido, supõe-se que tais pesquisadores conduzam estudos sobre Gastronomia sob a égide paradigmática de suas formações em outras áreas do conhecimento, sabidamente Administração, Ciências Sociais e Humanas, etc.

Esses dois movimentos no campo da Gastronomia provocam uma disputa pela liderança no campo (em termos de produtividade), que por sua vez também condiciona uma disputa paradigmática para definição de padrões científicos (teorias, métodos, técnicas, objetos de pesquisa etc.). A disputa paradigmática pode gerar dificuldades de publicação aos pesquisadores de Gastronomia, como relatado por Okumus (2018), pois os editoriais das revistas científicas possuem escopo e objetivos definidos a partir do corpo editorial formado por pesquisadores (pares), que por sua vez, também possuem seus paradigmas. Como a Gastronomia é encarada como um fenômeno sujeito à múltiplas lentes teóricas, alguns pesquisadores podem não ter seus trabalhos aceitos em revistas renomadas de Turismo e Hospitalidade por decisões editoriais (enraizadas em paradigmas).

Barbosa e Collaço (2018) ainda refletem, no contexto brasileiro, o quanto a classificação do campo científico do Turismo na área definida pela CAPES de "Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo" não condiciona paradigmaticamente os editoriais das revistas científicas de Turismo para uma visão mais liberal em detrimento de estudos culturais e étnicos, fato este também identificado no cenário internacional por De Jong (*et al.* 2018), o que influencia diretamente as publicações sobre Gastronomia.

Os estudos sobre a produção científica da Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade demonstraram que o cenário brasileiro se encontram menos desenvolvido em questão de volume de produção (FERRO; REJOWSKI, 2018; GIMENES-MINASSE, 2020; OKUMUS; KOSEOGLU; MA, 2018; RIBEIRO-MARTINS; SILVEIRA-MARTINS, 2017), compartilhamento de bases conceituais (GIMENES, 2010b; GIMENES; MANOSSO; GINDRI, 2012), temáticas investigadas (BARBOSA; COLLAÇO, 2018; DE JONG *et al.*, 2018; FERRO; REJOWSKI, 2018; GIMENES-MINASSE, 2020), uso de referências atualizadas (VOGEL; BARROS; MARINHO, 2019), quantidade de *journals* e autores referenciais (BARBOSA; COLLAÇO, 2018; GIMENES-MINASSE, 2020; OKUMUS; KOSEOGLU; MA, 2018; RIBEIRO-MARTINS; SILVEIRA-MARTINS, 2017; VOGEL; BARROS; MARINHO, 2019) em relação ao cenário internacional.

A partir da incipiência de pesquisas com essa temática no campo científico sobre a Gastronomia e Turismo e Hospitalidade, a pesquisa aqui apresentada se justifica por colaborar com a identificação e descrição de como ocorre o uso, disseminação, dominação e outros aspectos do conhecimento sobre Gastronomia na interface desses campos científicos. Os resultados poderão se constituir de um processo fortalecedor das relações que ocorrem na produção científica a fim de estruturar o que foi produzido entre os campos no sentido de desenvolver um conhecimento mais crítico sobre a Gastronomia no contexto da produção científica em Turismo e Hospitalidade.

Palavras-chave: Gastronomia; Turismo e Hospitalidade; Produção científica.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Felipe Augusto Couto; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Eating identities and places. **Anthropology of food**, n. 13, 19 jul. 2018.

BECHER, Tony; TROWLER, Paul. **Academic tribes and territorie**s. Buckingham: SRHE. 2001.

BOURDIEU, Pierre. Le champ scientifique. **Actes de Ia Recherche en Sciences Sociales**, n. 2/3, p. 88-104, jun. 1976.

DE JONG, Anna. *et al*. Gastronomy Tourism: An Interdisciplinary Literature Review of Research Areas, Disciplines, and Dynamics. **Journal of Gastronomy and Tourism,** v. 3, n. 2, p. 131–146, 2018.

FERRO, Rafael Cunha; REJOWSKI, Mirian. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500, 2018.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Pensando e Pesquisando Gastronomia: das Pesquisas sobre Gastronomia e Turismo. **Anais [...]** VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. São Paulo: 2010b.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Estudos Sobre Gastronomia no Brasil: Um estudo exploratório-descritivo sobre Dissertações de Mestrado concluídas entre 2007 e 2011. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 4, n. 3, p. 279–299, 2012.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, n. 1, p. 92–111, 14 jan. 2020.

RIBEIRO-MARTINS, Clarissa de Souza; SILVEIRA-MARTINS, Elvis. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. **Turismo - Visão e Ação**, v. 20, n. 1, p. 184, 20 dez. 2017.

OKUMUS, Bendegul; KOSEOGLU, Mehmet Ali; MA, Forest. Food and gastronomy research in tourism and hospitality: a bibliometric analysis. **International Journal of Hospitality Management**, v. 73, p. 64–74, jul. 2018.

VOGEL, Douglas Ricardo; BARROS, Beatriz Ingryd Vasconcellos de; MARINHO, Katarzyna Bortnowska. Pesquisa científica em gastronomia: Análise Bibliométrica em Periódicos Brasileiros. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 11, n. 4, p. 922–938, 2019.

AS COZINHAS NOS CURSOS DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA NAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

Cecilia Vieira Pereira das Neves[1]

Este resumo expandido é parte de pesquisa de dissertação de mestrado em andamento que tem por objetivo entender e analisar como a memória da cozinha brasileira está sendo construída nos cursos de bacharelado em Gastronomia nas universidades públicas brasileiras. A memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, conforme apontado por Pollak (1992), devendo ser entendida, sobretudo, como um fenômeno coletivo e social, submetido a transformações e mudanças constantes. Entendemos que a gastronomia, em toda a sua amplitude, faz parte da construção da memória e da identidade.

Assim, lançamos um olhar sobre a grade curricular com foco nas disciplinas que tratam das cozinhas. Adotamos o conceito de cozinha apresentado por Maciel (2001) que as entende como "um conjunto de alimentos que relacionam-se às representações coletivas, ao imaginário social, às crenças do grupo, enfim, a suas práticas culturais" (Maciel, 2001, p. 150). A pesquisa bibliográfica foi realizada através de consultas aos projetos pedagógicos de cada uma das instituições, assim como as ementas das disciplinas. Guia também nosso olhar o conceito de diferença colonial, de Walter Mignolo, de acordo com o projeto modernidade/colonialidade. Explica o autor que "na "/" [barra] que une e separa modernidade e colonialidade, cria-se e estabelece-se a diferença colonial" (MIGNOLO, 2013). Essa diferença não é cultural, é a transformação da diferença cultural em valores e hierarquias, sejam elas raciais e patriarcais, ou geopolíticas.

A escolha da universidade se deu pelo poder simbólico, no sentido dado por Bourdieu (2014), conferido a essas instituições. Em nossa sociedade, a posição e a apreciação da universidade estão, sem dúvida, entre as mais poderosas verdades sociais, pois "Alguém que outorga um título escolar outorga um certificado de inteligência" (BOURDIEU, 2004, p. 116). Portanto, observar como a universidade apresenta o que é importante na formação de um profissional é uma forma de construir a identidade social e a memória não só dos futuros gastrônomos, mas também junto à sociedade como um todo.

[1] Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - ceneves7@hotmail.com.

Nos bacharelados em Gastronomia ainda não existe uma uniformização curricular, assim, as definições curriculares são dadas no contexto de cada curso. Dessa forma, aparecem nas grades curriculares as seguintes disciplinas ligadas à cozinha brasileira: cozinha brasileira, culinária regional brasileira e gastronomia brasileira. As ementas direcionam a abordagem para a definição feita por Câmara Cascudo de que a cozinha brasileira é uma reunião de influências e contribuições de índios, portugueses e africanos.

As disciplinas de cozinhas contempladas no currículo obrigatório são: cozinha clássica I e II, cozinha/cozinhas/culinária das Américas, cozinha Oriental/culinária Asiática, cozinha europeia, culinária francesa, culinária do Mediterrâneo e cozinha contemporânea internacional I e II. Iremos detalhar brevemente as disciplinas mas sem distinguir onde cada uma está situada. Entendemos que para efeito de análise, e como as mesmas estão distribuídas de forma equilibrada entre as universidades, não é necessária uma abordagem individual. A UFBA não está presente neste estudo, pois não apresenta entre suas disciplinas obrigatórias nenhuma cozinha específica além da brasileira.

As disciplinas de Cozinha Clássica I e II se referem à cozinha francesa e cozinha italiana, respectivamente, e estão presentes nas grades de três (UFRPE, UFC, UFPB) das quatro universidades. A UFRJ tem em sua grade a disciplina de cozinha francesa embora não com a nomenclatura de cozinha clássica. Na disciplina de Cozinha Europeia são contempladas as cozinhas de Portugal, Espanha e Alemanha. Aparecem também as cozinhas da Grécia, Egito e Marrocos, citadas nas ementas como cozinhas influenciadas pelo Mar Mediterrâneo. A disciplina Culinária do Mediterrâneo aborda os mesmos países (exceto Alemanha) além de Itália, Turquia, Síria, Líbano, Israel, Líbia, Tunísia, Argélia e Marrocos. Nas disciplinas Cozinha/Cozinhas/Culinária das Américas existe uma variação grande entre os países abordados. As disciplinas de Cozinha Oriental/Culinária Asiática apresentam as cozinhas/culinárias do Japão, China, Coréia, Tailândia, Índia e Israel. Nas ementas das disciplinas de Cozinha Contemporânea Internacional I e II são estudadas as culinárias das Américas, culinárias étnicas europeias e culinária Árabe. Vale salientar que essas disciplinas fazem parte somente do currículo da UFPB.

Esse breve levantamento aponta para algumas reflexões. A utilização da nomenclatura clássica para definir as cozinhas francesa e italiana nos leva a alguns questionamentos. Segundo Octávio Ianni (2011), "uma palavra é, na verdade, um fato social, econômico, cultural e histórico" (p. 329). A palavra "clássica" tem por definições: o que é considerado

como um modelo do gênero; exemplar; conforme com um ideal, com as regras ou com os usos estabelecidos; tradicional. Assim, percebemos claramente um direcionamento para um ponto de vista eurocêntrico do que deve ser considerado um conhecimento válido, um modelo a ser seguido. Entender e propagar a ideia de que as cozinhas francesa e italiana são "clássicas" é repetir a ideia colonialista de que o conhecimento europeu, seja ele francês ou italiano, é superior, ou seja, tem mais valor do que o conhecimento de outras culturas e lugares do mundo.

As disciplinas que contemplam a Cozinha/Cozinhas/Culinária das Américas apresentam diferenças significativas entre as instituições. Nos estudos das cozinhas dos países das Américas do Sul, tanto na UFRPE quanto na UFC, somente dois são citados, Chile e Argentina. Na abordagem sobre as cozinhas das Américas do Norte e Central aparecem as do México e Cuba, além de EUA e Canadá. Na UFPB, dentro das disciplinas de Cozinha Contemporânea Internacional I e II, além dos já citados países, estão contempladas as culinárias do Peru, Colômbia e Paraguai. A UFRJ apresenta uma abordagem mais ampla, fazendo parte da disciplina as cozinhas do México, Caribe (parte continental, Cuba, Jamaica e Martinica), Países Andinos (Equador, Venezuela, Colômbia, Bolívia, Peru e Chile), Argentina, Uruguai, EUA e Canadá.

Apesar das cozinhas da América do Sul apresentarem em sua formação, e até hoje, uma presença indígena bastante forte e das cozinhas dos países caribenhos uma grande influência da diáspora africana, o pouco estudo, ou seja, o "esquecimento" em abordar as culinárias dos países Andinos e Caribenhos acaba por desfavorecer a criação ou mesmo a percepção dos laços que nos conectam e até mesmo o reconhecimento da América do Sul e Central como detentoras de conhecimentos importantes sobre gastronomia, cozinhas e culinárias.

Para uma análise mais profunda será necessária realização de entrevistas junto aos professores das destacadas disciplinas. Contudo, com essa breve investigação, percebemos que a diferença colonial está estabelecida nas grades curriculares. A inexistência de disciplinas que contemplem os conhecimentos produzidos pelas cozinhas do continente africano não localizadas no Mediterrâneo, além do foco e importância dado ao continente europeu, são exemplos disso. Entendemos que para se formar um conhecimento científico gastronômico pleno é necessário um olhar atento ao conceito da diferença colonial e seus desdobramentos geopolíticos, racistas e patriarcais, sendo necessária uma reflexão sobre as

disciplinas dos cursos.

Palavras-chave: Memória; Identidade; Cozinhas; Bacharelados; Diferença Colonial.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **Coisas ditas**. São Paulo Ed. Brasiliense, 2004a.

IANNI, Octávio. O ensino das Ciências Sociais no 1º e 2º graus. **Cad. Cedes**, Campinas, vol. 31, n. 85, p. 327-339, set.-dez. 2011.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MIGNOLO, Walter. Decolonialidade como o caminho para a cooperação. Entrevista concedida a Luciano Gallas, tradução de André Langer. **Revista do Instituto Humanitas Unisinos** – IHU-Online, Edição 431, novembro de 2013. Disponível em: http://www.ihuonline.unisinos.br/artigo/5253-walter-mignolo#:~:text=Na%20%E2%80%9C

%2F%E2%80%9D%20%5Bbarra%5D,%2C%20e%20geopol%C3%ADticas%2C%20pelo%20outro. Acesso em: 16 set. 2020.

POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social, **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 10, 1992, p. 200-212.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA. **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia**: bacharelado. Salvador/BA: UFBA, 2008.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia**: bacharelado. Fortaleza/CE: UFC, 2012.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA. **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia**: bacharelado. João Pessoa/PB: UFPB, 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia**: bacharelado. Rio de Janeiro/RJ: UFRJ, 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. **Projeto pedagógico do curso de bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar**. Recife/PE: UFRPE, 2007.

O SABER DOCENTE NA GASTRONOMIA: RELEXÃO ATRAVÉS DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES NA FORMAÇÃO PROFISSONAL

Thuanne de Souza Dourado[1]

O curso de Bacharelado em Gastronomia é uma área nova academicamente falando, tendo em vista que foi no fim dos anos 1990 que surgiram os primeiros cursos superiores. Antes disso, os conhecimentos eram passados de forma empírica e as instituições de ensino da área eram mais tecnicistas (MASSETO, 2001). A atuação e suas práticas docentes nos cursos de Gastronomia são fatores importantes a serem analisados, visto que cada universidade no seu campo irá direcionar e modelar a sua formação, fazendo com que cada curso se adeque à respectiva área em que está devidamente alocada. São os professores que irão determinar a apreensão e compreensão dos modos de pensar gastronômico de modo que, apesar da formação acadêmica ter uma posição político-pedagógica já previamente determinada pelos seus cursos, são eles que irão dimensionar a partir dos seus objetivos (BRANDÃO, 2015).

Num retrospecto da história das universidades, muitas vezes a formação exigida do professor universitário tem sido restrita ao conhecimento prático ou teórico, basicamente, variando a depender se seu campo é mais profissional ou acadêmico (PACHANE e PEREIRA, 2004). E no caso dos cursos bacharelados em Gastronomia em que não existe uma Diretriz Curricular Nacional, este aspecto se torna ainda mais difícil. Geralmente, os docentes vêm de outras áreas do conhecimento, muitas vezes correlatas, o que acaba construindo as suas experiências através das suas práticas cotidianas e exploratórias desse novo campo. Os professores, em alguns casos, são naturais da área prática do setor de restauração e cozinha, com o passar do tempo vão se especializando para a carreira docente da Gastronomia (BRANDÃO, 2015). Assim, a investigação das suas competências e habilidades se torna pertinente diante desse novo cenário, mas é necessária a reflexão perante este processo já que suas práticas acabam se tornando um desafio para estes docentes em processo de descoberta

[1] Bacharela em Gastronomia/UFBA, Professora Ensino Técnico Profissional/Estado da Bahia - thudourado@gmail.com.

profissional, e a busca para que seu entendimento possa auxiliar nesse processo de ensino-aprendizagem, moldando e refletindo a partir da teoria para prática.

A metodologia utilizada neste artigo é de caráter bibliográfico, tendo sido realizada uma pesquisa bibliográfica em artigos, livros e monografias da área de Educação e Gastronomia para podermos embasar a discussão e relacionar os contextos, e possui o objetivo de discutir a relação das habilidades e competências do docente e correlacionar com o desafio do profissional da educação durante a prática pedagógica nos Bacharelado em Gastronomia. Para Mazzilli (2014) a formação para o exercício da docência no ensino superior acaba exigindo um domínio da área de conhecimento que se ensina associada ao conhecimento educacional e pedagógico, que possibilita ao professor planejar, desenvolver e avaliar a ação educativa, associando ensino, pesquisa e extensão de acordo com o projeto institucional pretendido.

Segundo Tardif (2014) para os docentes universitários, a experiência de trabalho se torna o privilégio de saber-ensinar. Assim, os saberes profissionais acabam se tornando, portanto, plurais, compósitos, heterogêneos, já que trazem à tona, no próprio exercício da produção trabalho, os seus conhecimentos e manifestações do saber-fazer e do saber-ser que são muito diversificados e de fontes variadas. Com isso, uma análise sobre a formação docente e sobre os processos de didáticas mostraram que é necessária uma reflexão sistemática, contínua e coletiva sobre a prática docente. Mazzili (2014) argumenta que isso levou ao reconhecimento da formação contínua de professores, para que se tenha um pensamento crítico e reflexivo sobre o desempenho da sua função docente individual de modo que possa trabalhar de modo institucional pretendido perante a universidade.

De acordo com Brandão (2015), há diversos significados para a Gastronomia tanto no campo universitário quanto na própria sociedade, sendo que o objeto de estudo, a alimentação, sofre vários sentidos do seu próprio poder simbólico. Toda essa situação é um grande desafio, visto que, além de promover uma educação com métodos estimuladores e articuladores para uma formação mais integral e mais multidisciplinar, deve incluir as mudanças para além da prática e do status de *chef*, o que inclui uma proposta de formação também docente. Ou seja, essa formação deve ir além das necessidades do mercado de trabalho e buscar uma formação mais sólida, ética e sensível (MAGALHÃES, 2011).

O que se tem mostrado é que muitos profissionais que adentram na docência em gastronomia são, por muitas vezes, profissionais da área ou profissionais de outras áreas que

veem na gastronomia um potencial e que, aliando a sua formação inicial, podem vir a agregar aos campos de estudo da alimentação (BRANDÃO, 2015). Entretanto, muitas vezes esses profissionais que se dedicam aos cursos de Gastronomia têm pouca ou nenhuma formação pedagógica, sendo que profissionais da educação, independente do curso, demandam formação, leitura, estudo e comprometimento do docente com a educação superior e formação do aluno (MAGALHÃES 2011).

Entretanto, o que se espera é que os professores de Gastronomia vão além dos fogões e apostilas de receitas, e talvez essa falta de didática de docência os limites para isso, para que se tenha uma maior responsabilidade com a formação dos discentes e que não somente a prática seja valorizada, mas também a teoria (MAGALHÃES, 2011). Com isso, alguns professores de gastronomia se enquadram nessa crítica em que muitos não dominam muito o seu campo de conhecimento, e no decorrer da sua carreira é que se manifesta essa "obrigação" por uma titulação maior, e isso vale para todo o campo acadêmico nacional. Vale ressaltar ainda que os primeiros professores dessas universidades federais, por conta do caráter inaugural dos cursos, não sofreram exigência de titulação de mestrado ou doutorado, o que ainda não existe na área, sendo necessário migrar para áreas afins (BRANDÃO, 2015).

Segundo Silva, Dourado e Oliveira (2019), a maioria dos docentes de Gastronomia tem sua formação acadêmica na área de concentração das ciências da saúde. Outro ponto destacado pelos autores foi a crescente busca destes profissionais por uma formação docente em nível de doutorado alinhada à área de ciências humanas, o que faz entender que eles compreendem a alimentação como um produto da atividade humana, dissociando um pouco de se pensar gastronomia como somente atividades relacionadas aos seus aspectos mercadológicos, técnicos e físico-químicos. As habilidades e competências ditadas na literatura mostram o que se espera para os docentes de todos os cursos: conhecimento da área, empatia com os discentes, estrutura e uma boa relação entre professor e aluno. Além das trocas de conhecimentos, mostra que mesmo tendo domínio sobre determinada área, a maneira que se expõe o que se aprendeu também vai determinar como será a habilidade e competência do professor.

A investigação das competências e habilidades se tornam pertinentes diante deste novo cenário, mas é necessária a reflexão perante este processo já que as práticas acabam se tornando um desafio para tais docentes em processo de descoberta profissional, e a busca para seu entendimento possa auxiliar no processo de ensino-aprendizagem, moldando e refletindo

a partir da teoria para sua prática.

Palavras-chave: Gastronomia; Formação Docente; Educação; Ensino Superior.

REFERÊNCIAS

BRANDÃO, Beatriz. **Saber Gastronômico**: itinerários curriculares na Universidade Federal do Ceará. Fortaleza: UFC, 2015.

CARNEIRO, Maria Helena da Silva. Trabalho docente e saberes experienciais. In: VEIGA, Ilma Passos Alencastro; VIANA, Cleide Maria Quevedo Quixadá. (orgs.) **Docentes para a educação superior:** processos formativos. Campinas/SP: Papirus, 2010. p. 101–113.

MAGALHÃES, Amanda Oliveira. A formação docente de cursos de Gastronomia: reflexões transdisciplinares. **II Simpósio de Educação Ambiental e Transdiciplinaridade**, p. 1-9, 2011.

MASSETO, M. **Docência na Universidade**. 3. ed. Campinas: Papirus, 2001. p. 18-27

MAZZILLI, Sueli. Docência no ensino superior: a formação do professor universitário para o ensino, a pesquisa e a extensão. **Cadernos de Direito**. Piracicaba, n. 6, p. 232-237, 2004.

PACHANE, Graziela Giusti; AGUIAR PEREIRA, Elisabete Monteiro de. A importância da formação didático-pedagógica e a construção de um novo perfil para docentes universitários. **Revista Iberoamericana de Educación**, v. 35, n. 1, p. 1-13, 2004.

SILVA, Gabriela Brito de Lima; DOURADO, Thuanne Souza; OLIVEIRA, Túlio Martins de. Formação Docente e suas Implicações nos Bacharelados em Gastronomia das Instituições Federais de Ensino Superior. **Revista Educação e (Trans)formação, Garanhuns**, v. 04, n. 01, jan. 2019 / jul. 2019.

TARDIF, Maurice. **Saberes docentes e formação profissional**. 17. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

2. Pensando a Gastronomia

DONAS OS CHEFS DE CASA? DESIGUALDADES NA DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO

Aline de Amorim Cordeiro Viana[1]

Este trabalho tem como objetivo analisar e apontar as desigualdades de gênero tanto na esfera doméstica, quanto profissional, mostrando que a cozinha domiciliar ainda permanece como um reduto feminino e a cozinha profissional, dotada de prestígios e status, ainda é dominada pelos homens. A metodologia utilizada para escrever este artigo terá o apoio nas bibliografias de Sati, Doria, Collaço e Kergoat, e Hirata. Analisando o histórico da profissão de cozinheiro, é possível encontrar uma construção do espaço da cozinha profissional, como masculino. Tomando como base escritos da literatura culinária do século 17, como o livro de Vincenzo Tanara, que fornecia indicações para uma boa gestão econômica para as casa de campo e da cidade dos nobres e aristocratas, dizia-se das mulheres: "beberronas, caluniadoras ou bruxas e que aquele que trabalha na cozinha tem que ser limpo, fiel e entendedor", desfilando assim, uma série de argumentações misóginas para justificar a preferência por cozinheiros homens. As mulheres eram descritas como incapazes e portadoras de inteligência inferior, como para preparar um banquete, por exemplo, sendo destinado a elas tarefas consideradas indiscutivelmente femininas, como o papel de nutrir e cozinhar nos lares e cozinhas dos não nobres. Segundo Collaço,

> Os contornos adquiridos pelo trabalho feminino permanecem ainda presos a hierarquias da esfera doméstica transpostas ao domínio público. A cozinha de todo dia, considerada uma tarefa quase que obrigatoriamente feminina, estendeu -se ao universo das relações de trabalho. (COLLAÇO, 2008, p. 145).

Podemos perceber que há uma heterogeneidade no gênero, que se relaciona ao social, o qual estabelece o lugar que cada sujeito deve ocupar na sociedade, gerando assim desigualdades sociais, fazendo-nos refletir que o trabalho realizado pelas mulheres, mesmo que profissionalmente, é menos valorizado que o realizado pelos homens, pois carrega uma "carga" do trabalho culinário realizado no lar.

---

[1] Graduada em Gastronomia pela Universidade Salgado de Oliveira - luizaaure18@gmail.com.

Historicamente, a feminização da preparação da comida só começou no século 18 na França, porém pouco se estuda popularmente sobre os primórdios da cozinha profissional. Ao mesmo tempo em que ocorriam as guerras e revoluções, as chamadas *Mères,* mães, de Lyon foram as responsáveis por estabelecer as bases da gastronomia local. Estas mulheres eram as cozinheiras das famílias burguesas lionesas e, ainda que não tivessem educação formal, conheciam os sabores e técnicas tradicionais. Contudo, após uma crise financeira em meados do século 19, muitas dessas mulheres perderam seus empregos e algumas resolveram, então, dedicar-se aos seus próprios restaurantes que eram batizados com o nome das *chefs*. Porém, como foi dito anteriormente, popularmente pouco se conhece sobre a história das *Mères*. Conforme Doria,

> Em meados do século 18 começa a surgir na França uma literatura culinária assinada por homens: *chefs* de cozinha, em geral do interior, publicam livros que ensinam seu ofício, tornando-se conhecidos fora das casas aristocráticas onde cozinhavam. Observa -se ainda que, mesmo superando esse período, os grandes *chefs* da história da gastronomia continuam sendo homens. De Antonin Caréme a Ferran Adriá não há dúvidas de que estamos diante da dinastia do trabalho masculino. (DORIA, 2012, p. 254).

Assim, de acordo com o autor, é possível notar um apagamento histórico da participação das mulheres na gastronomia. Um ótimo exemplo da contribuição dessas mulheres se deu com a *Mère Brazier*, que em 1921 abriu seu primeiro restaurante e conquistou em 1933 seu primeiro conjunto de três estrelas Michelin, repetindo o feito com seu segundo restaurante, tornando-se a primeira *chef* a conquistar dois conjuntos de três estrelas do famoso guia gastronômico, sendo considerada a mãe da cozinha moderna. Além disso, Brazier foi mentora do aclamado *chef* Paul Bocuse.

Sistematicamente é possível observar a distinção entre o trabalho culinário realizado por um homem e por uma mulher, ainda segundo Doria, (2012 p. 260) "Mais do que o simples cozinhar, a difusão da boa cozinha – este parece ser o ponto – é que se masculiniza na história da gastronomia".

Discursos de cunho sexista como o do Auguste Escoffier, cozinheiro que sistematizou a cozinha francesa, no século 19 e reproduzido no *Annual Report of the Universal Food and Cookery Association*, em 1985, afirmavam que o homem é mais rigoroso no seu trabalho, e que "cozinhar transcende um mero afazer doméstico", fazendo clara apologia ao domínio masculino na cozinha profissional, ainda reverberam nos dias atuais. Nota-se assim, que a divisão sexual do trabalho se ajusta às posições sociais ocupadas pelas mulheres, tanto no

privado, no lar, quanto no mundo do mercado de trabalho, já que o sexo feminino se encontra em uma escala inferior ao masculino e é vinculada à um trabalho desvalorizado socialmente.

A falsa sensação de cuidado e proteção, baseada na falácia do sexo frágil, que limitou por tanto tempo a história da mulher na gastronomia, ofuscando histórias que trazem representatividade, como a das *Mères* de Lyon, pode ser confirmada com a atuação da mulher nas cozinhas profissionais, que se dá pelas desigualdades salariais, tratamentos diferenciados, assédios no ambiente de trabalho, dupla jornada no ambiente familiar, etc. Já os homens, por serem privilegiados pelo sistema patriarcal, ocupam posições superiores e de maior destaque social, estando assim a figura do *chef* associada ao masculino, por ser um cargo que representa autoridade.

Se analisarmos as relações de gênero no contexto do trabalho nas cozinhas profissionais em nosso cenário atual, Barbosa (2011, p. 88) acredita que atualmente a divisão sexual do trabalho parece ter sido amenizada, pois existem homens que coziam em casa e mulheres que são *chefs* de restaurantes famosos. Apesar delas estarem frequentando cursos de gastronomia, algo que até pouco tempo atrás só aceitava alunos do sexo masculino, de participarem de degustações de vinhos, queijos, azeites, e de já estarem integrando o *glamour* das altas cozinhas profissionais, a autora afirma que seria um exagero dizer que a cozinha do restaurante se feminizou com a entrada das mulheres, uma vez que há funções que ainda permanecem intocavelmente masculinizadas, porém, ainda assim, é possível dizer que houveram mudanças. Apesar da inserção das mulheres no mercado das cozinhas profissionais, a ascensão delas ainda é limitada, principalmente quando se trata da alta gastronomia, sendo possível perceber que apesar de as mulheres estarem sendo mais aceitas no ingresso do mercado das cozinhas profissionais, ainda são poucas e não alcançam o mesmo destaque dos homens.

O presente trabalho teve como objetivo avaliar e analisar a influência da questão do gênero na participação da mulher nas cozinhas profissionais, buscando esclarecer e compreender aspectos relacionados ao preconceito sofrido no âmbito doméstico e nos grupos sociais como também estereótipos difundidos no mundo do mercado de trabalho, remetendo à mulher baixas remunerações, não ascensão na carreira, preconceitos e/ou discriminação com o desempenho da função etc. Para além dos discursos misóginos e sexistas, ficou evidente que as mulheres enfrentam muito mais obstáculos do que os homens para construírem carreiras e alcançarem o topo de percursos profissionais, enfrentando dificuldades, até para se manterem

em seus empregos, precisando enfrentar assédios e tratamentos diferenciados, sendo discriminadas pelo simples fato de serem mulher. Sabemos que alguns avanços foram alcançados, porém muitos outros ainda se fazem necessários, mostrando que a discussão e construção sociocultural da identidade de gênero se faz tão imediata.

Palavras-chave: Cozinhas. Desigualdades de gênero. Mulheres. Trabalho.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Lívia. Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, Maria Ester de; DANTAS, Marcelo. (orgs.). **Diversidade sexual e trabalho**. São Paulo: Cengage Learning, 2011, p. 171-201.

BRAZIER, Eugene. **La mère Brazier**: a mãe da cozinha francesa moderna. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2016, p.15-35.

BRIGUGLIO, Bianca. Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Orientador: Angela Maria Carneiro Araújo. 2020. 252 p. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, 2020.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **NEGUEM – Caderno Espaço Feminino,** v. 19, n. 1, jan./jul. 2008. P. 143 – 171.

DORIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Caderno Pagu**, v. 39, jul./dez. 2012.

HIRATA, Helena e KERGOAT, Danièle. Divisão sexual do trabalho e relações sociais de sexo. **Dicionário crítico do Feminismo**. São Paulo: Editora Unesp, 2009.

SARTI, Raffaela. Melhor o cozinheiro? Um percurso sobre gênero da preparação da comida (Europa ocidental, séculos XVI-XIX). **Cadernos Pagu, v.** 39, jul./dez. 2012. p.87-158.

PROPEDÊUTICA PARA UMA ESTÉTICA DA COMIDA

Guilherme Lobão de Queiroz[1]

Embora a temática da alimentação tenha permeado os pensamentos de Sócrates e Platão na Idade Antiga e os achados de Kant, na Era Moderna, a filosofia chegou tarde ao debate da alimentação. Afinal, a própria consciência de uma gastronomia despertaria somente com o Iluminismo. Foi apenas no tramontar do século XX que a comida (dentro ou fora dos escopos da alimentação, da culinária e da gastronomia) foi colocada no centro de uma discussão estética. Este é o lugar onde esta pesquisa se situa e de onde parte: um olhar para a comida por meio de um fenômeno particular da experiência estética.

A comida da qual falamos integra um imaginário que se aparta da noção do alimento, sobretudo, pela carga dramática que carrega: não se limita ao objeto de nutrição, mas reúne fatores culturais e sociais mensuráveis ao longo da história. Falamos da comida gastronomizada, que se abre às propriedades do gosto como juízo estético e valor de mercado.

Consideramos como um dos primordiais objetivos de percurso entender como o caminho da disciplina estética converge com as poéticas inerentes a uma ontologia e à especulação de uma experiência da relação com a comida. A própria ideia de uma percepção estética da comida tem sido um ponto de confusão recorrente nos campos de estudo da alimentação e, sobretudo, nos estudos de formação de gastrólogos. Isso pela compreensão do senso comum de estética como uma disciplina prática, que se refere ao adornamento, empratamento e apresentação de receitas com o objetivo de gerar harmonia ou beleza visual.

Para confrontar este tema, trazemos uma proposta de construir uma propedêutica para essa estética, com ênfase nas abordagens contemporâneas (ou, no limite, pós-modernas) acerca da percepção da comida por meio das filosofias do gosto e da sensorialidade, campos

[1] Doutorando de Estética, Imagem e Cultura Contemporânea da Faculdade de Comunicação da Universidade de Brasília - guilhermelobao@gmail.com.

um tanto novos de investigação. Compreendemos que propor a comida como objeto deste estudo resulta em um risco de "dissolver a estética no líquido de outras competências disciplinares" (PERULLO, 2006, p. 34).

O problema metodológico de se usar a comida como objeto de um olhar estético tem sido sua perecibilidade. Isso significa que o fator perceptivo sucumbe, necessariamente, ao espírito do tempo do qual partimos para compreendê-la, uma vez que o objeto para ser experimentado precisa ser literalmente destruído pelo processo digestivo.

Em nosso caso, observamos que entender a comida como experiência estética, exigiria uma abordagem fenomenológica deste campo. Partimos, portanto, em nossa metodologia, de uma revisão bibliográfica dos estudos filosóficos mais recentes e pujantes acerca do tema.

Isso feito, em seguida iniciamos uma discussão fenomenológica, guiada pelo método perceptivo dos fenômenos da materialidade dos sentidos, em conformidade com a teoria de Merleau-Ponty. O objetivo é de alcançar uma melhor compreensão do arranjo do campo de investigação. "Na própria experiência que a revela (a sensação), ela é tão rica e tão obscura quanto o objeto ou quanto o espetáculo perceptivo inteiro" (MERLEAU-PONTY, 2009, p. 25).

Três autores, não exclusiva mas principalmente, modelaram uma abordagem estética para a gastronomia de onde este artigo parte, seja como teoria sensorial ou como experiência da e com a comida. Ao considerar um estado da arte para o tema abordado, entendemos que seria produtivo recorrer a um método de revisão bibliográfica associado a essa investigação fenomenológica, para estabelecer as bases da argumentação propondo não uma compilação de referências temáticas, mas objetivamente uma propedêutica.

Ou seja, queremos estabelecer um conjunto de noções, argumentos e princípios já fundamentados em estudos de maior fôlego, que apontam e deliberam estritamente sobre o reino da percepção do gosto (paladar) como atributo estético, para então extrairmos desse caldo um entendimento mais aprofundado das potencialidades da comida para a compreensão do sensível.

O gosto, após o século XVII, ganha um novo sentido semântico para além da apreciação do palato, mas também para a designação do belo. Nasce daí o gosto-paladar, um lugar que abre a possibilidade de uma estética da comida. Tais ideias, muito engajadas em

elevar a discussão das sensibilidades humanas para colocar a comida em uma perspectiva filosófica, nos impulsionam a lançar um novo ponto de vista para compreender a dimensão imaginária e o fulgor poético da comida. Antes, se faz necessário estabelecer os resultados dessas propostas fundamentadoras do debate contemporâneo do lugar do sentido do paladar na discussão filosófica da estética.

Comecemos com a obra de Korsmeyer. A pesquisadora, na segunda metade dos anos 1990, vai reunir com maior propriedade e objetividade a problemática dos sentidos do gosto para a percepção estética ao derrubar mitos filosóficos de que o paladar e o olfato não correspondem a um grupo de sentidos inferiores aos da visão e audição, como o curso das especulações filosóficas históricas os havia relegado.

A autora, inspirada pelo pensamento de Nelson Goodman, um kantiano com grande influência de Hume, questiona a ideia de uma estética da comida baseada nas sensações e no espírito hedonista que motivava Brillat-Savarin, por exemplo. Com isso, sua chave de acesso à disciplina estética considera os aspectos cognitivos da experiência da comida, aproximando-se de uma relação do experimentador com o objeto comida semelhante ao do apreciador do objeto obra de arte, a quem a filosofia ocidental moderna relegou superioridade perceptiva e gerou uma hierarquização dos sentidos, dos quais os mais nobres seriam visão e audição, uma vez que reuniriam capacidades de juízo objetivamente, diferentemente do paladar.

Outro autor cuja obra exploramos é Kevin Sweeney, que se demora em uma historiografia do debate estético acerca da comida, de Platão e Aristóteles a Dewey, e o faz a partir da teoria da arte, ou especificamente da hermenêutica da arte, sob uma ótica de que a experiência aplicada à noção de beleza tão balizadora do juízo estético do campo das artes, poderia ser aplicada à comida a partir dos mesmos expedientes, que envolvem percepção dos sentidos e compreensão estética.

Em terceiro, temos Nicola Perullo, que parte também da dissolução de uma hierarquia entre os sentidos para apreciação do belo e escava teorias de Epicuro, Wittgenstein e, principalmente, Baumgarten para considerar o aspecto relacional da experiência estética do e com o objeto. Deste modo, considerando como objeto de pesquisa o vinho, ele sugere que o prazer no acesso do experimentador com o seu objeto (o degustador e o vinho) não é resultado apenas de uma epifania, mas sim o exercício constante imaginativo e sensível que não se

limita às descrições de texturas, sabores e memórias, mas busca a construção de uma realização estética.

Ao contrário das artes, campo nobre canonizado para a experiência estética, a comida desaparece, deixa traços apenas de memória, experiência e narrativa. Como resultado, a comida não é ela própria o objeto da experiência estética, mas sua representação, sua narrativa e tudo aquilo que se dá a ver pela abertura da imaginação. Deste modo, um ponto de contato entre todos esses autores é de que a ideia de uma filosofia da comida deva ser abordada por meio da experiência, sendo a via principal de acesso a ela, a da percepção estética.

Não mais uma estética da comida, mas do gosto, que seria um lugar epistemologicamente mais seguro e amplo para se discutir a experiência, uma vez que a comida seria deslocada para objeto de apreciação sensorial, de prazer e consciência, e não um objeto analítico que considere suas propriedades químicas, nutricionais e fisiológicas de modo geral.

Voltamos aqui o interesse para a comida, e não para o gosto, muito embora os aspectos sensoriais e a noção de uma estética do paladar se façam fundamentais para esta investigação. O que interessa é exatamente a crise que habita na nossa relação com a comida, representada e narrada pelas vias dos imaginários. Esta experiência é, primeiramente sensível, pois ativa os sentidos básicos. Todos eles e não apenas a visão.

Como Pareyson (2009) propõe quando postula que o contato com a experiência ou a identificação da estética com a experiência concreta tem um limite que garante sua distinção da crítica, da poética e das teorias das diversas artes. "Enfrentar o problema estético é o mesmo de enfrentar todos os outros problemas" (PAREYSON, 2009, p. 9). Mas colocamos a crítica, as poéticas, as teorias e técnicas justamente a serviço de uma propedêutica que se beneficiará desses meios para repensar e reconstruir um, ou vários, meios para a especulação de uma estética da comida, para além do que se dá a ver.

Palavras-chave: Estética, Experiência, Comida, Gosto, Percepção.

REFERÊNCIAS

CASTRO, Gustavo (org.). **Mídia e imaginário**. São Paulo: Annablume, 2012.

CONTRERAS, Jesús Contreras, ARNAIZ, Mabel Gracia. **Alimentación y cultura** – perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

GILBERT, Sandra M. **The culinary imagination**. New York: W. W. Norton & Company, 2014.

GUMBRECHT, Hans Ulrich. **Pequenas crises**: experiências estéticas nos mundos cotidianos (IN: Comunicação e experiência estética). Belo Horizonte: Editora UFMG/Humanitas, 2006.

HAN, Byung-Chul. **A salvação do belo**. Petrópolis: Vozes, 2019.

KORSMEYER, Carolyn. **Making sense of taste**: food and philosophy. New York: Cornell University Press, 2002.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia da percepção**. São Paulo: Martins Fontes, 1994.

PERULLO, Nicola. **Per un'estetica del cibo**. Palermo: Aesthetica Preprint, 2006.

PERULLO, Nicola. **Il gusto come esperienza**: saggio di filosofia e estetica del cibo. Bra: Slow Food Editore, 2012.

PERULLO, Nicola. (org.). **Cibo, estetica e arte**: convergenze tra filosofia, semiotica e storia. Pisa: Edizioni ETS, 2014.

PAREYSON, Luigi. **Problemi dell'estetica I**: Teoria. Milano: Ugo Mursia Editore, 2009.

SWEENEY, Kevin W. **The aesthetics of food**: the philosophical debate about what we eat and drink. Lanham: Rowman & Littlefield Publishers, 2017.

A IMPORTÂNCIA DE SE DISCUTIR E COMPREENDER O QUE É GASTRONOMIA

Cláudia Mesquita Pinto Soares[1]
Beatriz Helena Peixoto Brandão[2]
Rafael Cunha Ferro[3]
Thiago José Ferraz Mourão[1]
Bárbara Cassetari Sugizaki[4]
Gabriela Brito de Lima Silva[5]
Túlio Martins de Oliveira[6]
Filipe Pessoa dos Santos[1]

A Gastronomia tem sido tema de contínuos debates no campo acadêmico brasileiro desde o surgimento de seus cursos superiores no final da década de 1990. Porém, os conceitos que envolvem essa temática têm sido, até então, pouco explorados. Nesse contexto, surge um Grupo de Trabalho (GT) com uma pergunta central para pesquisa e prática gastronômica: O que é Gastronomia? Assim, o grupo intitulado "GT - O que é Gastronomia" passou a debater, através de literaturas, os limites e possibilidades da Gastronomia como campo teórico e as relações conceituais estabelecidas através dela. As atividades do grupo se iniciaram em abril de 2020, momento no qual foi possível compatibilizar as agendas a partir do início da pandemia da COVID-19. Considerando a importância do surgimento de grupos de pesquisa e da construção e fortalecimento de redes de pesquisadores em Gastronomia, este trabalho tem como objetivo apresentar o grupo de trabalho e algumas das discussões já realizadas por ele.

No âmbito dos textos selecionados o grupo identificou que o conceito de Gastronomia se divide em duas linhas de pensamento: uma normativa e outra inclusiva. Na noção da

[1] Universidade Federal do Rio de Janeiro - claudia.gastronomia@nutricao.ufrj.br; tjfmourao@gmail.com.
[2] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - beatriz.brandao@ifce.edu.br.
[3] Universidade do Vale do Paraíba - rafacferro@gmail.com.
[4] Universidade Estadual do Estado de São Paulo - barbara.sugizaki@unesp.br.
[5] Universidade Federal da Bahia - gabii.bls20@gmail.com.
[6] Universidade de Brasília - tulio1991@gmail.com.

"gastronomia normativa", os autores tratados julgam que a Gastronomia teria suas origens na sociedade francesa moderna e que teria caráter de discurso e prática mediados por pressupostos de civilidade e distinção, reforçando seu poder normatizador regido por agentes considerados legitimadores. Esses autores refletem sobre a Gastronomia como espaço plural em um contexto globalizado, embora seja representada constantemente como uma narrativa que prestigia atores reconhecidamente hegemônicos como *chefs* e críticos gastronômicos, mas que não dá voz às manifestações populares e outros atores envolvidos nos sistemas alimentares.

Por outro lado, na visão da "gastronomia inclusiva" os autores tratados concebem a Gastronomia com um caráter agregador, envolvendo novos atores sociais, o que permite a sociabilização de saberes e fazeres heterogêneos inerentes à alimentação em um cenário globalizado. Destaca-se, ainda, a convergência destes autores quanto ao seu cunho científico e potencial para ampliar as discussões sobre fenômenos, práticas e teorias relacionadas à cadeia de produção e consumo de alimentos e bebidas na atualidade. Estes autores encontram-se divididos quanto à interpretação da sociedade, sendo alguns adeptos de conceitos, pressupostos e referenciais advindos da modernidade e outros da pós-modernidade.

A trajetória acadêmica dos pesquisadores possivelmente relaciona-se aos posicionamentos epistemológicos assumidos, o que pode influenciar diretamente nos modos de se compreender a Gastronomia ora como um fenômeno, ora um campo cultural e social, uma prática ou ainda uma cultura autônoma (dita "cultura gastronômica"). Observa-se que, por vezes, esses termos são pouco explorados e até mesmo utilizados de maneiras desconexas nos artigos.

A maioria dos autores traz elementos históricos para compreender a realidade da Gastronomia atual, mas sem superar a ideia de estética hegemônica proposta pela literatura em relação às normas e ao papel central de alguns atores. As perspectivas sobre Gastronomia avançam à medida que dialogam com os estudos da alimentação e outros campos associados, em uma clara tentativa de ampliar a compreensão e abranger áreas que circundam a Gastronomia na atualidade. Alguns abraçam a culinária popular e os saberes tradicionais, incluindo esses elementos na compreensão atual do que é Gastronomia, mas não excluem a ideia de uma Gastronomia distinta, exclusiva e normativa admitindo a concepção de "alta gastronomia" que incorpora elementos como consumo de luxo, prazer de comer/hedonismo e

ensino do “bom gosto” como ideia colonizadora.

Outros assumem uma compreensão menos normativa do conceito, dialogando com elementos que podem ajudar a superar a ideia hegemônica de Gastronomia excludente. Alguns apontam certa hierarquia entre os conceitos de Cozinha, Culinária e Gastronomia, desconsiderando suas complexidades em vista de facilitar a conceituação da própria Gastronomia, ou ainda para buscar validação e precisão científicas nos processos físico-químicos presentes no movimento da Gastronomia molecular.

Para compreender a Gastronomia em sua totalidade sem, no entanto, menosprezar as características de suas partes, são necessárias diversas áreas de conhecimento que a considerem, de modo hologramático, um dos princípios da complexidade (MORIN, 2007). É importante lançar luz sobre os diferentes conceitos de Gastronomia, reconsiderando os percursos teóricos que fundaram a academia brasileira nesse âmbito. As repercussões dessa ideologia formativa influenciam no perfil do egresso e na expectativa de atuação dos profissionais de Gastronomia. É importante destacar, entretanto, que existe um movimento nascido nos meios estudantil e profissional nos últimos anos, que questiona essas bases conceituais hegemônicas, normalmente eurocêntricas, buscando uma pertinente tradução na prática profissional e universitária e refletindo sobre uma versão de Gastronomia autônoma e compatível com a realidade brasileira.

A inclusão de novos atores no desenvolvimento da Gastronomia no Brasil e da ciência tende a caminhar para o que Santos (2006) conceitua de ecologia dos saberes. Trata-se não somente de dar visibilidade aos povos originários, mas também transpor as fronteiras que foram interpostas pela ciência ocidental entre o conhecimento científico e o popular para construírem juntos tecnologias responsáveis e sustentáveis. Tão importante quanto investigar a Gastronomia é incluir suas culturas e populações referentes, bem como suas condicionantes históricas, sociais, econômicas e políticas de cada região. A validação da Gastronomia pela comunidade científica ocorrerá quando houver algum consenso da importância de se discutir conceitos, teorias e outros fundamentos técnicos e teóricos.

Alguns autores apresentados neste texto abordam a Gastronomia a partir de uma visão eurocentrista, não somente epistemológica, mas do ponto de vista pragmático, especialmente no que se refere às condicionantes materiais atreladas à alimentação, o que torna essa visão deslocada de algumas realidades, sobretudo quando aplicada a países periféricos, como é o

caso do Brasil, onde o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) ainda não foi alcançado.

Por fim, algumas questões pertinentes a futuras pesquisas e discussões: Onde se encontram os atores que estão fora do circuito da Gastronomia dita normativa? No que se refere à compreensão de Gastronomia como liberdade, há o pressuposto da superação do paradigma colonial e de suas consequências? Essa tradução de liberdade poderia ser aplicada em um contexto latino-americano, tropical, brasileiro? Como conduzir o surgimento/expansão de uma Gastronomia genuinamente brasileira? As percepções confrontadas neste ensaio, a partir das óticas dos autores selecionados, talvez ainda não contemplem a dimensão do que a Gastronomia representa em nosso país. Precisamos pensar em uma ontologia da Gastronomia? Afinal, o que é Gastronomia?

Palavras-chave: Gastronomia; Conceito; Conhecimento Científico; Brasil.

REFERÊNCIAS

BAHLS, Alavaro Augusto Dealcides Silveira Moutinho; KRAUSE, Rodolfo W.; AÑAÑA, Edar Silva. A compreensão dos conceitos de culinária e gastronomia: uma revisão e proposta conceitual. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v. 28, n. 2, 2019.

BOURDIEU, Pierre. O Poder Simbólico. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000. In: BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica ao julgamento social. Tradução de Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Editora Edusp, 2007.

BRASIL. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico. **Turismo cultural**: orientações básicas. 3. ed. Brasília: MTur, 2010. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo_Cultural_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf. Acesso em: 15 jun. 2020.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das letras, 1989.

BUENO, Maria Lúcia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CrH**, v. 29, n. 78, p. 443-462, set./dez. 2016.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18-27, mar./set. 2016.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul./dez. 2013.

DÓRIA, Carlos Alberto. A sociologia da culinária brasileira de uma perspectiva materialista. **Revista Inter-Legere**, v. 2, n. 25, p. 1-10, jul. 2019.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**: volume I - Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 1994.

FERGUSON, Priscilla. A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. **American Journal of Sociology**, v. 104, n. 3, p. 597–641, nov. 1998.

FERRO, Rafael Cunha; REJOWSKI, Mirian. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo-Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500-515, set./dez. 2018.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Sentidos, sabores e cultura: a Gastronomia como experiência sensorial e turística. In: GAETA, Cecília; PANOSSO NETTO, Alexandre. **Turismo de experiência**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Turismo gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, n. 1, p. 92-111, jan./abr. 2020.

HEGARTY, Joseph A. Developing “subject fields” in culinary arts, science, and gastronomy. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 4, n. 1, p. 5-13, jan. 2004.

MENEGHETTI, Francis Kanashiro. O que é um ensaio-teórico? **Revista de Administração Contemporânea**, v. 15, n. 2, p. 320-332, mar./abr. 2011.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MORIN, Edgar. **Introdução ao pensamento complexo**. Porto Alegre: Sulina, 2007.

PETRINI, Carlo. **Slow Food**: Princípios da nova gastronomia. Gastronomia e a Nova Gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

PETRINI, Carlo. **Comida e liberdade**: slow food - histórias da gastronomia para libertação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença; Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. 2. ed. Florianópolis - SC: UFSC, 2013.

PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (orgs.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 572-580.

REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras**: uma história da sensibilidade gastronômica. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A gramática do tempo**: para uma nova cultura política. São Paulo: Cortez, 2006.

APONTAMENTOS SOBRE O CONHECIMENTO CULINÁRIO NO CAMPO DA GASTRONOMIA, A PARTIR DOS ESTUDOS FEMINISTAS

Gabriela Brito de Lima Silva[1]
Túlio Martins de Oliveira[2]

A Gastronomia enquanto um campo de conhecimento tem como um de seus objetos o estudo da culinária, definida por Maciel (2004) como as maneiras de preparar os alimentos, ou seja, transformá-los em comida. Destaca-se que a recente construção do campo da Gastronomia, leva em consideração a sistematização de um conhecimento culinário que prioriza a ótica ocidental (BUENO, 2017). Deste modo, ainda é notável a forte presença de referenciais masculinos, brancos e europeus, e a construção de hegemonias que marginalizam outros atores e formas de conhecimento, tais como o conhecimento feminino.

Os Estudos Feministas surgem como uma possibilidade de discutir e tecer críticas aos papéis e processos de hierarquização atribuídas as mulheres e homens nas sociedades e, consequentemente, nas formas de produção de conhecimento (SARDENBERG, 2002). Para Sardenberg (2002) os "Estudos Feministas" são um campo de conhecimento, surgido no século XX, que instrumentalizado por um olhar desconstrucionista de gênero busca questionar a invisibilidade das mulheres no mundo da ciência. Desta maneira, a noção de um referencial hegemônico de produção de conhecimento, baseado em um sujeito universal masculino, branco e ocidental vem sendo desconstruída, dando margem a novas interpretações sobre a história e a ciência em suas múltiplas esferas e articulações (HARDING, 1993).

A partir disto, o objetivo deste trabalho é discutir sobre o conhecimento culinário e seus desdobramentos no campo da Gastronomia por meio da ótica dos Estudos Feministas. Destaca-se que os espaços nos quais os saberes e práticas culinárias se inserem também são reflexos de relações que direcionam o trabalho culinário feminino e masculino para espaços

[1] Universidade Federal da Bahia - gabii.bls20@gmail.com.
[2] Universidade de Brasília - tulio1991@gmail.com.

distintos, criando hierarquias e invisibilizando narrativas. Para o desenvolvimento desta discussão, tomou-se como base textos do campo da Gastronomia e das Ciências Sociais e Humanas que discutem a relação "gênero e alimentação", assim como utiliza-se do referencial teórico-metodológico de autoras do campo dos Estudos Feministas.

A noção de Gastronomia está comumente atrelada ao contexto sócio, histórico e cultural francês, no qual a busca por um refinamento estético e um viés mercadológico ainda direcionam a prática gastronômica (POULAIN, 2013; BUENO, 2017). Todavia, a Gastronomia vem sendo ressignificada e afirmada também como um campo de conhecimento e tem como marco a sua inserção no campo acadêmico. Apesar do esforço de reinterpretações, o conhecimento sobre a culinária tratado nas instituições, ainda carrega consigo particularidades que revelam o viés androcêntrico e eurocêntrico de conhecimento (HARDING, 1993; SARDENBERG, 2002), refletidos nas relações desenvolvidas na academia e no mundo do trabalho.

O conhecimento culinário pode ser entendido como o domínio e compreensão dos processos de transformação dos alimentos em comida. Partindo desta definição, é possível observar a construção de imaginários e representações sociais sobre diferentes dicotomias: feminino/masculino, teórico/empírico, oral/escrito, etc. Observa-se que a sistematização, desenvolvimento e divulgação do conhecimento culinário na Gastronomia esteve por muito tempo ligada a Europa como o principal ator de difusão da escrita e da literatura gastronômica (COLAÇO, 2013; BUENO, 2017). A hegemonia criada, deixou a margem outros saberes, como as experiências das mulheres com a culinária, conhecimentos construídos e transmitidos a partir de vivências opostas ao padrão masculinizado esperado, estando comumente atreladas à uma culinária cotidiana.

Destaca-se a importância histórica da relação entre o trabalho culinário realizado pelas mulheres, a sua vinculação com a alimentação diária (SANTOS; SOARES, 2015). A alimentação não se limita a manutenção do corpo biológico, mas também concretiza outros modos de relações entre as pessoas e o mundo, promovendo terrenos férteis para a construção de subjetividades (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2019). Nesse sentido, o papel feminino na culinária apresenta-se como um poderoso agente do processo cultural, transformando recursos naturais em produtos culturais (ORTNER, 1979), implicando não só no desenvolvimento de métodos que garantem o abastecimento alimentar, através conhecimentos singulares

(SOARES; SANTOS, 2015), mas também em um forte mecanismo de formação de culturas alimentares.

Apesar disto, o trabalho culinário e o conhecimento feminino se inserem em uma dimensão invisível do cotidiano, sendo desprovidos de relevância social, visto como repetitivo, monótono inerente a uma atividade naturalizada (SOARES; SANTOS, 2015). Ocorre que ao analisar e estudar as dimensões que abrangem a culinária, no campo da Gastronomia, as análises ainda apresentam dificuldade em destacar a complexidade das relações que são desenvolvidas na realidade sociocultural na qual estas se inserem. Além disto, a ênfase é dada comumente ao repertório de conhecimento técnico dos referenciais europeus como ápice da criatividade e especialização.

Patrícia Hill Collins (2016) utiliza o termo *outsider within* (forasteiras de dentro – numa tradução livre) para designar formas de produzir conhecimento, que não se encaixam nos pressupostos da Ciência Moderna, o que poderia se estender à Gastronomia e ao conhecimento culinário no campo. A ideia de marginalização de determinados conhecimentos dentro de certos contextos, exterioriza as desigualdades na academia, principalmente no contexto racial, de gênero e de classe (COLLINS, 2016)

Para Collins (2016), a necessidade de produzir conhecimento por e para mulheres negras, por exemplo, se apresenta como uma oportunidade de introdução destas em temáticas e discussões que trazem uma nova percepção da realidade. Deste modo, cabe evidenciar que o trabalho responsável pelo abastecimento alimentar dos indivíduos, seja no ambiente privado ou público, bem como a construção do conhecimento culinário no campo da Gastronomia, é realizado por uma pessoa que tem gênero, cor, classe social e emerge de uma localidade no plano geográfico. O déficit de problematizações sobre determinadas estruturas sociais tende a possibilitar a continuidade de invisibilidades e perpetuações de desigualdades, por encarar a excelência do saber e da prática culinária como uma hegemonia.

Harding (1993) aponta que a tentativa de reinterpretação dos campos de conhecimento demonstra que nem as atividades das mulheres, nem as relações de gênero podem ser simplesmente adicionadas aos discursos sem distorcê-los. Desta maneira, reinterpretar implica necessariamente em analisar sob a ótica de outras realidades, o que produz e reconfigura novas teorias, histórias e compreensões sobre o conhecimento culinário na Gastronomia. Diante disto, a ciência feminista destaca o esforço de estender as categorias dos múltiplos discursos teóricos buscando dar visibilidade às atividades e relações sociais nas quais as

mulheres estão inseridas no âmbito das diferentes tradições intelectuais (HARDING, 1993; SARDENBERG, 2002).

Por fim, se temos na produção científica um instrumento de transformação da realidade social, os estudos sobre o conhecimento culinário no campo da Gastronomia devem lançar mão de outros olhares e realidades para democratizar e valorizar o conhecimento e dar visibilidade a outras e outros agentes. Assim, assumir a perspectiva do projeto feminista e interseccional é produzir saberes que atendam a emancipação e ao projeto de transformação das diferentes realidades sociais, compreendendo cada uma em sua singularidade e como passíveis de reconhecimento social.

Palavras-chave: Campo de Conhecimento; Gastronomia; Relações de Gênero; Eurocentrismo.

REFERÊNCIAS

BUENO, Maria Lúcia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CrH**, v. 29, n. 78, p. 443-462, 2017.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano, Vol 2: Morar, Cozinhar**. Petrópolis: Editora Vozes, 12. ed., 2019

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.

COLLINS, Patricia Hill. Aprendendo com a outsider within: a significação sociológica do pensamento feminista negro. **Revista Sociedade e Estado.** v. 31, n. 1, jan./abr. 2016.

HARDING, Sandra; PEREIRA, VERA. A instabilidade das categorias analíticas na teoria feminista. **Estudos feministas**, p. 7-32, 1993.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

ORTNER. Sherry B. Está a mulher para o homem assim como a natureza para a cultura? In: ROSALDO, Michelle Z.; LAMPHERE, Louise (orgs.). **A mulher, a cultura e a sociedade**. São Paulo: Paz e Terra, p. 95-120, 1979.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação: os Comedores e o Espaço Social Alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2. ed., 285 p., 2013.

SARDENBERG, Cecília. Da crítica feminista à ciência a uma ciência feminista? In: COSTA, Ana Alice; SARDENBERG Cecília M. B. (org.) **Feminismo, Ciência e Tecnologia.** Salvador: REDOR/NEIM-FFCH/UFBA, 2002. p. 89-120.

SOARES, Micheli Dantas; SANTOS, Lígia Amparo. Gênero, cuidado alimentar e saúde no âmbito doméstico: algumas reflexões. In: STREY, Marlene Neves; VERZA, Fabiana; ROMANI, Patrícia Fasolo (orgs.). **Gênero, Cultura e Família**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2015.

CONSIDERAÇÕES SOBRE O CONCEITO "INGREDIENTE REGIONAL" NAS PESQUISAS EM GASTRONOMIA

Túlio Martins de Oliveira[1]
Gabriela Brito de Lima Silva[2]

Este resumo tem como objetivo propor a conceituação do termo "ingrediente regional", destacando seus desdobramentos nas pesquisas em Gastronomia. Esta proposição busca contribuir com a delimitação do uso conceitual de um termo comumente utilizado sem uma profunda reflexão de seus significados e impactos na construção material das análises dos objetos pesquisados no campo gastronômico. Para construção desta discussão foram utilizados autores das Teorias do Conceito (DAHLBERG, 1978; KOSELLECK, 1992), além de textos da Sociologia e Antropologia da Alimentação, bem como da Gastronomia que versam sobre comida e regionalidade. Este trabalho deriva de reflexões que são fruto de um mestrado em sociologia que tem como tema a cozinha regional.

A importância da conceituação surge para que as reflexões e os padrões de pesquisa sejam mais claros e objetivos, uma vez que um termo conceituado assume uma característica explicativa de um conceito científico. No cotidiano os conceitos não possuem uma necessidade de delimitação rígida, todavia, em um contexto especializado como os estudos em Gastronomia, a falta de precisão de uma definição pode trazer consequências desagradáveis (DAHLBERG, 1978). Os conceitos podem ser caracterizados como palavras, expressões ou termos teorizáveis que carecem de um nível de abstração para que possamos compreender uma realidade material, ou seja, um conceito deve estar atrelado a um fato ou ser indicativo de algo que se situa para além da língua (KOSELLECK, 1992). Desta forma podemos perceber a importância do conceito nos estudos gastronômicos.

[1] Universidade de Brasília - tulio1991@gmail.com.

[2] Universidade Federal da Bahia - gabii.bls20@gmail.com.

O alimento, enquanto produto da natureza, quando simbolizado e compreendido dentro de um contexto sociocultural torna-se "comida" (MACIEL, 2004). Logo, sempre que o ser humano entra em contato com o alimento na intenção de consumi-lo para suprir suas necessidades fisiológicas, faz isso de uma forma simbolizada à medida que este domestica, transforma e interpreta a natureza (MACIEL, 2004; MONTANARI, 2009). Essa complexidade das dinâmicas do comer, da comida e do fazer culinário devem ser observadas de forma ontológica. Isso se daria através de um campo de produção de conhecimento científico, pois os impactos desses aspectos não se dão de forma individual. Assim, a Gastronomia se apresenta como um campo de estudo sistematizado acerca de tudo que se refere ao ser humano à medida que come, se propõe a comer e transforma na intenção de comer (SAVARIN, 2019; OLIVEIRA; SILVA, 2020).

Tendo esta definição inicial de Gastronomia e da comida como objeto norteador, iniciaremos a discussão acerca do conceito "ingrediente regional". Em Gastronomia, assim como a comida, o ingrediente deve ser visto de forma simbolizada, ou seja, um ingrediente precisa passar pelo crivo do intento de uso humano, sendo essa relação totalmente necessária para o definirmos como tal. Deste modo, definimos ingrediente como partes do todo, isto é, o ingrediente constitui uma preparação, ele não é a própria preparação, mas sim um componente intrínseco dela. No contexto gastronômico, o termo ingrediente adquire inúmeros atributos, como os ingredientes "locais", "naturais", "nutritivos" etc. Observando a abrangência do conceito na análise material das diversas formas em que o pensamento gastronômico pode se debruçar sobre ele, sendo comum vermos seu uso de forma difusa, para isso usamos como base de análise seu uso no contexto regional.

A regionalidade pode ser compreendida como o resultado da convivência sociocultural de um grupo, sendo a forma como se dão as relações entre os indivíduos que compartilham referenciais culturais vinculados a um local geográfico também coletivamente compartilhado (OLIVEIRA, 2018). Nesse sentido, a regionalidade estará relacionada a culturalização do lugar, isso se expressa por modos de viver e de fazer, cosmovisões e principalmente práticas alimentares.

De acordo com Montanari (2009) a ideia de "comer geográfico" está inserida entre as diversas formas de relação entre as identidades e os hábitos alimentares. O autor afirma que exprimir uma cultura de um território por meio de uma cozinha parece algo naturalmente

consolidado como uma realidade antiguíssima e nativa. A partir disto, a Gastronomia enquanto campo de pesquisa e estudo científico, pode buscar se apropriar desses conceitos para uma maior compreensão dos fenômenos, como o do ingrediente regional. Como traçado anteriormente, existe ingrediente e existe a regionalidade. Segundo Dahlberg (1978) temos, neste caso, conceitos com uma relação de intersecção, pois coincidem em alguns elementos, construindo assim um conceito que se restringe aos seus pontos de convecção. Em outros termos, o conceito de ingrediente regional só existe do ponto de vista do uso, ou intenção de uso, de item com potencial de se tornar comida, em um contexto com uma referência regional, podendo ou não se realizar no local geográfico de referência e independente de ser nativo ou não do local (OLIVEIRA, 2018).

Um produto da natureza que não possui valor de uso não pode ser considerado um ingrediente. Gracia e Contreras (2011) afirmam que nenhum grupo humano classifica como alimento todo potencial de recursos comestíveis acessíveis, para os autores o ser humano realiza escolhas alimentares de acordo com os recursos naturais que estão ao seu alcance. Deste mesmo modo, nem todo alimento disponível dentro de um contexto geograficamente estabelecido pode ser caracterizado como ingrediente, sendo ele dotado de atributos nutricionais ou não. O que vai trazer a ele sua forma ingrediente é a ação ou a intenção humana de utiliza-lo como componente da comida.

O ingrediente, pode ser observado em suas diversas nuances e, em todas elas, não deixa de ser um ingrediente, mas, adquire importâncias de análises e redireciona o olhar da pessoa que pesquisa. Sendo ele observado como um objeto de estudo da Gastronomia, pode ser analisado diante seu uso e sua intenção de uso. Um produto na natureza não é nem ingrediente e muito menos regional, sendo sua condição de existência como tal, sua interação preditiva com o intento humano em saciar seu desejo comensal e de um uso regional, para que assim seja caracterizado. Logo, ele pode ser nativo de um local, mas não necessariamente tem seu uso regional ou pode ser regional e sua origem em outro ambiente (MONTANARI, 2013). O consumo de quiabo no interior de Goiás, mas tem sua origem no continente Africano é um exemplo.

Oliveira (2018) reforça que, ao observar que uma comida para ser considerada regional independe da origem do seu surgimento primordial, de sua gênese imaculada, mas sim dos usos e atribuições dadas por indivíduos em sociedade, ao absorverem esses produtos

ou não, buscando assim contornar o fetiche da origem, fetiche tanto no conceito marxista, quanto de objeto de desejo, que permeia o pensamento em estudos sobre comida. Do mesmo modo, um "ingrediente regionalizado" é um ingrediente que por definição possui um uso vinculado a indivíduos e a um local geográfico determinado, não sendo necessariamente nativo daquele local ou preparado nele, mas que tenha em seu uso uma referência social, cultural e geográfica determinada.

Por fim, para identificarmos os usos regionais de um ingrediente devemos nos atentar às suas características, significados, utilização e contextos atribuídos. Delimitando conceitualmente podemos realizar uma análise mais direcionada ao identificar os elementos constitutivos do que seria um "ingrediente regional". Estas conceituações em Gastronomia permitem a expansão do campo, vislumbrando alternativas para produção científica e trazendo novos questionamentos e objetos em torno de suas contribuições. Somente neste momento podemos começar disputar conceitos caros aos estudos da alimentação, demonstrando o potencial analítico que a Gastronomia pode desenvolver e evitamos assim que outros indivíduos limitem nossa atuação.

Palavras-chave: Gastronomia; Ciência; Regionalidade; Comida; Cozinha.

REFERÊNCIAS:

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Companhia das letras, 2019.

CONTRERAS, Jesus; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. In: CONTRERAS, José. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. p. 495-495.

DAHLBERG, Ingetraut. Teoria do conceito. **Ciência da informação**, v. 7, n. 2, 1978.

KOSELLECK, Reinhart. Uma história dos conceitos: problemas teóricos e práticos. **Revista Estudos Históricos**, v. 5, n. 10, p. 134-146, 1992.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MONTANARI, Massimo; LIMA, Maria de Fátima Farias de. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2009.

OLIVEIRA, Túlio Martins de; SILVA, Gabriela Brito de Lima. Expressões da Cultura Alimentar Pernambucana no Mercado da Boa Vista em Recife/PE. **Equatorial–Revista do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social**, v. 7, n. 12, p. 1-14, 2020.

OLIVEIRA, Túlio Martins de. **O gosto pelo regional: alimentação e regionalismo no restaurante universitário da Universidade Federal Rural de Pernambuco**. Orientador: Maria Iraê de Souza Corrêa. 2018. 36 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Universidade Federal Rural de Pernambuco – Recife.

PROJETO CONVIVIUM: AMPLIANDO O DIÁLOGO ENTRE PRODUTORES E CONSUMIDORES

Ivan Bursztyn[1]
Maria Eliza Assis dos Passos[2]
Ceci Figueiredo de Moura Santiago[3]
Marcelo Chaves de Azevedo[4]

Atualmente, muito se discute sobre a necessidade de promoção de relações mais sustentáveis em toda a cadeia produtiva do alimento. Pesquisas e projetos sobre novas formas de produção e consumo podem representar alternativas rumo à sustentabilidade e em contraposição aos modelos hegemônicos vigentes (PETRINI, 2010). É nesse cenário que o projeto de extensão "Convivium - Ampliando o diálogo entre produtores e consumidores" se propõe a atuar. Com o objetivo geral de fortalecer e ampliar o diálogo entre produtores e consumidores tendo a gastronomia como foco, o projeto pretende: 1. Consolidar as possibilidades e modos de atuação profissional do gastrônomo formado pela UFRJ; 2. Contribuir para o fortalecimento da inserção dos produtos da agricultura familiar no mercado gastronômico; 3. Apoiar a estruturação de grupos comunitários com interesse no desenvolvimento e valorização de sua gastronomia; 4. Qualificar e promover pequenos produtores (rurais e urbanos) para a atuação no campo da gastronomia; e, 5. Promover atividades que estimulem o diálogo entre os atores do campo e da cidade, entre produtores e consumidores.

Faz-se necessário um maior diálogo entre a universidade e a sociedade de modo a desvelar todo um horizonte de possibilidades de atuação profissional para os formandos no curso de bacharelado desta instituição. Acreditamos que a extensão universitária pode desempenhar um papel importante nesse cenário, oferecendo aos alunos oportunidades de

[1] Doutor e Professor do Departamento de Gastronomia/INJC/UFRJ - ivan@gastronomia.ufrj.br.
[2] Doutora e Professora do Departamento de Gastronomia/INJC/UFRJ - mariaelizapassos@hotmail.com.
[3] Mestre e Professora do Departamento de Gastronomia/INJC/UFRJ - cecisantiago@gastronomia.ufrj.br.
[4] Mestre e Professor do Departamento de Gastronomia/INJC/UFRJ

interação com o ambiente externo a universidade para que possam experimentar novas formas de atuação profissional e, com isso, consolidar um novo perfil de profissional no mercado.

Uma das ações do projeto ocorreu junto à um dos parceiros do grupo, o Movimento dos Sem Terra do Rio de Janeiro. O trabalho se desenvolveu no Espaço de Comercialização Terra Crioula, na Lapa (RJ) e consistia no apoio à operação do serviço de alimentação Culinária da Terra. O serviço de alimentação do espaço surgiu diante da necessidade de alimentação dos produtores participantes da feira. A transição para a venda de refeições ao público externo foi realizada sem um aparato administrativo para suporte do negócio. Iniciamos a partir da inserção de alunos extensionistas na cozinha do empreendimento para que pudessem vivenciar o cotidiano do serviço e, posteriormente, propor intervenções visando sua qualificação. Dentre as realizações propostas estavam a organização do ambiente de trabalho, a padronização das preparações da cozinha e a coleta de dados de entrada e saída de insumos e de vendas. Há, ainda, o planejamento de ofertar oficinas de capacitação aos voluntários do espaço. Essa frente de trabalho junto a Culinária da Terra buscou tornar a distribuição das refeições uma prática também rentável, visto que já possuía um cunho social para os assentados participantes da feira (BURSZTYN, GOMES, PASSOS, 2019).

O Quilombo do Campinho, comunidade formada por descendentes de escravos localizado na cidade de Paraty, no Rio de Janeiro, é mais um campo de estudo e ação do Convivium. Nossa interação junto ao quilombo ocorre no restaurante comunitário, fundado em 2007, gerido pela Associação dos Moradores do Quilombo do Campinho (AMOQC), que tem como objetivo gerar trabalho, distribuir renda e fomentar a produção agroecológica da região. Por meio do restaurante, eles mantêm relações comerciais justas e solidárias com outras comunidades tradicionais da região através da compra de insumos e da valorização da diversidade de expressões culturais.

Nesse momento o objetivo era auxiliar o restaurante a implantar um modelo de gestão eficiente e condizente com a realidade local. Analisamos a estrutura física, fluxo operacional, adequações as legislações sanitárias e do Ministério do Trabalho, cardápio e uniformização dos funcionários. Observamos falhas primárias em várias áreas de funcionamento que ofereciam riscos à sobrevivência do empreendimento. Elaboramos então um documento com toda a análise realizada e entregamos e discutimos com a AMOCCQ, que com a colaboração do Convivium poderá modificar os pontos destacados, a fim de otimizar a gestão do restaurante (BURSZTYN et al., 2018).

Outro campo que nos inserimos ocorreu por intermédio do projeto "Educação Ambiental e Turismo de Base Comunitária na APA Guapimirim", que é resultado de uma parceria ICMBio e UNIRio e busca promover a participação das comunidades tradicionais do entorno da APA Guapimirim na proteção dos recurso naturais e da cultura da região fortalecendo do Turismo de Bases Comunitárias nesta região e incentivando a conscientização e autonomia da população local por meio de oficinas teóricas e práticas. Nesse contexto, o Projeto Convivium foi convidado para participar do projeto de qualificação do ICMBio/UNIRio sendo responsável por trabalhar temas relacionados a gastronomia local. Assim, planejamos e realizamos duas oficinas voltadas para mapear recursos alimentares locais e qualificar os moradores para a oferta qualificada de serviços de alimentação para atender às demandas dos visitantes da região.

A primeira oficina, "Mapeamento da paisagem gastronômica do entorno da APA Guapimirim", foi realizada no dia 12 de julho de 2018. Após uma breve apresentação do Convivium e da proposta das oficinas, foi feito um levantamento dos recursos gastronômicos locais que pudessem ser utilizados pela atividade turística da região por meio de dinâmicas visando compreender a gastronomia local e como tornar um atrativo e diferencial turístico. Nessa atividade foram identificados elementos como "ingredientes", "produtos", "preparações", "produtores", "técnicas e modos de preparo", "utensílios", "bares e restaurantes", "comida de rua", "feiras", "mercados", "eventos" e "souvenir".

Com base nas informações adquiridas na primeira oficina, foi realizada a oficina "Mão na massa" compondo a segunda etapa do projeto. Sendo parte de uma série de oficinas que buscaram ensinar e aprimorar técnicas, bem como conhecimentos para produção e valorização de produtos e serviços locais voltados para o turismo. Assim, foi realizada no dia 08 de outubro de 2018, no laboratório de técnica dietética e culinária da UFRJ, a oficina "Mão na massa de Gastronomia", na qual foi ensinada a utilização e importância de fichas técnicas, formas de planejamento para compra e venda de insumos, além de boas práticas para manipulação e produção de alimentos. A oficina teve etapa teórica e prática.

A participação do Projeto Convivium procurou incentivar a valorização da gastronomia e da alimentação como atrativo turístico, além de ensinar técnicas para aproveitamento e valorização de insumos. Durante todo o processo buscou-se entender a gastronomia local do ponto de vista dos participantes, assim como a visão dos mesmos em relação ao tema e incentivar a importância cultural e comercial para a região.

A Extensão Universitária tem como principais diretrizes a Interação dialógica, a Interdisciplinaridade e Interprofissionalidade, a Indissociabilidade entre ensino – pesquisa – extensão, o Impacto na formação do estudante e o Impacto na transformação social. Acreditamos que o projeto Convivium está alinhado com essa perspectiva, uma vez que através do diálogo com a sociedade, propõe a construção de uma atuação interdisciplinar para os alunos do curso de gastronomia. Apoiado no tripé ensino-pesquisa-extensão, o presente projeto busca transformar a realidade social dos parceiros envolvidos e, assim, demonstrar o potencial de atuação desse novo profissional.

Palavras-chave: Gastronomia; extensão; atuação profissional.

REFERÊNCIAS

PETRINI, C. **Slow Food** – Princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2010.

BURSZTYN, I.; GOMES, J. M.; PASSOS, M. E. A. Projeto CONVIVIUM: Apoio Operacional Ao Serviço De Alimentação Culinária Da Terra. In: **10ª Semana de Integração Acadêmica da UFRJ**, 2019, Rio de Janeiro. 10ª Semana de Integração Acadêmica da UFRJ, 2019.

BURSZTYN, I. ; SANTIAGO, C. F. M. ; AZEVEDO, M. C. ; PASSOS, M. E. A; SOARES, C. P. M. . Projeto convivium: apoio a gestão e operação do restaurante comunitário do quilombo do campinho (Paraty/RJ). In: **9ª Semana de Integração Acadêmica da UFRJ**, 2018, Rio de Janeiro. 9ª Semana de Integração Acadêmica da UFRJ, 2018.

OS DESAFIOS DA PROMOÇÃO DE SAÚDE NO BACHARELADO EM GASTRONOMIA EM UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS

Isis Fonseca Sá[1]

Gustavo de Oliveira Figueiredo

A promoção da saúde se dá por uma série de fatores, entre eles, a alimentação. Pensar a relação alimentação–saúde com base apenas na composição nutricional dos alimentos é insuficiente quando se pensa em promoção da saúde e da alimentação saudável (BRASIL, 2014). Alimentar-se é, portanto, mais que ingerir nutrientes; comida é prazer, memória, tradição, cultura, sabores e aromas. Além disso, para Buss (2000) a promoção da saúde é um tema intersetorial, o qual envolve o ambiente social, político, físico, econômico e cultural, além dos serviços de saúde. Para se trabalhar uma questão tão complexa, seria útil que diferentes profissionais trabalhassem para os mesmos objetivos, de formas diferentes, mas de maneira complementar. Diante do exposto, o bacharel em Gastronomia mostra-se como mais um agente que poderia contribuir para a Promoção da Saúde.

Essa possibilidade respalda-se em Pellegrini-Filho, Buss e Esperidião (2013), quando afirmam que uma questão central e restritiva ao pleno processo de promoção da saúde é que seus conceitos, políticas e práticas têm ficado restritos a segmentos do setor saúde - não alcançando sequer todos os profissionais da saúde - e tampouco tem impregnado as políticas e os políticos e técnicos de outros setores econômicos e sociais. (PELLEGRINI-FILHO; BUSS; ESPERIDIÃO, 2013, p. 306).

Para além da questão médica relacionada à alimentação e os impactos negativos que ela pode trazer ao indivíduo, há uma série de outros temas que afetam a relação com a comida. Faz-se necessário levar em consideração múltiplos fatores e questionamentos como: qual é a origem do alimento? Como foi produzido? Qual é a forma de preparo? Há algum sentimento de culpa ao consumi-lo? Todas essas respostas vão impactar, não necessariamente de modo direto, na saúde do comensal.

[1] Mestranda – Universidade Federal do Rio de Janeiro - isisfsa@ufrj.br.

Em seu livro A Fisiologia do Gosto, Brillat-Savarin (1995, p. 57), define a Gastronomia como sendo "o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação do homem, por meio da melhor alimentação possível". Será a partir dessa afirmação que defenderemos a Gastronomia como um campo muito mais amplo do que a mera produção de alimentos e que pode atuar em benefício da saúde e qualidade de vida das pessoas.

Este trabalho tem como objetivo analisar a formação superior em Gastronomia, no nível de bacharelado, em duas universidades federais brasileiras (Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ e Universidade Federal da Bahia - UFBA) a partir da proposta político-pedagógica e da prática de ensino dos professores, com ênfase nos desafios para a formação relacionados às políticas públicas e às abordagens da promoção de saúde.

O estudo é do tipo exploratório, com abordagem qualitativa, a partir de entrevistas semiestruturadas, pois o que se pretende investigar depende de uma pesquisa capaz de incorporar a questão do significado e da intencionalidade como inerentes aos atos, às relações e às estruturas sociais. A amostra da pesquisa será composta por um total de 14 professores provenientes dos dois únicos cursos de bacharelado em Gastronomia no Brasil que são oferecidos por centros de saúde em universidades públicas (UFRJ e UFBA).

As entrevistas semiestruturadas foram analisadas considerando a teoria-metodologia da Análise de Conteúdo Temática, um conjunto de técnicas de análise das comunicações objetivando lograr, por meio de procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo e das mensagens, indicadores quantitativos ou não, que possibilitem a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens (BARDIN, 1977).

As entrevistas foram transcritas e categorizadas em um quadro. Posteriormente, foram realizadas análises do conteúdo. A partir da interpretação dos resultados, a discussão será estruturada a partir de um dos eixos de análise: possibilidades e ausências na relação entre a Gastronomia, o conceito ampliado de saúde e a Promoção de Saúde.

Ao pensar na articulação entre saúde e Gastronomia, precisamos entender quais profissionais os bacharelados estão formando, uma vez que, se os cursos não buscam fazer essa integração, perde-se de vista essa possibilidade de atuação do gastrônomo. A fala a

seguir explicita a dificuldade de definir o perfil de formação do gastrônomo:

> A gente não conseguiu nem entender o que é o gastrônomo... Qual a atuação de mercado dele... O gastrônomo é um cara que fica dentro da cozinha, só? Na minha opinião não. Quais são os espaços de atuação do gastrônomo? A gente não sabe isso,
>
> nosso curso ainda forma para a cozinha, no máximo para gerir um restaurante. (Dados empíricos. Docente UFRJ).

Analisar as falas dos entrevistados a respeito dos currículos dos cursos também auxilia no entendimento do enfoque dado à formação dos alunos.

> A organização das disciplinas de forma geral, acho que elas não tentam fazer essa ligação com esse campo (saúde). Por isso que eu falei que a gente acaba saindo [...] com formação muito técnica; então, assim, a gente aprende o receituário, [...] a gente trabalha as técnicas, [...] estuda as técnicas, mas, assim, para além disso que isso pode auxiliar na questão, pode se articular com o campo da saúde, com o campo da sociologia, o campo da antropologia, o campo da gestão. Então eu acho que poderia ter essa articulação de forma geral, né, no curso. (Dados empíricos. Docente UFBA).

Alguns professores afirmam que a relação entre a Gastronomia e a Promoção da Saúde se dá pelo gosto (prazer), conforme exemplo a seguir.

> A relação é muito forte, só que eu acho que ela é potencializada na medida que a gente puder questionar o próprio conceito de saúde ou de promoção da saúde. [...] Eu acho que quando se pensa aqui a questão da saúde aparece mais relacionada a essa segurança alimentar no sentido de o alimento estar na validade certa, adequada...eu acho pouco! [...] Promoção da saúde na gastronomia, para mim, a gente reaprende gosto e a importância do gosto, reaprende (a) comer, beber, não ter medo de comida, não olhar para comida como fonte de...aprender a combinar coisas, aprender a dar muitos gostos diferentes para uma coisa só. [...] não ter um olhar estritamente biomédico para a saúde para a gente entender que a gastronomia contribui para a saúde. (Dados empíricos. Docente UFBA).

Ao investigar como a questão da Promoção da Saúde é trabalhada nos bacharelados da UFRJ e da UFBA, averiguamos que parte dos docentes ainda têm uma visão de saúde atrelada ao conceito biomédico. Falta a eles a compreensão de que são nos aspectos do gosto, da aparência, do enaltecimento da cultura alimentar e no respeito à terra e aos produtores que o gastrônomo encontra sua maneira de promover saúde. Não do modo prescritivo e vertical tradicionalmente adotado pela medicina e pela nutrição, mas através do afeto e do prazer que

o ato de se alimentar é capaz de proporcionar.

Os conhecimentos do gastrônomo sobre a origem do alimento, modo de preparo mais adequado e questões culturais que envolvem seu consumo têm grande potencial de contribuição no trabalho de uma equipe multidisciplinar de saúde. Por fim, concluímos que as propostas político-pedagógicas dos bacharelados da UFRJ e da UFBA, elaboradas por nutricionistas e não reavaliadas desde a criação dos cursos, não favorecem uma formação interdisciplinar nem fornecem subsídios para que essa formação contemple a Promoção da Saúde como uma das possibilidades de atuação do gastrônomo.

Palavras-chave: Gastronomia; Promoção da Saúde; Universidades Públicas.

REFERÊNCIAS

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 2.446**, de 11 de novembro de 2014. Redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS). Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRILLAT-SAVARIN, Antoine. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUSS, Paulo Marchiori. Promoção da saúde e qualidade de vida. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.5, n.1, p. 163-177, 2000.

PELLEGRINI FILHO, Alberto E.; BUSS, Paulo M.; ESPERIDIÃO, Monique A. Promoção da saúde e seus fundamentos: Determinantes sociais de saúde, ação intersetorial e Políticas públicas saudáveis. In: PAIM, Jairnilson Silva; ALMEIDA-FILHO, Neomar de. **Saúde coletiva teoria e prática**. Rio de Janeiro: Medbook, 2013. cap. 22, p. 305-325.

3. Cultura e Tradições Gastronômicas

MANIÇOBA: ELEMENTOS DE TRADIÇÃO NA COZINHA PARAENSE

Lizandra Barcellos Ladeira[1]
Adriana de Souza Lima[2]

A tradição é um conjunto de valores que são repassados hereditariamente e, portanto, pode ser compreendida como um legado. A comida típica está diretamente relacionada à tradição e à cultura de um povo, pois refletem histórias, costumes e saber-fazer próprio de cada região.

Ao saborear uma comida, estamos experimentando os costumes de um povo e tendo uma maior conexão com o local, visto que "o que se oferece é muito mais do que uma iguaria, é uma experiência gustativa e cultural, que aproxima o consumo alimentar da concepção de consumo simbólico" (GÂNDARA; GIMENES; MASCARENHAS, 2009, p. 184).

A comida típica é a junção de crenças, práticas e representações compartilhadas por uma sociedade (UGGIONI, 2006) e é particular de cada região. Ela refere-se

> aos pratos definidos como identificadores de uma região; a modos de fazer, de usar a cozinha e utensílios domésticos, bem como de consumir os alimentos, caracterizados como comuns a um grupo social. Na medida em que esta cozinha se refere ao passado e aos antepassados, insere-se na dinâmica histórica e cultural. Na medida em que, para identificar, passa por cima de diferenças internas, torna-se um espaço de disputa material e simbólica (MORAIS, 2011, p. 236).

A comida típica paraense possui elementos autóctones visivelmente apresentados em seus pratos, pois tem por base a culinária indígena. Deste modo, o objetivo deste estudo é identificar os elementos de tradição presentes na maniçoba do estado do Pará e a questão norteadora é: quais elementos de tradição estão presentes na maniçoba do estado do Pará?

---

[1] Discente do curso de Bacharelado em Turismo na Universidade Federal Fluminense e bolsista do projeto de extensão "A cozinha brasileira e suas raízes" - lizandrabarcellos@id.uff.br.

[2] Docente da Faculdade de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal Fluminense e coordenadora do projeto de extensão "A cozinha brasileira e suas raízes".

Para isso, foi realizada uma revisão de literatura narrativa na base de dados Scielo e site de busca Google acadêmico. Como critério de inclusão, foram realizadas estratégias de busca geográfica, utilizando textos científicos nacionais e palavras-chaves, com os termos tradição, gastronomia, culinária, típica, comida e Pará.

A tradição pode ser entendida como um legado, aquilo do passado que ainda é ativamente presente nos dias de hoje e que será transmitido ao longo das gerações (SANTOS, 2007; BRUSADIN, 2014).

As culturas populares, ligadas às tradições e linguagem popular oral, dizem respeito a identidade e ao pertencimento de um povo em um determinado lugar (CRUZ; MENEZES; PINTO, 2008). Portanto, a tradição oral é um testemunho que é transmitido oralmente em forma de discurso de uma geração a outra (VANSINA, 1982).

Essas características de tradição são facilmente percebidas na maniçoba, prato típico paraense com origem indígena. Popular entre os paraenses e visitantes do estado, é conhecida como a feijoada paraense, pois é um ensopado com carnes de porco que leva basicamente todos os ingredientes da feijoada, mas ao invés de feijão, utiliza-se a maniva, a folha da mandioca brava que é venenosa, pois contém um alto teor de ácido cianídrico. Para poder retirar o veneno da folha é preciso ferve-la de 7 a 10 dias. Se cozida menos dias, ela pode levar até a morte de quem a consome.

Segundo Pinto (2002, p. 2) "a mandioca é portadora de tradições que vão dos mitos indígenas às diferentes formas de expressão na linguagem" o que pode ser percebido na tradição oral que diz respeito à origem da mandioca.

Nogueira e Waldeck (2006) comentam sobre a lenda que foi narrada por Couto de Magalhães em 1876, na qual a filha de um chefe indígena apareceu grávida e ele quis punir o homem que a desonrou. Ela negava ter tido relações sexuais e por isso, ele decidiu matá-la. Até que um homem branco apareceu em seu sonho falando que ela era inocente e por isso o chefe indígena não a matou. Nove meses depois, nasceu uma criança branca que foi nomeada Mani. A criança, considerada especial por ter uma cor diferente dos demais indígenas e por ter andado e falado precocemente, comoveu as comunidades vizinhas, que foram visitá-la. Entretanto, após um ano, ela morreu sem nenhuma doença ou motivo aparente. Ela foi enterrada em sua casa e todos os dias descobria-se e regava-se a sua sepultura, como era o

costume da tribo. Depois de um tempo, da cova nasceu uma planta que foi chamada de ManiOca, que tem por significado "casa ou transformação de Mani".

Essa tradição oral é conhecida pelos paraenses e acredita-se que os indígenas cozinhavam a maniçoba, o prato especial, para celebrações da tribo, visto que o preparo do mesmo é trabalhoso e demorado. Hoje em dia, a maniçoba é obrigatória no almoço familiar do Círio de Nazaré (NOGUEIRA; WALDECK, 2006), uma das maiores festividades do estado.

Em seu artigo, Santos e Pascoal (2013) expõem que os sociólogos dividiram o Brasil em três regiões, considerando seus aspectos culinários: a nordestina, a baiana e a mineira. O folclorista paraense Osvaldo Orico (1992, apud SANTOS; PASCOAL, 2013, p. 73) "afirmou que os sociólogos relegaram a única e verdadeiramente autêntica culinária, a amazônica, que é bastante típica e que compreende, também, a gastronomia paraense".

A maniçoba, carregada de história, tradição e costumes, é um prato típico pouco conhecido no restante do país e por ser tão original, deveria ser reconhecida como tal, pois os pratos típicos "se ligam à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade" (GIMENES, 2009, p. 17) e

> (...) são entendidos, portanto, como elementos integrantes da gastronomia regional que emergem deste conjunto mais amplo por inúmeras razões (praticidade, associação com outra prática cultural, associação a determinadas celebrações) e podem ser consumidos simbolicamente, desde que o comensal possua conteúdos capazes de permitir tal experiência. (GIMENES, 2009, p. 17)

Apesar disso, percebe-se que "as preparações das cozinhas típicas vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração destas preparações tradicionais estão desaparecendo" (MÜLLER; AMARAL; REMOR, 2010, p. 2).

O estudo alcançou seu objetivo ao identificar que o saber-fazer da maniçoba foi repassado entre gerações, dos indígenas até os dias de hoje e que a lenda da mandioca reforça a importância e reconhecimento de origem indígena. Esses elementos de tradição fazem a

maniçoba ser tão singular e característica do estado do Pará, uma herança indígena que nos foi deixada.

Tendo em vista a tradição indígena e sabendo que a comida é o "que foi deixado para nós e herdado por nós, os nossos legados" (REINHARDT, 2007, p. 26), faz-se necessário o registro da maniçoba como patrimônio imaterial a fim de preservar e reconhecer as histórias, as tradições e o saber-fazer da maniçoba.

Palavras-chave: Tradição; Comida; Paraense; Maniçoba; Patrimônio Imaterial.

REFERÊNCIAS

BRUSADIN, Leandro Benedini. A cultura e a tradição no imaginário social: ação simbólica no patrimônio e no turismo. **Revista Turydes**: Turismo y Desarrollo local, v. 7, n. 17, dez. 2014.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; MENEZES, Juliana Santos; PINTO, Odilon. Festas culturais: tradição, comidas e celebrações. In: EBECULT– FACOM/UFBA, 1, 2008. **Anais[...]** Salvador, BA: Editora da UFBA, 2008. p. 1-36.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves; GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, Alexandre; ANSARAH, Marilia Gomes dos Reis. (orgs.). **Segmentação do mercado turístico** – estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, 2009. p. 179-191.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. O uso turístico das comidas tradicionais – algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). In: **Revista Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24, abr. 2009.

MORAIS, Luciana Patrícia de. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: Preservação da gastronomia tradicional. In: SEMINTUR - VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. **Anais [...]**. Caxias do Sul: UCS, 2010.

NOGUEIRA, Maria Dina; WALDECK, Guacira. Mandioca**:** saberes e sabores da terra. Rio de Janeiro, IPHAN/CNFCP, 2006. **Catálogo da exposição**, 25 mai.-30 jul. 2006, Galeria Mestre Vitalino, Museu de Folclore Edison Carneiro, Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular.

PINTO, Maria Dino Nogueira. Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural. In: **Seminário Alimentação e Cultura**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és:** alemães, comida e identidade. Orientador: Carlos Roberto Antunes dos Santos. Coorientador: Sérgio Odilon Nadalin. 2007. 229 f. Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal do Paraná. Curitiba.

SANTOS, Adalberto Silva. **Tradições populares e resistências culturais**: políticas públicas em perspectiva comparada. Orientador: João Gabriel Lima Cruz Teixeira. 2007. 253 f. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

SANTOS, Valdirene F. Neves dos; PASCOAL, Grazieli Benedetti. Aspectos Gerais da Cultura Paraense. **RASBRAN** - Revista da Associação Brasileira de Nutrição. São Paulo, v. 5, n. 1, p. 73-80, 2013.

UGGIONI, Paula Lazzarin. **Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano**: Gestão de qualidade em Restaurantes típicos em Florianópolis – SC. Orientador: Rossana Pacheco da Costa Proença. 2006. 265 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

VANSINA, Jan. A tradição oral e sua metodologia. IN: KI-ZERBO, Joseph. (org.). **História geral da África:** Metodologia e Pré-história da África. São Paulo: Ática, 1982, cap. 7, p. 139-166.

FEIJÃO COM ARROZ OU DENDÊ? ITENS DIÁRIOS NO ALMOÇO DOS ESTUDANTES DE GASTRONOMIA DA UCSAL

Igor Nascimento Souza[1]
Larissa Ivo Ramos[2]
Michele Cerqueira dos Santos[3]

A Bahia é parte indissociável da história do Brasil. Trata-se de um estado grande, com uma extensão de 564.692,67 km², 417 municípios e uma das capitais mais populosas do país (IBGE, 2017). Salvador é um pedaço desse todo mas, por um costume popular, passou também a representar o todo que o compõe. Esta pesquisa leva em consideração tal premissa. O fato da capital baiana ser banhada pela Baía de Todos os Santos é uma das explicações plausíveis para o costume, iniciado na época do Brasil colônia, quando Salvador ainda era a primeira capital, e mantido até os dias atuais entre estudiosos, representantes do *trade* turístico e a população brasileira de modo generalizado. Um dos principais elementos que reforçam tal particularidade é a chamada gastronomia africana da Bahia (RADEL, 2006) ou gastronomia afro-brasileira (LODY, 2004; LIMA, 2010).

Independente da nomenclatura, ela é identificada como grande representante da cidade de Salvador. Dória (2009) lembra que tal culinária só se desenvolveu a partir do fim do século XIX. "Com o relaxamento do controle policial sobre os negros, o candomblé e sua culinária puderam emergir à luz do dia." (DÓRIA, 2009, p. 49). A comida votiva, associada à ancestralidade africana, é quase toda definida pelo azeite de dendê (LIMA, 2010) e, misturada a outros elementos marcantes da culinária nacional, como o arroz, no arroz de hauçá ou aussá - arroz bem ligado, servido com carne de charque frita e molho de dendê com camarão seco e pimenta malagueta; o feijão, no humulucú - fradinho cozido no azeite ou no abará - bolinho do mesmo feijão embrulhado na folha de bananeira e cozido no vapor (QUERINO, 2006) e também a farinha de mandioca, na farofa de dendê (RADEL, 2006), tornam os pratos da

[1] Discente Universidade Católica de Salvador.

[2] Docente Universidade Católica de Salvador - larissa.ramos@pro.ucsal.br.

[3] Discente Universidade Católica de Salvador.

gastronomia afro-baiana únicos. No resto do Brasil comete-se o equívoco de identificar, de forma generalizada, os baianos como comedores do seu quitute mais famoso: o acarajé, elaborado à base de feijão fradinho e frito no azeite de dendê. Assumem tal associação, independente de tratar-se de um costume delimitado basicamente à região do Recôncavo baiano. É importante lembrar que, assim como em qualquer cultura (LARAIA, 1999), há pessoas desta parte da Bahia que tão pouco se identificam como tal, já que não apreciam a degustação de produtos à base de azeite de dendê.

A recorrente associação motivou a realização desta pesquisa que tem por objetivo identificar, entre os alunos dos cursos superiores de gastronomia da cidade de Salvador, os itens mais comuns no prato de almoço diário, a fim de conseguir elementos para estudar a real participação do dendê no cotidiano alimentar dos soteropolitanos, dentro de um escopo formado por insumos que tradicionalmente compõem a mesa do brasileiro, a exemplo do arroz com feijão. Câmara Cascudo ressalta ser este último item uma herança tanto portuguesa, quanto africana e indígena "[...] valorizado, ampliado, enobrecido no nível do consumo, pelo filho." (CASCUDO, 2007, p. 439), descendência essa representada pelo costume brasileiro que se faz presente até o século XXI de norte a sul de um país com dimensões continentais. Os discentes de gastronomia foram escolhidos pela qualidade de suas contribuições, já que estudam tanto a culinária brasileira quanto a culinária baiana como parte do currículo de seus respectivos cursos.

Trata-se de uma pesquisa exploratória de natureza mista. Nesta etapa inicial, foi enviado no mês de outubro de 2020 um questionário, via plataforma Google formulários, com cinco perguntas de múltipla escolha e uma pergunta aberta, para o e-mail institucional dos estudantes da Universidade Católica do Salvador, instituição a qual os integrantes do estudo estão vinculados. Espera-se, até o fim de 2020, contemplar os discentes de outras universidades, centros universitários e faculdades localizadas na capital soteropolitana. Em três dias, 20 pessoas responderam ao questionário, o que corresponde a 33% do público alvo desta fase da pesquisa. A enquete começa perguntando aos entrevistados o que não pode faltar no prato do almoço: 30% responderam feijão; 25% carne; 15% responderam arroz e outros 15% responderam salada. Pimenta, farinha de mandioca e ovo foram enumerados por 5% dos entrevistados cada. Ninguém respondeu dendê a este item. Sobre a ingestão de feijão, 45% responderam que consomem o grão de duas a três vezes por semana, 30% de quatro a sete vezes por semana, 5% pelo menos uma vez por semana e 20% não consomem feijão todas as

semanas. Sobre o consumo de azeite de dendê, 50% comem uma vez por semana e 50% não têm o costume de fazer uso do dendê todas as semanas.

Todos os entrevistados alegaram que ambos os insumos fazem parte de sua alimentação. Para a indagação sobre diferenças entre o almoço de baianos e brasileiros, 75% responderam haver diferenças, 15% responderam não haver diferenças e 10% não souberam responder. Para a resposta aberta, baseada na pergunta sobre ser recorrente afirmar que o baiano come muito dendê, observou-se muitas justificativas pautadas em aspectos culturais e identitários. 20% dos entrevistados foram mais específicos, exemplificando pratos da culinária afro-baiana que levam dendê, como a fritura do acarajé vendido no tabuleiro das baianas em diversas partes da capital soteropolitana; a elaboração do caruru, a partir do quiabo e do vatapá, prato de característica pastosa à base de pão adormecido, camarão seco, leite de coco e amendoim torrado. Foi lembrado que nos restaurantes de comida a peso de Salvador há tradição da venda de pratos elaborados com azeite de dendê às sextas-feiras. 5% dos entrevistados lembraram tratar-se de um costume referente apenas a uma região específica do estado. 5% dos entrevistados afirmaram tratar-se de um mito. Outros 5% não souberam responder. Os resultados obtidos nas primeiras respostas do questionário de pesquisa corroboram a ideia de que os alunos do curso de gastronomia da UCSal consomem mais arroz com feijão, carne, farinha de mandioca e salada do que azeite de dendê como item diário no horário de almoço. Perfil que corresponde ao mesmo encontrado em diferentes regiões brasileiras, desde que não se leve em consideração as comidas conhecidas como típicas de cada área (RAMOS, 2012).

Os dados revelam um baixo consumo de azeite de dendê, frente a outros itens da alimentação, no entanto, 85% dos entrevistados não refutaram a alegação sobre o baiano comer muito azeite de dendê. Acredita-se que, independentemente de ser uma ação ligada a ocasiões pontuais de uma tradição de mesa "[...] bem circunscrito, bem delimitado; cozinha portanto setorial ou angular, embora importantíssima, no quadro mais amplo da cozinha que podemos continuar chamando de afro-brasileira." (LIMA, 2010, p. 34) e, justamente por este motivo, adquire uma dimensão identitária tão expressiva, mesmo entre estudantes de gastronomia que estudam tal cozinha em termos teóricos e entendem tratar-se de um elemento entre tantos outros, da culinária de Salvador. Esta gastronomia tão pouco é característica de outras regiões do estado ou a única cozinha existente no Recôncavo baiano. Este fato só foi mencionado por 5% dos entrevistados. Tratam-se ainda de dados preliminares, mas conclui-se

que a participação do dendê no cotidiano alimentar dos soteropolitanos, em termos efetivos, é pequena. O elemento está fortemente associado a questões de esfera simbólica e identitária muito importantes quando a comida é estudada a partir da perspectiva da cultura.

Palavras-chave: Cultura. Identidade. Azeite de dendê. Gastronomia Baiana.

REFERÊNCIAS:

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2007.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009. (Série 21).

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades**. Sítio de buscas sobre estados e municípios. 2017. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/panorama. Acesso em: out. 2020.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura** - Um conceito Antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1999.

LIMA, Vivaldo da Costa. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Currupio, 2010.

LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

RADEL, Guilherme. **A cozinha africana da Bahia**. Salvador: Solví/Ministério da Cultura, 2006.

RAMOS, Larissa Ivo. **Pitadinha de dendê**. Orientador: Renata Pitombo Cidreira. 2012. 156 f. Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade). Instituto de Artes Humanidades e Ciências Professor Milton Santos, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: P555 Edições, 2006.

GASTRONOMIA E IDENTIDADE LIGADAS AOS FESTEJOS DE CONGADO DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO EM OURO PRETO - MG

Cristiana Santos Andreoli[1]
Matheus Pereira Gelmini[2]
Luanda Batista Demarchi[3]

Os Festejos de Congado são considerados manifestações religiosas católicas de características africanas desenvolvidas a partir do século XVII no Brasil colonial (CEZAR, 2012, p. 188). Também chamadas de guardas, bandas ou ternos, esses grupos tinham como objetivo festejar um santo católico de traços ou influências negras como Nossa Senhora do Rosário, São Benedito e Santa Efigênia, além de coroarem uma monarquia representativa (ANDRADE, 2016, p. 413; MELLO e SOUZA, 2002, p. 207; MONTEIRO, 2016, p. 3; NERY, 2012, p. 16).

Em Minas Gerais, as congadas se tornaram importantes manifestações religiosas de expressividade física disponíveis aos povos africanos que exteriorizam sua etnia e cultura em um novo continente. As festividades aos santos eram e ainda são caracterizadas pelo uso de vestimentas opulentas, danças e utilização de instrumentos musicais africanos, além da presença de banquetes e bebidas disponíveis a todos os convivas.

A culinária, da mesma maneira que as festividades de congada, representa uma importante ferramenta para a reafirmação da identidade, memória, cultura e saberes étnicos dos povos. Estudar a gastronomia de forma mais ampla, permite reconhecer como ocorreram as evoluções políticas e sociais das sociedades, tendo em vista que o ato de alimentar forjou mudanças significativas nas relações interpessoais dos povos.

[1] Professora e orientadora do Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto - cristiana.andreoli@ifmg.edu.br.

[2] Discente do Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto.

[3] Professora e coorientadora do Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto.

Como Massimo Montanari (2008, p. 183) descreve, a alimentação pode ser relacionada a linguagem falada um vez que funciona como transportadora de cultura, tradição e personalidade. Apesar de poucas exposições e referenciais bibliográficos sobre como ocorriam os preparos dos alimentos e os desdobramentos sobre as práticas alimentares nos festejos de Reinados em Minas Gerais, sabe se que a cozinha mineira se constitui em um hibridismo no que diz respeito aos saberes gastronômicos dos seus povos de origem: lusitanos, indígenas e africanos.

A cozinha baseada nos produtos locais e indígenas, comandada pela figura da Sinhá e realizada pelos povos escravizados se tornou desta maneira a cara da região das Minas Gerais (ABDALA, 2006, p. 122; CASCUDO, 2011, p. 240; SILVA, 2005, p. 40). A alimentação em Minas Gerais se calcou sobre conhecimentos e práticas resultantes da troca cultural entre os povos ao mesmo tempo em que se tornava um utensílio disponível para os indivíduos na construção e expressividade de sua cultura e identidade. Contudo, dentro das Festividades de Reinado de Nossa Senhora do Rosário, mais precisamente na região de Ouro Preto, não existem estudos sobre como se deu o desenvolvimento alimentar e as formas destas práticas alimentares. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi evidenciar as práticas gastronômicas como elemento identitário e cultural nos Festejos de Reinado de Nossa Senhora do Rosário em Ouro Preto, Minas Gerais. No desenvolvimento desta pesquisa buscou-se realizar levantamento teórico e bibliográfico com o propósito de auxiliar e fundamentar as bases de conhecimento científico sobre as formas de comer, os saberes alimentares, insumos e os preparos culinários característicos dentro dos Festejos de Reinado, ligando-os às influências gastronômicas africanas, lusitanas e portuguesas além das raízes identitárias dos povos *bantos*.

Como forma de enriquecer esta pesquisa realizou-se um estudo de observação dentro dos Festejos de Reinado de Nossa Senhora do Rosário e de Santa Efigênia em Ouro Preto/MG no início do ano de 2020, para identificarmos as principais produções e práticas alimentares inseridas nesses cortejos. Além disso, foram realizadas entrevistas com chefes de guarda, capitães-mores, coprodutores e madrinhas de guarda com o intuito de levantar os dados e posteriormente realizar análise dos registros das formas, saberes e conhecimentos alimentares nas congadas, que foram registrados por meio de fotos e dos festejos.

Os festejos de congado são símbolos do patrimônio cultural brasileiro, principalmente mineiro, cujas formas de expressividade, visualizadas nas danças, nos cânticos, nas adorações e também na gastronomia, permitem recordar a construção da identidade negra e africana. À vista disto, identificamos durante os eventos que não existe uma comida típica do festejo e demais celebrações de congada, mas sim preparos e formas de se comer particularmente avistados nas festas de manifestação da cultura popular em Ouro Preto e até mesmo no dia a dia em Minas Gerais. Observou-se que o consumo alimentar cujo caráter é caipira e mineiro, mas que, subconscientemente, retoma a memória e os saberes alimentares africanos e negros advindos da colonização do estado. Neste sentido, destacamos o preparo e consumo: feijões de diversas formas, como no tutu, feijoada, feijão gordo, caldo de feijão e, em primazia, pelo feijão tropeiro, prato muito conhecido e apreciado no estado; farinhas de milho e de mandioca na forma de farofas ou acrescidas em preparações; do toucinho e carnes; legumes, frutas, hortaliças e demais gêneros os quais sejam facilmente encontrados nas hortas e quintais; e doces, sobremesas e quitutes os quais são tipicamente vistos nas quitandas e nos cafés mineiros como broa de fubá, café, leite, biscoitos caseiros, bolos diversos, doce de leite, arroz doce, compotas, doces em barra e cristalizados.

Os preparos dos alimentos identificados nos cortejos, então, têm um caráter simples e acabam sendo possibilitados por doações e trocas de alimentos pela comunidade participante, o que demonstra a proximidade dos cortejos de congada com a identidade social de todo o grupo. Todo o preparo dos alimentos é realizado por pessoas já inseridas no festejo e que tenham certa intimidade com o grupo. Neste sentido, nota-se que os saberes alimentares e os ingredientes estão fortemente ligados à tradição, à identidade e à cultura negra. Os saberes gastronômicos nas congadas, juntamente de seus instrumentos de expressão cultural como a música, a dança e os louvores, permitem que os indivíduos possam movimentar a memória individual e coletiva de um tempo outro, ressignificando aos termos sobre uma nova ótica e tempo.

Comer dentro do reinado não adquire apenas o significado de materialidade e de nutrição, mas permite a reunião dos grupos através da comensalidade à mesa, a adoração ao seu santo através da comida considerada sagrada, o contato com a terra e os produtos que são frutos do seu trabalho, a afirmação da figura feminina e matriarca dentro da cozinha, o agradecimento pela “mesa farta” em contraste à fome de seus ancestrais, a existência do “eu”

e do conjunto além da definição da identidade social, étnica e cultural. O comer no congado significa, portanto, acima de tudo, resistência, liberdade, luta, hereditariedade, ancestralidade e reafirmação da identidade social, étnica e cultural dos povos negros os quais permitiram a existência destes ritos de forte expressão cultural.

Palavras-chaves: Cultura; Identidade; Gastronomia; Saberes alimentares; Congada.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. Ensaio. **Revista do Arquivo Público Mineiro**. Ano XLII, n. 2, 119-130 p., jul./dez., 2006.

ANDRADE, Francisco Eduardo de. Os pretos devotos do Rosário no espaço público da paróquia, Vila Rica, nas Minas Gerais. **Varia hist**., Belo Horizonte, v. 32, n. 59, p. 401-435, ago. 2016. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-87752016000200401&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 28 abr. 2019.

CASCUDO, Luis da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro.** 2. Ed. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, Ministério da Educação e Cultura, 1962. 776 p.

CEZAR, Lilian Sagio. Saberes contados, saberes guardados: a polissemia da congada de São Sebastião do Paraíso, Minas Gerais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 38, p. 187-212, jul./dez., 2012.

MELLO e SOUZA, Marina. **Reis negros no Brasil Escravista:** história da festa de coroação de Rei Congo. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002. 384 p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 208 p.

MONTEIRO, Lívia Nascimento. A origem mítica das festas de Congada e as memórias da escravidão no tempo presente em Minas Gerais. **Revista OQ**. Temporalidades congadeiras, v. 3, n. 3, 19 p., 2016.

NERY, Cristiane. **Um olhar sobre o congado das Minas Gerais.** Belo Horizonte: UEMG, Escola de Design, 2012: principalmente il. color. fots. 307 p.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005. 148 p.

COLONIALIDADE DO PODER E O PAPEL DA FARINHA DE MANDIOCA DO RECÔNCAVO BAIANO NA CONSTRUÇÃO DA COLÔNIA BRASILEIRA

Lara Conceição Campos Pena[1]
Ryzia de Cassia Vieira Cardoso[2]

A farinha de mandioca da região do Recôncavo Baiano, apresenta um saber-fazer diferenciado em sua produção, o que a torna única para quem a consome, trazendo consigo uma notoriedade e identificação de todo um coletivo (SILVA, 2014; BORGES, 2015). Nesse sentido, este trabalho objetiva compreender melhor as questões territoriais e históricas que perpassam o processo produtivo e de vivivências coletivas no entorno da farinha de mandioca na região. Para tal, elaborou-se uma revisão de literatura sobre os temas da farinha de mandioca e a construção territorial do Recôncavo Baiano, mediados pelo conceito de "colonialidade do poder", cunhado pelo socialista peruano, Aníbal Quijano. Para Quijano (2000), a colonialidade do poder, nascida dentro do processo histórico do Colonialismo, divide o mundo em raças e distribui o domínio dos meios de existência social – o trabalho e seus produtos, a 'natureza' e seus recursos, o sexo, seus produtos e a reprodução da espécie, dentre outros – de maneira desigual, privilegiando dentro dos processos histórico-culturais, a raça nstituída como superior dentro desse sistema: a branca, europeia. Dentro desse contexto, o Vale do Copioba, na região do Recôncavo Baiano, se destacou por suas particularidades sociais, históricas, geográficas, econômicas, políticas, culturais e antropológicas, que se refletem no seu produto mais notório e identitário: a farinha de Copioba. Esse produto regional é fruto de um longo processo histórico, de um saber-fazer passado de geração em geração, através da oralidade, por populações em situação de vulnerabilidade social (SILVA, 2014; SANTOS, 2018). Sendo assim, quando se fala dos produtores de farinha de mandioca no Recôncavo Baiano hoje, faz-se necessário caracterizar etnicamente o processo produtivo,

[1] Universidade Federal da Bahia - larapena.nej@gmail.com.

[2] Universidade Federal da Bahia.

cujos primeiros registros datam da época colonial, embora o produto seja muito anterior a este processo. A raiz da mandioca é uma marca fundamental e nativa da organização de vários sistemas alimentares brasileiros, de base indígena. A farinha, seu principal subproduto, é um ingrediente com o qual os brasileiros criam e retomam as memórias milenares das civilizações indígenas sul-americanas, compondo cardápios que identificam e singularizam a alimentação do país (LODY, 2013). Porém, de acordo com Quijano (2000), no processo de constituição histórica da América, todas as formas de controle e de exploração do trabalho e de controle da produção-apropriação-distribuição de produtos – escravidão, servidão, a pequena produção mercantil, a reciprocidade e o salário – foram articuladas em torno da relação capital-salário e do mercado mundial, e isso incluí a produção de farinha de mandioca, de origem indígena, apropriada pelos colonizadores, que se tornou a base da alimentação da sociedade colonial portuguesa, dentro e fora do Brasil. A respeito da exportação e difusão da farinha de mandioca indígena em outras colônias lusas, Andrade (2013) afirma que, no século XVIII, a produção de farinha não atendia apenas ao mercado interno da colônia brasileira, mas era usada também para a subsistência nas longas viagens marítimas, causando, por vezes, um desequilíbrio do comércio do produto na região do Recôncavo Baiano. Embora houvesse uma necessidade do produto no mercado interno, a prioridade do uso da farinha, agora mercadoria colonial, era a manutenção das rotas mercantilistas, que faziam girar todas as engrenagens do sistema colonial português. Nesse sentido, Quijano (2000) apresenta, dentro do seu conceito de colonialidade do poder, a forma como a raça e a identidade racial foram estabelecidas como instrumentos de classificação social básica da população mundial, fazendo as necessidades dos povos não-europeus serem consideradas menos importantes do que as do sistema colonial como um todo. Com o tempo, raça converteu-se no primeiro critério fundamental para a distribuição da população mundial nos níveis, lugares e papéis na estrutura de poder da nova sociedade criada pelo colonialismo. Sendo assim, no modo básico de classificação social universal da população mundial, os americanos, seus produtos e necessidades foram todos colocados sob o julgo dos europeus e suas formas de entendimento do mundo (QUIJANO, 2000). Ainda dentro desse sistema colonial, para manter a escravatura e o pleno funcionamento das atividades do ciclo do açúcar era necessário que os senhores de engenho possuíssem estrutura e recursos para tal. De acordo com Antonil (1950), contudo, embora a plantação de mandioca para a alimentação dos escravos, cultivada por eles mesmo, fosse preconizada pela legislação régia do final do século XVII, raramente isso acontecia, o

que agravava a carência de mantimentos das fazendas de cana-de-açúcar até Salvador. A região do Recôncavo Baiano, especificamente, foi povoada inteiramente dentro desse sistema servil criado para atender às demandas por suprimento da capital da colônia, a cidade de Salvador, tendo assim seu território marcado subjetivamente como o quintal colonial, sempre a serviço do Reino. Localidades nas cercanias de Salvador – como Jaguaripe, Maragojipe, Campinhos, Saubara, Capanema e Nazaré – passaram a suprir as necessidades da capital e dos engenhos de açúcar próximos. Dos pequenos comerciantes dessas vilas, surgiam críticas à dominação do comércio pela cidade de Salvador, sobretudo em relação à tributação excessiva e à imposição de preços, pesos e medidas (ANTONIL, 1950; FILHO, 2011). Com o fim do ciclo de exploração da cana e a criação da aristocracia rural na colônia, foram gerados o que Chaves (1946) chamaria de "dois grandes males" criados pelo esplendor do açúcar: o latifúndio e a monocultura. Essa nova dinâmica econômica deu continuidade ao problema de carestia de alimentos no país, que logo evoluiu para o grande mal do século XX no Brasil: a pobreza e a desnutrição. Em termos de construção de identidades no processo colonial, é importante destacar então que, na América Latina, as formas mais estendidas de controle do trabalho são não-salariais, ainda que em benefício global do capital, o que implica que as relações de exploração e de dominação têm, até hoje, caráter colonial, embora a dinâmica econômica tenha se modificado (QUIJANO, 2000). A população negra escravizada e a indígena exterminada foram despojadas de suas próprias e singulares identidades históricas e suas novas identidades raciais, coloniais e negativas, implicaram no afastamento de seu lugar na história da produção cultural da humanidade. Daí em diante não seriam nada mais que raças inferiores, capazes somente de produzir culturas inferiores (QUIJANO, 2000). Sendo assim, ainda que a farinha de mandioca do Recôncavo Baiano e seus produtores tenham tido papel fundamental na construção da sociedade colonial, sua origem indígena e sua produção com mão de obra negra, fizeram dela um produto cultural de pouco prestígio por muitos anos, até sua recente valorização no século XXI.

Palavras-chave: Farinha de mandioca; Cultura alimentar brasileira; Alimentação colonial

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Adriano Bitencourt. **O outro lado da baía**: a gênese de uma rede urbana colonial. Salvador: EDUFBA, 2013.

ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil**. Salvador: Livraria Progresso, 1950.

BORGES, Isis Maria Pereira. **A farinha de mandioca (Manihot esculenta Crantz) em feiras livres de Salvador, Bahia**: um estudo na perspectiva de vendedores e consumidores. Orientador: Ryzia de Cassia Vieira Cardoso. 2015. 91 f. Dissertação (Mestrado em Ciências de Alimentos) – Universidade Federal da Bahia, Salvador.

CHAVES, Nelson. **O problema alimentar do Nordeste brasileiro**. Recife: Livraria Editora Medico Cientifica, 1946.

LODY, Raul. (Org.). **Farinha de Mandioca**: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Senac, 2013.

QUIJANO, Aníbal. **Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina**. Buenos Aires: CLACSO (Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales) 2000.

SANTOS, Félix Souza**. O pão nosso de cada dia**: a farinha de mandioca na cidade da Bahia e sua produção no Vale do Copioba no Recôncavo Baiano. Orientador: Maria Helena Matue Ochi. 2018. 313 f. Tese (Doutorado em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social) – Universidade Católica do Salvador, Salvador.

SILVA. Ícaro Ribeiro Cazumbá. **A cadeia produtiva da farinha de mandioca (Manihot esculenta Crantz) do Vale da Copioba - BA**: atores sociais, tecnologias e a segurança do alimento. Orientador: Ryzia de Cassia Vieira Cardoso. 2014. 146 f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) – Universidade Federal da Bahia, Salvador.

SIMÕES FILHO, Afrânio. **Política de abastecimento na economia mercantil**: o Celeiro Público da Bahia (1785-1860). Orientador: Maria José Rapassi Mascarenhas. 2011. 246 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal da Bahia, Salvador.

SABERES E MEMÓRIAS ALIMENTARES NA COZINHA SERTANEJA DE MOSSORÓ

Libia Amaral Corrêa[1]

Este resumo tem por objetivo falar sobre o estado em que se encontra a pesquisa realizada pela autora sobre saberes e memórias alimentares na cozinha de sertão no município de Mossoró, dentro do Programa de Mestrado Interdisciplinar em Ciências Humanas da Universidade do Estado do Rio Grande do Norte. Assim, contribui-se com as pesquisas chamadas de "estado da arte" ou "estado do conhecimento", que buscam inventariar através de revisão bibliográfica as diversas pesquisas existentes sobre um determinado assunto (FERREIRA, 2002, p. 258).

A pesquisa se encontra dentro do tema da Alimentação, especificamente, da Sociologia da Alimentação e fala sobre os saberes e práticas alimentares, memória e cultura, a identificação desses saberes e sua transmissão. A alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano, sendo objeto crucial do saber socioantropológico (POULAIN, 2004, p 19). O intuito é verificar quais são os alimentos, práticas e saberes alimentares, ditos de "sertão" que povoam a memória coletiva de Mossoró, oeste do Rio Grande do Norte, e como se dá a transmissão desses conhecimentos. Geograficamente, o local é a sede do município de Mossoró, contemplando os Mercados Públicos da cidade, locais tradicionais de comensalidade na cidade, tais como o Mercado Central, o Mercado do Alto da Conceição, a Cobal e o Mercado do Bom Jardim. Para isso, foi proposto, de uma forma geral, caracterizar a comida "do sertão" no município, apontando práticas, insumos, técnicas e memórias sobre ela, além de identificar as principais formas de transmissão do conhecimento sobre a comida, como são repassados esses saberes e práticas alimentares, bem como, identificar as preparações tradicionais sertanejas principais e os saberes alimentares envolvidos nessas preparações, enumerar seus principais insumos, utensílios e técnicas empregadas.

Para isso, a pergunta de partida foi: Que alimentos, práticas e saberes alimentares, ditos de "sertão" estão presentes na memória coletiva de Mossoró e como se dá a transmissão

[1] Universidade do Estado do Rio Grande do Norte - libia_amaral@yahoo.com.

desses conhecimentos, a partir da visão dos feirantes e frequentadores dos mercados públicos dessa cidade? Buscou-se justificativa na importância de entender como os saberes e práticas alimentares são fortalecidos e reafirmados através do tempo e se eles funcionam como meios de resistência cultural e memória coletiva visando não se extinguir no tempo. A compreensão sobre o comer e o pertencer, a importância de conhecer o que as pessoas comuns entendem por ser seu alimento, o que as fazem decidir por comer um alimento específico e não outro, perceber que são decisões sociais, políticas, culturais etc. A certeza de que comer é um elemento essencial na caracterização cultural do homem, tudo isso serve para justificar que se pesquise sobre o assunto, além de tentar revelar outra forma de entender a gente mossoroense, qual seja, uma dimensão de agente ativo na perpetuação e garantia de suas práticas de alimentação cotidianas, saberes e preservação de seus insumos, preparações e técnicas.

Quanto às teorias que referenciam a pesquisa, selecionou-se ideias de pensadores oriundos de áreas diversas como Antropologia, História, Jornalismo e Psicologia, dentre outras. Montanari (2008, p. 15-16) explica que comida é cultura sempre: quando produzida, quando pensada, preparada e quando consumida, ela sempre terá uma carga de valores simbólicos na decisão por consumir este ou aquele alimento. A comida é o marco que diferencia a natureza da cultura, quando o homem produz "artificialmente" o seu próprio alimento. O homem seleciona seus alimentos com base em preferências individuais e coletivas ligadas aos valores, ao gosto e à cultura.

Ao pensar em como comemos, percebe-se que comer não é só sobrevivência. Comer é um ato simbólico, traz memória, ancestralidade, o homem coloca nele referências sobre a natureza, sobre si mesmo, a sociedade e cultura (LODY, 2009). A partir disso, podemos perceber a relação entre o que se come e os sentimentos, e os processos culinários, as formas de servir e de comer. Lody aponta através dos caminhos percorridos por Gilberto Freyre antes dele, de perceber a cozinha como um reino feminino, cercado de utensílios como alguidares, pilões, panelas, cristais, bacias, peneiras, lugar de mandos e desmandos, de atividades artesanais, demoradas, cheias de segredos. Eles nos mostram uma cozinha multicultural brasileira, identificando em insumos e preparações traços de diversos povos além do indígena, negro e português. Essa cultura imaterial está impregnada no quotidiano das casas e ruas formando a culinária brasileira. O quotidiano é o grande cenário que nos mostra a formação etnocultural do prato.

Ao pensar sobre cozinha nordestina, sobretudo a sertaneja, vê-se que ela tem uma forte influência indígena. A alimentação do caboclo nordestino não mudou muito nessas centenas de anos, levando-se em conta a forte presença da farinha de mandioca como um dos insumos principais, acrescentada do feijão (QUEIROZ, 2010). Não se produzia café ou açúcar nesse nordeste pobre, mas havia as fazendas de gado, a dieta era pobre: com feijão, farinha, algum toucinho. Rachel de Queiroz (2010) diz que "o nordestino é um sóbrio", essa frugalidade só seria quebrada em dias de festa, com alguma carne de criação, "este é o país dos bodes", dizia ela, ou galinha cheia. Assim, a comida nordestina encontra seu contraponto na fome.

Montanari (2008) diz que ao transformar a fome e a penúria em potenciais oportunidades de prazer, o homem revela o fascínio da história alimentar. Os portugueses souberam se aproveitar disso e fazer uma cozinha cheia de fusões com os parcos recursos de que dispunham, o que foi a formação básica da cozinha dita de sertão (QUEIROZ,2010). Sobre o próprio conceito de sertão, dialoga-se na pesquisa com autores como Euclides da Cunha, Graciliano Ramos e mesmo músicos do cancioneiro popular como Luiz Gonzaga.

É interessante frisar que há uma diferença entre comida nordestina de litoral e de sertão, algumas preparações permeiam um e outro universo, indo de lá para cá, a exemplo da manteiga de garrafa. São tradicionais da comida de sertão o cuscuz de milho, o leite, o jerimum, o queijo coalho, a carne de sol. Especificamente no Rio Grande do Norte existe o arroz vermelho que hoje extrapola a cozinha regional potiguar e é usado em pratos de alta gastronomia (FREIXA e CHAVES, 2015, p. 239). Sobre a cozinha do sertão, Câmara Cascudo nos dá uma luz ao tratar da comensalidade em um capítulo que denomina "Comida de Esteira e Mesa" em seu livro História da Alimentação no Brasil, relatando que estavam presentes na sustentação do pobre a farinha, o feijão, o milho, o arroz, jerimuns, macaxeiras, batatas-doces, carne seca, do sertão, o charque, bodes, porcos, galinhas, hortaliças e verduras de quintal.

Por fim, a pesquisa se encontra em andamento, caminhando para a qualificação e, no presente momento, realiza-se as entrevistas e coleta de dados.

Palavras-chave: Gastronomia; Memórias Alimentares; Cozinha Sertaneja.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 3.ed. São Paulo: Global, 2004.

FERREIRA, Norma Sandra de Almeida. As pesquisas denominadas "estado da arte". **Educação & Sociedade** [online], v. 23, n. 79, ago. 2002, p 257-282.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 53. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2015.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Senac, 2008.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar 5. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

QUEIROZ, Raquel de. **O não me deixes**: suas histórias e sua cozinha. 3. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.

FEIRA DA 304 SUL: GEOSSÍMBOLO GASTRONÔMICO DE PALMAS - TOCANTINS

Geruza Aline Erig[1]

Palmas, capital do estado do Tocantins, é uma cidade jovem, com apenas 31 anos. Localizada no centro geodésico do país, recebeu e ainda recebe influências gastronômicas de várias regiões do país. No processo de formação cultural da cidade, bem como na constituição constante da identidade gastronômica, estão as feiras livres, uma constante no cotidiano palmense. As feiras funcionam em dias e horários específicos, com a comercialização de produtos diversos como hortifrutigranjeiros, confecções, artesanatos locais, comidas típicas, além de apresentações artísticas.

Com um projeto arquitetônico diferenciado das demais feiras de Palmas, o Espaço Popular Mário Bezerra Cavalcante, mais conhecida como Feira da 304 Sul, é a feira mais famosa e antiga da cidade e funciona duas vezes por semana, às terças-feiras (feira do produtor) e sextas-feiras (tradicional). Diante da importância da Feira da 304 Sul para o turismo, para a gastronomia e para a economia da cidade, o presente trabalho teve por objetivo apresentar como ela representa, no território gastronômico de Palmas, um geossímbolo. Para tanto, utilizou se como metodologia um estudo de caso com pesquisas *in loco*, observação participante e entrevistas informais com os principais comerciantes de comidas típicas da feira. As entrevistas foram realizadas com comerciantes da feira entre os dias 10 e 22 de setembro de 2019, sendo esses atuantes na feira há mais de 10 anos.

Durante a Idade Média, segundo Vivalda (1996, p. 29), as feiras tiveram um papel importante na organização econômica da época. O homem que vivia curvado sobre a terra encontrava uma oportunidade de se expandir, se divertir e desenvolver seu instinto de sociabilidade. Mesmo concebidas durante o período colonial as feiras livres são na contemporaneidade importantes pontos de referência para a comercialização de produtos a varejo, principalmente em cidades do interior do Brasil, tendo em vista a grande diversidade

[1] Instituto Federal do Tocantins - geruza@ifto.edu.br.

de produtos e preços e a concentração de vários comerciantes em um mesmo local (ALMEIDA *et al*., 2011, p.64).

A feira da 304 Sul é considerada umas das principais de Palmas pois, além de comercializar produtos de diversas vertentes, é um importante local para se conhecer parte da cultura da cidade e do Tocantins. A feira proporciona aos visitantes vivenciar a cultura gastronômica, os patrimônios materiais e imateriais, as manifestações artísticas, além de comportamentos, símbolos e representações sociais. De acordo com Jovchelovitch (2011, p. 55) as "representações sociais são símbolos construídos coletivamente, de forma compartilhada por uma sociedade". A relevância que assume um símbolo é a própria produção do espaço a partir das representações concebidas por uma sociedade. As significâncias de tais elementos subjetivos estão na autoafirmação, identidade e pertencimento.

Enquanto objeto de autoafirmação, a gastronomia se relaciona com a cultura para ser difundida e consolidada como identidade de um local uma vez que, por meio da alimentação, se conhece os costumes dos residentes de uma região e também suas histórias de vida. E a gastronomia é um ícone que se torna geossímbolo cultural, cuja dimensão simbólica fortalece as identidades, amarradas aos territórios de origem, realçando os valores do grupo ao qual pertencem.

Enquanto lugar de pertencimento dos palmenses, a Feira da 304 Sul teve início em 1992 na Avenida Juscelino Kubitschek, a principal avenida da cidade, com poucos comerciantes. Em 1996, a estrutura imponente atual de 4.235m² foi construída, com espaço para 540 feirantes, compondo uma área total de mais de 19 mil m². Em 2010 houve a maior reforma que a feira já recebeu, sendo que a Prefeitura de Palmas investiu mais de 2 milhões de reais em benfeitorias e ampliação da estrutura que tem dois andares, com os produtos divididos por seções: hortaliças, verduras, queijos, comidas típicas, lanches, roupas, artesanato, frutas regionais, frutas importadas, produtos importados, mercado de peixes, food trucks, dentre outros.

É nítido como a Feira 304 Sul tem contribuído para a construção da identidade cultural de Palmas, principalmente por sua forma atual: seu espaço arquitetônico aberto e permeável, suas barracas sem frente nem fundo, pelas infinitas possibilidades de circulação, pelo "jeito" casual, informal e descompromissado que lhe são tão característicos. A feira representa

Palmas e é um geossímbolo em um espaço democrático onde há diversos tipos de produtos. Lugar, por exemplo, onde um turista que vem à Palmas não pode deixar de conhecer, pois lá irá encontrar muitas coisas que remetem à história da cidade.

Uma das entrevistadas da pesquisa foi umas das primeiras feirantes a comercializar alimentos típicos nas feiras de Palmas, há mais de 20 anos. Em sua banca não pode faltar o chambari (carne da perna do boi acima da canela e abaixo do joelho, cortada horizontalmente); a buchada (vísceras cortadas em pequenos pedaços e cozidas dentro do bucho do bode ou porco); a rabada (guisado do rabo do boi, ao qual se adicionam verduras e legumes, como tomate, cebola e pimentão, juntamente com temperos frescos e secos); a paçoca de carne de sol (carne de sol socada com farinha de mandioca); o pequi (fruto típico do cerrado e que floresce entre outubro e janeiro); a mandioca encontrada em diversos pratos; o frango caipira, dentre os vários acompanhamentos que são servidos com essas iguarias. De acordo com a entrevistada, além de atender os palmenses, atende também vários turistas interessados em experimentar a comida típica da cidade, dentre estes, muitos são estrangeiros.

Além da gastronomia típica, na feira pode-se encontrar todos os alimentos que influenciam as vertentes gastronômicas de Palmas, além dos pratos gourmetizados, demanda cada vez mais crescente. Dentre esses alimentos estão a comida japonesa e chinesa, comida paraense, pastéis, pizzas, sobremesas das mais variadas, sanduíches, tapiocas, pamonhas, paçoca de carne seca, bolinhos de milho, peixe frito, açaí, cupuaçu, frango caipira, chambari, sarapatel, buchada, mocotó, entre uma diversidade de outros alimentos.

Podemos concluir que, enquanto geossímbolo gastronômico de Palmas, a Feira da 304 Sul é um elemento produzido pela comunidade que representa a cidade, onde encontra-se histórias, vivências e grupos de várias partes do Brasil comercializando seus produtos, mostrando suas crenças e valores. É um dos atrativos mais visitados de Palmas onde o visitante pode conhecer, além da gastronomia, artesanatos locais, manifestações culturais, hábitos e práticas cotidianas, vivenciando momentos, signos e sentimentos relacionados com a cidade e com o estado do Tocantins.

Palavras-chave: Feira da 304 Sul; Geossímbolo; Gastronomia; Palmas/TO.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Rosangela Bento de; DINIZ, Wellison Jarles da Silva; SILVA, Penellope Teles Viveiros da; ANDRADE, Luciano Pires de; DINIZ, Williane Patricia da Silva.; LEAL, João Bosco Gomes. Hygienic and sanitary conditions of the sale of meat in street markets Paranatama, PE. **Alim.Nutr**, Araraquara, v. 22, n. 4, 2011, p. 585-592.

JOVCHELOVITCH, Sandra. Vivendo a vida com os outros: intersubjetividade, espaço público e representações sociais. In: GUARESCHI, Pedrinho; JOVCHELOVITCH, Sandra. (orgs.). **Textos em representações sociais**. Petrópolis: Vozes, 2011. p. 53-72.

VIVALDA, Alfredo. **La Feria de Tristán Narvaja**. Montevideo: Arca, 1996.

GASTRONOMIA SOCIAL: IMPACTOS E A INSERÇÃO DO PROJETO NAS POLÍTICAS PÚBLICAS

Antônio Augusto Nunes Lobo[1]
Ysadora Nagela Sousa Lobo[2]
Eveline de Alencar Costa[3]

O objetivo deste trabalho é descrever as atividades da parceria realizada entre o programa Gastronomia Social da Universidade Federal do Ceará (UFC) e a Escola de Vida, Arte e Saúde (EVISA). Nesta ação foram ofertados cursos de capacitação do ramo gastronômico e turístico, ministrados pelos bacharelandos em Gastronomia e supervisionados pela coordenação do programa extensionista. Tais cursos buscaram capacitar pessoas em situação de vulnerabilidade social e desemprego, e valorizarem insumos como o arroz, feijão e farinha, alimentos essenciais no cotidiano de vários pratos tipicamente nordestinos tais como o baião de dois, pirão, farofa dentre outros. Pratos que são degustados, apreciados e apresentados a turistas de todo mundo que visitam Fortaleza, capital do estado do Ceará, situado na região Nordeste do país, e que é objeto desta pesquisa. Pretende-se, além disso, analisar seu impacto nas relações sociais do ramo de alimentos e bebidas e que fazem parte da finalidade de entrarem no mercado de trabalho precisamente nas áreas de gestão e planejamento de eventos gastronômicos e no ramo de serviços de alimentos e bebidas.

Foram realizadas atividades teóricas e práticas, aproximando os bacharelandos da realidade do ensino em gastronomia e da sociedade. Os cursos aconteceram no prédio da EVISA, localizado no bairro Papicu em Fortaleza, o qual funciona como anexo ao Sistema Nacional de Emprego (SINE IDT).

Gastronomia social é um programa de extensão da UFC que iniciou suas atividades

[1] Bacharelando curso superior em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará - lobogastronomia@alu.ufc.br.

[2] Especialista em Gestão e planejamento em políticas públicas do Instituto Federal do Ceará.

[3] Professora curso superior em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará - evelinedealencarcosta@gmail.com.

em 2010 surgindo para atender as necessidades de comunidades carentes já beneficiando mais de 4.000 pessoas até ao ano de 2019. Buscando, por meio de ações sociais, atuar como agente de transformação social que completam todas as áreas da gastronomia além de proporcionar o prazer de produzir alimentos agregando ciência, arte, cultura e qualificação para o mercado de trabalho e empreendedorismo, trabalhando temáticas como soberania alimentar, seus hábitos e tradições culinárias, fomentado empoderamento das pessoas a fim de trabalhar conhecimentos gastronômicos para formação básica para comunidade em geral. Além de realizar estudos e pesquisas relacionados a gastronomia e ações em políticas públicas beneficiando engajamentos em atividades complementares que promovam a inserção no mercado de trabalho com formação e capacitação produtivas, trabalhando temas do universo gastronômico, transformando assim, a vida de milhares de pessoas que participam das ações dos projetos. Sendo que o interesse pela Gastronomia no campo teórico e prático, seja em cursos profissionalizantes ou superiores, demonstra a importância que o tema vem ganhando, seja na área econômica, produtiva ou social. O campo tem amadurecido e se expandido na expressão sociocultural de forma notória e nas crescentes buscas por cursos profissionalizantes e mão de obra qualificada, ampliando as reflexões acerca dessa demanda, que tem nos serviços de alimentação um dos seus elementos centrais.

As comunidades nas quais agem o projeto atualmente observa-se o ato de comer não somente com a visão de cliente-consumidor, mas como imponderação de interpretar e compreender os múltiplos aspectos das experiências gastronômicas e os impactos causados na sociedade. O acesso ao conhecimento técnico profissionalizante configura-se como acesso possível para uma existência melhor e a compreensão e cooperação das questões suscitadas por esse hábito cotidiano. Assim, destacamos a ação dos espaços de preenchimento de lacunas omitidas pelo estado.

Esse interesse de qualificação, percebido pelos diversos títulos publicados sobre o tema Gastronomia social e seus impactos nas mais distintas esferas, mostrou a necessidade de oferta de cursos profissionalizantes que demonstram o crescente interesse pela natureza gastronômica. No nível acadêmico, o engajamento e o investimento, mesmo que omissos ou em falta, são igualmente perceptíveis, já que se ressalta a crescente demanda de disponibilidade na área. Contudo, na realidade ainda existem poucos parceiros que investem e financiam tais ações, mesmo que elas venham a valorizar a qualidade nos serviços de

alimentos e bebidas, a economia local e turística, bem como as áreas correlatas. Nesta defasagem, cada vez mais direcionados à produção no campo dos domínios da cozinha e da culinária, que discorrem com diversas áreas das ciências humanas e sociais.

Como consequência desse interesse de intercâmbio de conhecimento técnico, vem se estabelecendo o meio gastronômico e tem como importância unir a Gastronomia aos que almejam estudar sem distinções de esferas sociais, econômicas ou quaisquer outras, mas sim aplicar os processos culinários e do atendimento ao cliente como benefícios ao Turismo e Hospitalidade, disseminando os mais diversos aspectos da complexidade que a Ciência Gastronômica apresenta.

Diante do exposto, o projeto Gastronomia Social segue na perspectiva de promover a qualificação e conversa entre as reflexões teóricas e práticas que são necessárias nas mais diversas áreas da pesquisa científica, do ciclo produtivo consolidando a ação social e a responsabilidade da universidade pública, indo além de seus muros, trazendo benefícios reais a comunidade, de modo gratuito e com qualidade.

Nos cursos foram ensinados conteúdos sobre conhecer os principais pratos típicos locais, que se utilizam primordialmente do arroz, feijão e farinha de mandioca, além de outras modalidades de serviços de mesa como brigada para salão e/ou eventos; tipos de equipamentos e utensílios utilizados no salão; disposição dos pratos, talheres e copos; composição de cardápios; montagem de mesas para diferentes tipos de serviços; serviço de bebidas; segurança dos alimentos a serem servidos etc. A organização de eventos compreendeu: tipos de eventos gastronômicos e gestão dos mesmos; planejamento de cardápios; tipos de serviços; utensílios e materiais utilizados; brigada de trabalho; planejamento de custo e higiene e segurança dos alimentos a serem preparados e servidos. A concepção do projeto Gastronomia Social visa nesta ação, dentre outros projetos, qualificação nas áreas de gestão e planejamento gastronômicos e no ramo de serviços de alimentos e bebidas.

Portanto, as atividades apresentadas contribuíram para o crescimento educacional e profissional dos participantes, pois metade foi encaminhada imediatamente após a finalização do curso para o mercado de trabalho, e os demais se voltaram ao campo do empreendedorismo. Esta aproximação foi vantajosa pois nos permitiu encaminhar os

participantes para entrevistas de empregos e mais preparados para o mercado de trabalho. Além disso, permitiu a vivência dos bacharelandos de Gastronomia no universo da docência, salientando que este projeto há uma década traz mudanças exponenciais na qualidade de ensino mútuo entre instrutores e alunos e na sociedade em geral, trazendo benéficos a comunidade.

Palavras-chave: Gastronomia; Políticas Públicas; Gastronomia Social.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Resolução-RDC nº 216/04. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em: www.anvisa.gov.br/legis. Acesso em: 16 jun. 2019.

ELEUTERIO, Helio. **Serviços de Alimentação e Bebidas.** Série Eixos. São Paulo: Érica, 2015.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e Bebidas** - Uma Visão Gerencial. São Paulo: SENAC, 2005.

KUCHER, Debora; REIS, Juliana. **Serviço memorável em alimentos e bebidas:** um guia para maitres e supervisores de bares e restaurantes. São Paulo: SENAC, 2020.

4. Gastronomia e Suas Aplicações

COMO AS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS ESTÃO SENDO USADAS NAS COZINHAS GOIANAS

Alcyr Alves Viana Neto[1]

Este trabalho foi resultado do projeto de PIBIC-EM do IFG, através do edital Nº 009/2018-PROPPG, de 06 de abril de 2018, o qual o autor principal foi o coordenador e orientador da aluna Valéria Martins Alves, do curso técnico em cozinha do campus Goiânia, que recebeu bolsa pelo CNPq. Como docente e pesquisador, sempre busquei conhecer produtos de diferentes regiões. Numa viagem às cidades de Manaus-AM e Belém-PA, percebi o interesse de seus *chefs* em valorizar os produtos regionais, inclusive as Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC). Além disso, degustei diversos pratos com ingredientes catalogados como PANC, como a vitória régia, urtiga e muitos outros. Mas em relação à região centro oeste, especificamente o estado de Goiás, não temos praticamente nenhuma divulgação voltada à gastronomia em nossos restaurantes.

Numa pesquisa preliminar para verificar se as PANC estão sendo usadas ou não nos diversos estabelecimentos de alimentos e bebidas em toda Goiânia, para surpresa deste pesquisador e de sua orientanda, foram encontrados apenas dois trabalhos, mas não em relação à cidade de Goiânia. Um foi "Identificação de Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) no município de Mineiros, estado de Goiás", do curso de Agronomia da UNIFIMES; o outro trabalho, foi a "Aceitação de doces preparados com Plantas Alimentícias não Convencionais durante o sarau cultural da Universidade Estadual de Goiás (UEG)", do curso de Farmácia do campus de Itumbiara-GO.

O objetivo deste trabalho foi verificar como as PANC estavam sendo inseridas na cozinha goiana. O método escolhido foi a pesquisa descritiva, tendo como instrumento de coleta de dados a observação e análise de cinquenta cardápios de restaurantes de cozinha brasileira contemporânea e de raiz de Goiânia, além do questionário *Google Forms* com

[1] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - alcyr.neto@ifg.edu.br.

perguntas fechadas e discursivas aos *chefs* e cozinheiros.

Para realização da pesquisa, procuramos entrar em contato com profissionais que atuavam em restaurantes de Goiânia, mas não obtivemos a amostragem que desejávamos, pois muitos afirmaram que não sabiam mexer com as tecnologias, como o computador. Procuramos oferecer uma entrevista semi estruturada com as mesmas perguntas para facilitar, mas as desculpas permaneceram: "não tenho tempo"; "não tenho formação na área, apenas conhecimento prático"; e "Não tenho autorização do patrão para fazer isso". Alguns restaurantes me responderam através do correio eletrônico que: "os profissionais da cozinha não tinham formação, eram apenas cozinheiras"; e "não tinham *chefs* de cozinha e nem cozinheiros, apenas diaristas".

Desta forma, dos 30 profissionais que responderam o questionário e que atuam na área da gastronomia na cidade de Goiânia, dezenove são naturais de Goiás, três de São Paulo, dois de Minas Gerais e apenas um do Paraná, Mato Grosso, Maranhão, Bahia e Rio de Janeiro. Mas será que no cerrado brasileiro, um bioma onde a maior parte do ano encontra-se seco, é possível encontrarmos uma diversidade de PANC que poderia ser usada na gastronomia goiana? Com toda certeza, segundo Kinupp (2007; 2014), EMBRAPA (2008), SENAC (2018), podemos afirmar que atualmente em nosso cerrado já foram catalogadas diversas PANC, como: a moringa, araruta, cubiu, ora-pro-nobis, peixinho, taioba, beldroega, cará-moela, melão-croá, hibisco, capuchinha, major gomes, jambu, urtiga, fruta da pão, baru, mangaba, azedinha, capuchinha, caruru, celósia, folha de batata-doce, folha de acerola, jambu, bilimbi, flor-de-ipê, vinagreira, curry, salicórnia, mastruz ou erva-de-santa-maria, dente de leão, serralha, tansagem, macaúba, aricuri, murici, gabiroba, cagaita, cabacinha-do-campo e jenipapo.

Essas PANC, além de proporcionarem sabores agradáveis, sejam para pratos quentes, frios ou sobremesas, possuem alto teor nutricional. Como por exemplo, o fruto de macaúba, o seu consumo de 100g de polpa fornece 55% das necessidades diárias de fibra alimentar (25g/dia) e aproximadamente 8,4% das necessidades calóricas diária de um adulto com uma dieta de 2.000 kcal (CARNEIRO e QUEIROZ, 2020). Quanto aos resultados da pesquisa em relação à formação profissional, 33,3% afirmaram possuir o curso de tecnólogo em gastronomia, 30% curso técnico em gastronomia, 26,7% declararam ter apenas vivência prática e 10% cursos de curta duração. Observa-se que mais de 60% possuem formação

superior ou técnica, portanto, tiveram acesso a diversos conhecimentos sistematizados da área. De acordo com o tempo de atuação no mercado, a pesquisa mostrou que 67% estão a menos de dez anos; 53,3% em restaurantes de cozinha brasileira e 93,3% já ouviram falar sobre as PANC, sendo que 73,3% afirmaram que não tiveram o conteúdo sobre elas em suas formações.

Os dados apresentados até o momento já nos mostram que nossa história gastronômica continua sendo negligenciada nos cursos da área, o que nos prejudica na obtenção de uma alimentação mais natural, disponível em quintais em geral e muito nutritiva. Ao perguntar àqueles que conheciam sobre as PANC, se faziam uso delas em seus preparos, 63,3% afirmaram que não. Os que disseram fazer uso, descreveram as seguintes PANC: Baru, Mastruz, caruru, ora pro nobis, camaru, coração de bananeira, taioba, cambuquira, baunilha do cerrado, fava, dente de leão, beldroega, serralha, jambu, coentro do Pará, trevo, espinafre do ceilão, buriti e jatobá. Verifica-se que foram usadas as PANC mais conhecidas por todos, e que algumas são facilmente adquiridas nos mercados e feiras.

Outras PANC típicas da região de Goiás, que poderiam contribuir e enriquecer nossa gastronomia regional, como os frutos cagaita, mangaba, cajuzinho do cerrado, cajazinho e araticuns, que são maravilhosas, infelizmente, não foram relacionados. Sem contar a cará moela, uma espécie de trepadeira da família *Dioscoreaceae*, a mesma dos carás (*Dioscorea spp*.), que produz tubérculos não subterrâneos, portanto, surgem na axila das folhas e possuem formato globular, arredondado ou alado, ocorrendo variações de formato até na mesma planta. (EMBRAPA, 2017). A Bucha (*Luffa acutangula*), normalmente usada depois de seca para higienização, mas quando verde é possível ser utilizada em diversos preparos, seja ensopada, assada e em patê. Quanto não fazer uso das PANC na cozinha, os motivos foram de 48% dificuldades de encontrar no mercado e na região, 38,7% por desconhecimento dos comensais, 3,3% por não combinar com o tipo de cozinha do estabelecimento e 10% política da empresa. Já 86,7% acreditam que se a população soubesse dos benefícios à saúde e ao meio ambiente oferecidos pelas PANC na alimentação do dia a dia, independentemente da situação sócio econômica, poderia haver uma diminuição deste preconceito em achar que PANC são "matos”.

Na pesquisa, os únicos preparos relatados que os sujeitos disseram ter feito, são o baru em brownie; cambuci em sorvete; suco verde na salada e omeletes; salada de flor de Ora-pro-

nobis; costelinha com azedinha; buriti em doces, discos desidratados, azeite de Buriti e cremes; e amêndoas em doces e farinhas. Conclui-se que o uso das PANC nos restaurantes de Goiânia, pelo menos nos estabelecimentos e profissionais pesquisados, é insignificante em comparação a oferta de produtos que a região pode proporcionar. A questão da dificuldade de encontra-las é um empecilho para alguns *chefs*, o que pode ser uma sugestão de trabalho e de políticas públicas para com os pequenos produtores, formação profissional e divulgação sobre as PANC.

Palavras-chave: PANC; Cerrado; Goiânia; Gastronomia.

REFERÊNCIAS

CARNEIRO, Yasmin Andrade; QUEIROZ, Herlene Greyce da Silveira. **Utilização de polpa de macaúba (*acrocomia aculeata*) como fonte de fibra no desenvolvimento de sorvete funcional**. Instituto Federal de Educação, Cieência e Tecnologia do Ceará. [n.p]. Disponível em: http://prpi.ifce.edu.br/nl/_lib/file/doc3308-Trabalho/RelatorioFinal.pdf. Acesso em: 20 jun. 2020.

EMBRAPA. HORTALIÇAS não convencionais. Hortaliças tradicionais: cará-do-ar. **EMBRAPA.** 2017. Disponível em: https://www.embrapa.br/en/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1071176/hortalicas nao-convencionais-hortalicas-tradicionais-cara-do-ar. Acesso em: 29 mar. 2020.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

KINUPP, Valdely Ferreira. Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS. **Revista Brasileira de Biociências**, Porto Alegre, v. 5, supl. 1, p. 63-65, jul. 2007.

SANO, Sueli Matiko; ALMEIDA, Semíramis Pedrosa; RIBEIRO, José Felipe. **Cerrado** - Ecologia e Flora, v. 1. Embrapa. 2008.

SENAC. Plantas Alimentícias Não Convencionais: Não é mato, é prato. **SENAC.** 3 jan. 2017. Disponível em: https://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?tab=00002&newsID=a24212.htm&subTab=00000&te

steira=726&uf=&local=&l=&template=&unit=. Acesso em: 05 jun. 2018

BOLO DE ARROZ, QUITUTE DE MÚLTIPLAS PERTENÇAS - UMA MORDIDELA EM PRODUÇÕES MATO-GROSSENSES

Regiane Caldeira[1]

Maria Inês Rauter Mancuso[2]

A comida pode ser compreendida como um dos elementos capazes de expressar raízes socioculturais. "Enraizar-se é assim, não se tornar isolado, mas de tornar-se autônomo. Uma espécie de tornar-se do mundo a partir do seu lugar [...]" (KOURY, 2001, p. 132). A noção de pertença caracteriza um campo político e cultural (HEDETOFT; HJORT, 2002). Tal aspecto permite que o sujeito experimente pratos de diferentes origens e, exatamente por isso, compreender a própria raiz. O presente estudo apresenta o bolo de arroz, comida reconhecida como típica do estado de Mato Grosso, e também reconhecida como emblemática de outros grupos sociais.

O estudo é um recorte da tese intitulada *"O trabalho aqui é igual cantiga de passarinho: de segunda a segunda" - mulheres na produção do bolo de arroz em Mato Grosso*. Nela, objetivou-se 1) identificar o bolo de arroz como uma comida de múltiplas pertenças, destacando lugares de ocorrência; 2) apresentar o bolo de arroz mato-grossense como comida típica, elencando saberes e fazeres múltiplos ao longo desse território.

A pesquisa adotou abordagem qualitativa, pesquisa online em sites e blogs e entrevistas em profundidade com oito produtoras de bolo de arroz residentes em quatro municípios do estado, Cáceres, Cuiabá, Barão de Melgaço e Vila Bela da Santíssima Trindade.

O bolo de arroz como "comida emblemática" (MACIEL, 2004) de Mato Grosso não é exclusivo deste território. As diferenças entre produções se pautam nas maneiras pelas quais os indivíduos se apropriaram dos recursos disponíveis (materiais e imateriais) e os

[1] Universidade do Estado de Mato Grosso - regianecaldeira@unemat.br.

[2] Universidade Federal de São Carlos.

transformaram em comida. No Japão, China, Tailândia, Filipinas, Coréia, Vietnã, Portugal, Itália, Bolívia, Brasil, entre tantos outros países[1], o bolo de arroz é produzido e consumido em dias ordinários e não ordinários. Em alguns destes lugares, tal comida recebe maior destaque do que em outros, mas a extensão em que é encontrada deriva de o arroz ser uma das plantas mais cultivadas e antigas do mundo. A importância do arroz é tão marcante que alguns povos chegaram a elegê-lo como símbolo da fartura e lhe atribuir uma alma à qual tributavam honras e cerimônias (PEREIRA, 2002).

A exclusividade do bolo de arroz só existe em termos de sabores e técnicas de preparo: genérico na nomenclatura é específico em cada produção. Assim, determinar a origem do que se come é tarefa complicada, muitas vezes impossível, a "[...] culinária é sempre produto de transações, e estas não se limitam aos espaços nacionais, mas se fazem em constantes trocas com o que lhe é exterior." (DÓRIA, 2014, p. 18). A questão não é de onde vieram, mas como, ao longo do tempo, foram sendo apropriadas no cardápio de determinado local. "Buscamos o percurso da criatividade culinária [...], a gastronomia que ela formou ao longo do tempo [...]" (DÓRIA, 2014, p. 20).

No Japão, o bolo de arroz é parte do cotidiano, dos rituais e das crenças. Um dos mais famosos é o chamado *moti* ou *mochi*. Além dele, o *onigiri* é também bastante popular. Na China, um dos bolos mais famosos é o *nian gao*, bolo de ano novo chinês, considerado comida que traz sorte e boas energias. Na Tailândia, produz-se o *khao tom mat,* uma sobremesa feita de arroz, com recheios doces ou salgados, embalados em folha de bananeira. (BARROW, 2005). Nas Filipinas, o bolo de arroz denomina-se *biko*, classificado como sobremesa. Na Coreia do Sul, um dos tipos de bolo de arroz produzidos é chamado *tteok* e tamanha é sua importância que foi criado o Museu do *tteok*, onde se expõe a variedade em diferentes aspectos. No Vietnã, entre os muitos bolos de arroz, destacam-se dois: *bánh tet* e *bánh chung*. Os dois tipos são consumidos especialmente durante a celebração do ano novo lunar.

Em Portugal, o bolo de arroz faz parte da alimentação cotidiana de fácil acesso nos cafés e pastelarias (PONTES, 2012). Na Itália o bolo de arroz chama-se *torta degli addobbi* e também *torta di riso*, é servido cotidianamente, não apenas em momentos específicos do ano

[1] Estes países foram escolhidos como exemplos, dada a disponibilidade de informações na internet, em especial blogs identificados pela busca no Google imagens, utilizando as palavras: "bolo de arroz" e "*rice cake*".

(TRAPELLA, 2016). Na Bolívia, o bolo de arroz é similar ao bolo brasileiro, especialmente no que se refere à sua base (BOWEN, 2018). No Brasil, o arroz e a mandioca, de forma geral, compõem a base material do bolo de arroz. A mandioca, presente em variados pratos brasileiros, confere liga à massa do bolo de arroz. Essa liga se estende também à dimensão social em termos de coesão alimentar. Considera-se a "[...] mandioca um dos produtos mais populares da alimentação brasileira desde o início da colonização [...]" (PINTO, 2002, p. 2).

Múltiplas são as receitas e histórias sobre os bolos de arroz mato-grossense. A base é composta por mandioca (purê) e arroz (fubá/farinha). Há variações em relação a outros elementos como o sal, açúcar, cravo, erva doce, canela, banha de porco, manteiga, margarina, leite de coco, leite de babaçu, leite de vaca, leite condensado, queijo ralado, coco ralado, embutidos, dentre outros produtos. Os utensílios e equipamentos utilizados variam dos mais tradicionais como o forno a lenha, aos mais modernos como trituradores elétricos. Diversos elementos compõem a produção do bolo (fig. 1), o que o apresenta como uma comida dinâmica, como são as tradições alimentares, conforme destaca Gimenes (2008).

Figura 1 – Elementos que compõem a produção do bolo de arroz mato-grossense

Fonte: SILVA, 2020.

Na maioria, os bolos são preparados por mulheres, com o auxílio de homens, em alguns casos. A produtora de bolo de arroz, além desse papel, desenvolveu "[...] a secular trilogia de boas mães, boas esposas e boas donas de casa [...]" (BRAGA, 2005 apud BRAGA, 2008, p. 120). Fazer bolo acrescenta mais trabalho ao trabalhoso cotidiano mas é uma forma de "libertar-se", mesmo que temporariamente, da dependência e invisibilidade. O preparo do bolo de arroz aciona práticas corporais, segredos e memórias dando, a cada bolo, formatos, aromas e sabores particulares. Essa busca por individuação, cada bolo a partir de quem produz é único, expressa também a "presença do social em cada um" (MANCUSO, 2001, p. 12) pois, ao preparar algo considerado como comida (aceitação coletiva), comprova-se que "[...] a construção do indivíduo não se opõe [...] à unidade moral do grupo. Um e outro são constitutivos da pessoa [...]" (MANCUSO, 2001, p. 12).

Saber, fazer, vender, sobreviver, construir cultura e crescer são aspectos que permeiam o universo do bolo de arroz em diferentes níveis e momentos da vida dos sujeitos envolvidos. No preparo do bolo, memórias são trazidas ao presente e utilizadas para novas composições, novas dinâmicas culturais; quando vendido, a luta é por sobrevivência e, ao mesmo tempo, configura o compartilhamento de algo que, consciente ou inconscientemente, possui um valor que vai além do financeiro. É um instrumento identitário, promotor de coesão social, trabalho e facilitador dos processos de mobilidade social. Além de nutrir, carrega significados, tornando-se símbolo do que, em algumas ocasiões, não se consegue colocar em palavras, mas que fala muito pelo gosto.

Palavras-chave: Comida; Bolo de Arroz; Mulheres; Trabalho; Mato Grosso.

REFERÊNCIAS

BARROW, Richard**. Sticky rice with bananas**. 2005. Disponível em: http://www.thai-blogs.com/2005/09/29/sticky-rice-with-bananas/. Acesso em: 01 abr. 2018.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 01, p. 117-141, jan./jul. 2008.

BOWEN, Lizet Flores. **Pan de arroz.** 2018. Disponível em: https://chipabythedozen.com/en/?s=pan+de+arroz&submit=Search. Acesso em: 06 jan. 2018.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura e história no litoral paranaense. Orientador: Prof. Dr. Carlos Alberto Antunes dos Santos. 2008. 405 f. Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal Do Paraná, Curitiba, 2008.

HEDETOFT, Ulf; HJORT, Mette. Introduction. In: HEDETOFT, Ulf; HJORT, Mette. (eds.). **The postnational self**: belonging and identity. Minneapolis: University of Minnesota, 2002.

KOURY, Mauro Guilherme Pinheiro. Enraizamento, pertença e ação cultural. **Revista Cronos**, v. 2, n. 1, p. 131-137, fev., 2001. Disponível em: https://periodicos.ufrn.br/cronos/article/view/11322. Acesso em: 05 fev. 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, n.33, p. 25-39, Rio de Janeiro, jan./jun, 2004.

MANCUSO, Maria Inês Rauter. A memória (ou O olhar da memória?): um estudo sobre a cidade. **Revista Olhar**, v. 3, n. 5-6, p. 1-13, jan./dez.2001.

PEREIRA, José Almeida. **Cultura do arroz no Brasil**: subsídios para sua história. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2002.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural. Série Encontros e Estudos. In*:* **Seminário Alimentação e Cultura** - Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular. Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/FUNARTE/Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plástico-Ministério da Cultura, 2002.

PONTES, Luís. **Bolo de arroz** (receita tradicional). Disponível em: https://outrascomidas.blogspot.com/2012/03/bolo-de-arroz-receita-tradicional.html. Acesso em: 05 fev. 2018.

SILVA, Regiane Caldeira. **"O trabalho aqui é igual cantiga de passarinho: de segunda a segunda" - Mulheres na produção do bolo de arroz em Mato Grosso**. Orientadora: Maria Inês Rauter Mancuso. 2020. 253f. Tese (Doutorado em Sociologia). Universidade Federal de São Carlos – UFSCAR. 2020. Disponível em: https://repositorio.ufscar.br/handle/ufscar/12824. Acesso em: 17 set. 2020.

TRAPELLA, Filippo**. Italian rice cake with almonds and amaretti cookies**. Disponível em: https://philosokitchen.com/italian-rice-cake/. Acesso em: 07 mar. 2019.

PRODUÇÃO E UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) DE TILÁPIA

Gislaine Silveira Simões[1]
Paola Stefanutti[2]

O aumento no consumo e os investimentos na expansão de frigoríficos estão alavancando o cultivo de peixes no estado do Paraná, sendo que a região oeste se destaca grandemente na área da piscicultura, em especial na área do reservatório da Usina Hidrelétrica de Itaipu em Foz do Iguaçu. Além do aumento no número de frigoríficos de peixe, as associações de pescadores profissionais também têm se destacado na obtenção, beneficiamento e comercialização na região do Lago de Itaipu.

Na comercialização, o filé de peixe é mais comercializado e procurado pelos consumidores do que o peixe inteiro, porém o processo de filetagem gera um resíduo, a espinha, que atinge em média 66% da produção (OETTERER, 2002). Nas plantas de processamento, o resíduo é destinado, principalmente, para fabricação de farinhas e óleos utilizados em rações animais. Entretanto, nos últimos anos tem se destacado a produção da carne mecanicamente separada (CMS) com os resíduos da filetagem de peixe, sendo este subproduto empregado na elaboração de produtos alimentícios a base de peixe como produtos emulsionados e reestruturados de peixe (PIRES *et al*, 2014). A CMS de peixe é um alimento de fácil digestão, rica em nutrientes essenciais, fonte de proteínas, minerais, principalmente cálcio e fósforo, vitaminas A, D e do complexo B, e não possui espinhas (KIRSCHNIK, 2007).

Assim, buscar alternativas de utilização da CMS de peixe é uma forma de reduzir os impactos negativos do beneficiamento de peixe ao meio ambiente e, ao mesmo tempo, pode ser uma solução para problemas de má nutrição atribuídos à carência ou deficiência de proteínas de elevado valor nutricional na dieta alimentar. Além disso, utilizar um subproduto da produção de peixe no desenvolvimento de novos produtos alimentícios com alto valor

[1] Instituto Federal do Paraná - gislaine.simoes@ifpr.edu.br.
[2] Instituto Federal do Paraná - paola.stefanutti@ifpr.edu.br.

agregado é uma forma de incrementar o lucro das associações de pescadores e das empresas que se beneficiam de peixes de água doce.

Assim, desde 2017, docentes do colegiado de Gastronomia do Instituto Federal do Paraná, Campus Foz do Iguaçu, em parceria com docentes do colegiado de Engenharia de Aquicultura, estudam o processo de obtenção da farinha de peixe rica utilizando a carne mecanicamente separada (CMS) de tilápia, e a utilização desta farinha no desenvolvimento de produtos alimentícios, visando o enriquecimento nutricional destes alimentos. Quando se fala em farinha de peixe, podemos destacar que, segundo Godoy *et al*. (2010), em geral, farinhas obtidas a partir de resíduos de peixe apresentam elevado valor nutricional, sendo que a adição em produtos alimentícios confere ao alimento proteínas de alto valor biológico, sais minerais (cálcio, fósforo e fero) e gordura de boa qualidade.

Destacamos aqui a importância gastronômica e histórica da farinha de peixe, citando Trajano (2013) que menciona que a farinha de peixe é derivada do beneficiamento de peixes como o acari e o tamuatá, que vivem nos rios da bacia Amazônica. A farinha também é chamada de *piracuí* ou *farinha de piracuí*, originária da região norte do Brasil. O autor completa que a farinha de peixe pode ser consumida pura ou como ingrediente de sopas, bolinhos e farofas. O *piracuí* proporciona maior durabilidade e conservação do peixe, um alimento altamente perecível. Segundo Cascudo (2004), o processo de produção de farinha de peixe já era conhecido e utilizado na Babilônia, sendo registrado por Heródoto.

Os experimentos realizados no Instituto Federal do Paraná, Campus Foz do Iguaçu, mostraram que é possível obter uma farinha de peixe utilizando a CMS de tilápia, tendo sido utilizado tanto CMS de tilápia de um frigorífico comercial, quanto CMS de tilápia da associação de pescadores da cidade de Foz do Iguaçu. Para a obtenção da farinha de peixe, realizaram-se diversos estudos de pré-tratamento da CMS de tilápia, a qual foi submetida a secagem em estufa com circulação de ar na temperatura de 70ºC por 10 horas. Após a completa secagem, a CMS foi triturada em processador de alimentos para obtenção da farinha (ARANDA JUNIOR *et al*, 2017).

A farinha de peixe obtida apresentou um teor médio de proteínas de 75,09±0,18% e o perfil de aminoácidos mostrou a presença de todos os aminoácidos essenciais necessários a alimentação humana com os seguintes valores: fenilalanina (2,76%), histidina (1,54%), isoleucina (3,56%), lisina (7,02%), leucina (5,68%), metionina (2,31%), treonina (3,12%), triptofano (0,97%), valina (3,58%) (ARANDA JUNIOR *et al*, 2019). Por isso, destaca-se a

sua importância nutricional no desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Além do alto valor proteico, a farinha de peixe apresentou considerável valor de minerais (9,40±0,31%). O valor de atividade de água (Aw) da farinha de CMS de tilápia foi 0,56±0,01, o que indica que ela apresenta estabilidade microbiológica, ou seja, a proliferação de microrganismo é reduzida neste valor de Aw. Portanto, o processo de secagem estudado foi adequado para a obtenção de uma farinha de peixe segura ao consumo humano.

A farinha de CMS de tilápia foi utilizada no desenvolvimento dos seguintes produtos alimentícios: farofa de pinhão, pão tipo brioche, macarrão e biscoitos tipo *cookies*. Todos os produtos foram caracterizados quanto a composição nutricional e a aceitação sensorial. Ao final do estudo observou-se que a adição de farinha de CMS de tilápia aumentou significativamente o teor de proteínas dos produtos em que foi adicionada. A seguir, destacamos algumas observações.

Na farofa de pinhão foi possível adicionar 20% de farinha de CMS de tilápia, sendo que a farofa enriquecida apresentou 8,57±0,57% de proteínas, enquanto a farofa sem farinha de peixe apresentou 2,62 ±0,32% de proteínas. A farofa enriquecida com farinha de peixe foi bem aceita sensorialmente pelos provadores (OLIVEIRA *et al*, 2018). Com relação aos pães tipo brioche, foi possível obter um produto sensorialmente aceito adicionando-se apenas 10% de farinha de CMS de tilápia pois, com maiores quantidades de farinha de peixe, a massa obtida apresentava textura seca e arenosa. O pão tipo brioche enriquecido apresentou 11,59 ±0,04% de proteínas, enquanto que o pão padrão apresentou 8,99±0,06%.

No caso do macarrão, observou-se que o teor de proteínas aumentou significativamente com a adição de 10% de farinha de CMS em sua formulação, porém, sensorialmente o produto não foi bem aceito, necessitando mais estudos (OLIVEIRA, *et al*, 2017). Quanto aos biscoitos tipo *cookies*, foi possível obter um produto isento de glúten e lactose e com alto teor proteico, 15,25±0,05% de proteínas, observamos que este valor encontra-se acima do teor de proteína verificado nas rotulagens de alguns *cookies* sem glúten de marcas comerciais, os quais apresentam teores médios de 3,0 a 7,0% de proteínas. Os cookies enriquecidos com farinha de peixe foram bem aceitos sensorialmente, sendo necessário apenas melhorias quanto ao sabor do produto (SCHU *et al*, 2020).

De acordo com os resultados obtidos, pode-se concluir que foi possível obter uma farinha de peixe com aproveitamento de um subproduto do beneficiamento da tilápia, a CMS. A adição da farinha de CMS de tilápia em produtos alimentícios promoveu o enriquecimento

nutricional. O uso da CMS de tilápia para produção de uma farinha proteica e seu uso na gastronomia é uma forma de inovar em novos produtos, agregar valor nutricional na alimentação humana e promover lucro para as empresas que beneficiam pescados e/ou pequenas associações de pescadores.

Palavras-chave: Reaproveitamento de Subprodutos; Enriquecimento Nutricional; Desenvolvimento de Produtos.

REFERÊNCIAS

ARANDA JUNIOR, Rodolfo Jaramillo; MORAIS, Gabriel Ribas de; AMORIM, Gabriela Marins Venturelle; SIGNOR, Arcangelo Augusto; SIMÕES, Gislaine Silveira. Estudo do processo de secagem de CMS de tilápia (*Oreochromis nilotica*) para obtenção de farinha de peixe para uso alimentício. In: XX Congresso Brasileiro de Engenharia de Pesca, Florianópolis, **Anais [...]**, 2017. v. 01. p. 1591-1598.

ARANDA JUNIOR, Rodolfo; SIGNOR, Arcangelo Augusto; SIMÕES, Gislaine Silveira. Valor nutricional de farinha de carne mecanicamente separada de tilápia. Caderno de Resumos. In: III Mostra de Inovação, Pesquisa, Ensino, Extensão e Cultura do IFPR, **Anais [...],** Campus Foz do Iguaçu. Foz do Iguaçu, Paraná, 2019, vol. 1, n.3, p.34.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global, 2004.

GODOY, Leandro Cesar de; FRANCO, Maria Luiza Rodrigues de Souza; FRANCO, Nilson do Prado; SILVA, Adriana Ferreira da; ASSIS, Michele Ferreira de; SOUZA, Nilson, Evelázio; MATSUSHITA, Makoto; VISENTAINER, Jesuí Vergílio. Análise sensorial de caldos e canjas elaborados com farinha de carcaças de peixe defumadas: aplicação na merenda escolar. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 30, supl.1, p. 86-89, mai. 2010.

KIRSCHNIK, Peter Gabriel. **Avaliação da estabilidade de produtos de carne mecanicamente de tilápia nilótica (*Oreochromis nolitucus*)**. Orientadora: Elisabete Maria Macedo. 2007. 92f. Tese de Doutorado (Doutorado em Aquicultura) - Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal.

OETTERER, Marília. **Industrialização do pescado cultivado**. Guaíba: Livraria e Editora Agropecuária, 2002.

OLIVEIRA, Eloisa Cola Ribeiro de; MORAIS, Gabrieli Ribas de; AMORIM, Gabriela Marins Venturelle; ARANDA JUNIOR, Rodolfo Jaramillo; STEFANUTTI, Paola; SIMÕES, Gislaine Silveira. Enriquecimento nutricional de alimentos com farinha de CMS de tilápia. In: III Mostra Científica de Alimentos, Medianeira, **Anais** [...], 2017. v. 01. p. 108-114.

OLIVEIRA, Eloisa Cola Ribeiro de; SIMÕES, Gislaine Silveira; STEFANUTTI, Paola; MORAIS, Gabrieli Ribas de. Desenvolvimento de produto tipicamente regional com aproveitamento de subproduto do beneficiamento de peixe. In: 12º Fórum Internacional de Turismo do Iguassu, **Anais [...],** 2018, Foz do Iguaçu, Paraná.

PIRES, Danielle Regis; MORAIS, Ana Carolina Nunes de; COSTA, Jéssica Ferreira da; GÓES, Ligia Caroline Dourado Salgado de Araújo; OLIVEIRA, Gesilene Mendonça. Aproveitamento do resíduo comestível do pescado: Aplicação e viabilidade. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**. Pombal: PB, v. 9, n. 5, p. 34- 46, 2014.

SCHU, Hanna; OLIVEIRA, Eloisa de; STEFANUTI, Paola; SIMÕES, Gislaine. Biscoito tipo *cookie* sem glúten e lactose enriquecido com farinha de peixe. In: Congresso Brasileiro de Gastronomia, Ciência e Cultura Alimentar, **Anais [...],** Ceará: Fortaleza, 2020, 3.ed., p.336-337.

TRAJANO, Ana Luiza. **Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos.** São Paulo: SENAC, 2013.

BIODIVERSIDADE ALIMENTAR, O POTENCIAL DAS PLANTAS NATIVAS PARA A GASTRONOMIA BRASILEIRA

André Guilherme[1]

No Brasil, biomas com características distintas como Amazônia, Cerrado, Mata Atlântica, Caatinga, Pantanal e Campos Sulinos garantem ao país o primeiro lugar dentre os mais mega diversos do mundo (UNEP, 2019). Temos também a maior diversidade de plantas do planeta, 46.097 espécies (FIORAVANTE, 2016), muitas delas com valor real ou potencial para a agricultura e a alimentação (FAO, 2001). Uma diversidade de plantas e recursos biológicos utilizados pode ser definida como biodiversidade alimentar (FAO, 2007).

A despeito dessa diversidade, negligenciamos e subutilizamos seu valor e uso alimentício, reforçando significativamente a dependência do cultivo de espécies exóticas (CORADIN, 2016). Espécies negligenciadas e subutilizadas (*NUS* – do inglês *neglected and underutilized species*) representam um patrimônio pouco explorado formado por milhares de plantas selvagens, semi domesticadas ou domesticadas, utilizadas para alimentação ao redor do mundo (STEFANO; JUDITH; PER, 2013).

Entretanto, surgiram no Brasil nos últimos 10 anos diferentes iniciativas que se propuseram a mapear o potencial das plantas nativas. Com objetivos diversos como a contribuição para a segurança alimentar e a nutrição humana, o uso sustentável de seus recursos e seu valor econômico, estas iniciativas avaliaram e classificaram espécies de plantas nativas de acordo com suas principais características de uso, incluindo o alimentar. Porém, a visibilidade dada a essas informações pode não ser suficiente para que o conhecimento a respeito de nossa biodiversidade alimentar nativa se torne popular e seja apropriado, por exemplo, pelo mercado gastronômico, deixando de contribuir para diversificação do consumo, criação de novos produtos e mercados, geração de emprego e renda.

Neste sentido, a difusão do conhecimento a respeito de nossa biodiversidade alimentar nativa tem o potencial de transformá-la em uma ferramenta útil, criando uma conexão entre práticas e conhecimentos de forma a resgatar e valorizar os ingredientes nativos para seu uso

[1] Pontifícia Universidade Católica de São Paulo - a.guilherme73@gmail.com.

culinário e gastronômico, permitindo também fomentar a conservação dos biomas a que estão associados.

Assim, a pesquisa aqui apresentada tem como objetivo propor uma abordagem transdisciplinar que busca conectar diferentes áreas de conhecimento, ciências biológicas e gastronômicas, como um instrumento de mudança cultural e socioambiental, e busca responder: Qual a biodiversidade alimentar de plantas nativas que o Brasil pode realmente oferecer?

Como forma de mensurar a biodiversidade alimentar nativa brasileira foram avaliados dados de quatro diferentes projetos, que trazem espécies selecionadas a partir de seus usos por diferentes segmentos da sociedade. Os projetos avaliados foram: 1. Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial, de Uso Local e Regional – Plantas para o Futuro (regiões Sul, Norte e Centro Oeste), iniciativa do Ministério do Meio Ambiente (MMA), que visa identificar e priorizar espécies de plantas nativas de importância atual e potencial, para uso nos mercados interno e externo, e os possíveis benefícios e decorrentes do uso da biodiversidade nativa (MMA, [s.d.-b]); 2. Biodiversidade para Alimentação e Nutrição (B4FN - sigla em inglês) coordenado pela *Bioversity International*, implementado pelo Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) e pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), que tem como objetivo a conservação e a promoção do uso sustentável da biodiversidade em programas direcionado a melhoria da segurança alimentar e nutrição humana (MMA, [s.d.-a]); 3. Alimentos Regionais Brasileiros (1ª e 2ª edições), guia publicado pelo Ministério da Saúde (MS) com objetivo de divulgar e resgatar o cultivo da imensa variedade de alimentos brasileiros, contribuindo com a segurança alimentar e nutricional; e 4. Guia de Árvores com Valor Econômico, desenvolvido pela Agroicone / Projeto INPUT (Iniciativa para o Uso da Terra) e Climate Policy Initiative (CPI), que concentram informações de diferentes produtos de plantas nativas do Cerrado e da Mata Atlântica com valor econômico atual e potencial em diferentes mercados.

Os dados avaliados nesta etapa, que não encerram esta investigação, foram acessados a partir de publicações e plataforma digitais disponíveis online. Estes foram inicialmente transcritos e classificados de acordo com o uso alimentar, correlacionados para eliminar a duplicidade de espécies, e posteriormente revisados com o intuito de excluir as espécies exóticas ocasionalmente citadas. O resultado desta análise permitiu listar 164 diferentes

espécies da flora nativa de uso alimentar, sendo 134 frutas e castanhas, 13 folhas e hortaliças, sete raízes (ou tubérculos) e 10 espécies aromáticas e condimentares.

A maioria destas espécies são de ocorrência espontânea na natureza, sendo coletadas de forma artesanal e eventualmente cultivadas de forma subsistente. Este fato mostra uma fragilidade do ponto de vista da conservação de algumas delas que, uma vez negligenciadas e subutilizadas pela perda da identidade cultural ou mudança hábito alimentar, podem ser esquecidas e sucumbirem mais facilmente às pressões antrópicas. O declínio das tradições alimentares regionais e uma cozinha nacional em crise sob o perigo de se descaracterizar já foi apontada por Gilberto Freyre (1926) há quase um século. Nesse sentido, resgatar o valor cultural de espécies nativas, abordando a correlação entre biodiversidade e alimentação, pode minimizar a fragilidade da perda dos conhecimentos tradicionais associados.

O desenvolvimento de nossa culinária tem como base nossos recursos naturais e sua variedade de produtos, nossa geografia e diversidade cultural (BELLUZZO, 2010) e, dessa forma, tende a manter diversas práticas alimentares, especialmente aquelas envolvendo espécies nativas, restrita a alimentação popular. Estas práticas, entretanto, dependem, na maioria das vezes, de um importante mas nem sempre perene mecanismo de transmissão de saberes, a oralidade. Por outro lado, as práticas gastronômicas podem garantir de modo mais efetivo o resgate, o registro e valorização desses insumos dando mais visibilidade aos ingredientes de nossa biodiversidade.

Em que pesem iniciativas isoladas e a crescente atenção dispensada por *chefs* brasileiros sobre nossa biodiversidade alimentar nativa, ações de fomento junto a instituições de ensino e centros de pesquisa em gastronomia têm o potencial efetivo de auxiliar no processo de resgate, registro e valorização desses insumos.

Tais ações podem dar mais visibilidade aos ingredientes de nossa biodiversidade, permitindo o desenvolvimento de novos usos culinários, gastronômicos e de subprodutos, indo além do consumo *in natura*. Associe os ingredientes levantados a nossa diversidade de pescados, frutos do mar e dos rios, meles, cereais, cogumelos e animais e teremos um rico repertório tendo como base um patrimônio alimentar nacional ainda pouco conhecido.

Promover a divulgação e difusão do conhecimento das plantas em desuso, pode contribuir para que haja o resgate e o desenvolvimento de novas formas de utilização dos ingredientes nativos pela sociedade, permitindo um maior acesso a nossa diversidade alimentar. Assim, iniciativas de fomento à gastronomia podem também contribuir para a

segurança alimentar e nutricional, e promover a geração de renda com base na conservação e uso sustentável da biodiversidade alimentar nativa e dos biomas associados.

Palavras-chave: Biodiversidade Alimentar; Gastronomia Brasileira; Plantas Nativas; Espécies Negligenciadas e Subutilizadas; Práticas Alimentares.

REFERÊNCIAS

BELLUZZO, Rosa. **Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes**. São Paulo: Editora Senac, 2010. 211 p.

CORADIN, Lidio. **Parentes Silvestres das Espécies de Plantas Cultivadas**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2016. 42 p.

FAO. **Tratado internacional sobre os recursos fitogenéticos para a alimentação e a agricultura**. Food and Agriculture Organization (FAO). 2001.

FAO. **FAO/INFOODS Food Composition Database for Biodiversity Version 4.0**. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Rome, Italy. 2007.

FIORAVANTE, Carlos. **A maior diversidade de plantas do mundo**. Pesquisa Fapesp. São Paulo: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, v. 241**,** p. 41-46, 2016.

FREYRE, Gilberto. Manifesto regionalista. In: **Congresso Regionalista do Nordeste**, 1926, Recife, PE.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Biodiversidade para Alimentação e Nutrição**. Conservação e Promoção do Uso da Diversidade Genética, [s.d.-a] Disponível em: https://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/biodiversidade-para-alimenta%C3%A7%C3%A3o-e-nutri%C3%A7%C3%A3o. Acesso em: 26 de jun. 2019.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Plantas para o Futuro**. Conservação e Promoção do Uso da Diversidade Genética, [s.d.-b]. Disponível em: https://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/plantas-para-o-futuro.html. Acesso em: 26 de jun. 2019.

PADULOSI, Stefano; THUMPSON, Judith; RUDEBJER, Per. **Fighting poverty, hunger and malnutrition with neglected and underutilized species (NUS)**: needs, challenges and the way forward. Biodiversity International**.** Rome: Biodiversity International, 2013.

UNEP. Megadiverse Brazil: giving biodiversity an online boost. **UN – environment programme.** Ecosystems and Biodiversity, 2019. Disponível em: https://www.unenvironment.org/news-and-stories/story/megadiverse-brazil-giving-biodiversity-online-boost. Acesso em: 20 de fev.

ANÁLISE SENSORIAL E ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES PARA LANCHE ESCOLAR

Giovanna Paula de Menezes[1]
Luciana Resende Cardoso Júlio[2]
Virgínia Souza Santos[3]

A fase escolar que compreende a faixa etária de 7 a 11 anos é caracterizada como uma etapa de transição, de crescimento e desenvolvimento da criança, além de ser marcada por um enorme ganho de independência. Durante este período, a criança passa por um momento de incremento de habilidades, aprendizado, maturação óssea, além da formação de hábitos, sendo a alimentação de extrema importância para o desenvolvimento de tais processos (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2006; RAPHAELLI *et al*. 2017). Nesta faixa etária, a alimentação é diretamente influenciada pela família e pelo ambiente escolar, o que irá interferir nas preferências e escolhas alimentares atuais e futuras dessas crianças (SILVA *et al*., 2010).

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, uma alimentação saudável seria composta principalmente por alimentos provenientes de plantas ou de animais e, em sua minoria por alimentos ultraprocessados, que contêm alta adição de sal e açúcar (BRASIL, 2014). Entretanto, pesquisas realizadas com o intuito de avaliar a composição das lancheiras de pré-escolares e escolares ressaltam expressiva presença de bolachas recheadas, refrigerantes, bolos e embutidos na alimentação (ANHANI; SILVA, 2016; TINARELI; LEMOS, 2019). Além disso, a Organização Mundial da Saúde relata que os índices de obesidade infantil no mundo aumentaram cerca de dez vezes nos últimos quarenta anos, refletindo na qualidade de vida dessas crianças e impactando diretamente em sua saúde no futuro (WHO, 2018).

Desta forma, a introdução de uma alimentação saudável na infância constitui um desafio nos dias atuais devido à rotina corrida dos pais e o alto consumo de produtos

[1] Universidade Federal de Viçosa - gimenezes0310@gmail.com.
[2] Universidade Federal de Viçosa.
[3] Universidade Federal de Viçosa.

industrializados pelas crianças, mas cabe aos pais e a escola propor medidas de melhorias, de forma a assegurar a qualidade de vida dessas crianças prevenindo o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT).

Assim, objetivou-se neste trabalho desenvolver receitas de lanches saudáveis e práticos e avaliar a aceitabilidade de crianças em idade escolar a partir de análise sensorial. Foi realizado um estudo transversal com 43 alunos entre 7 e 10 anos, de ambos os sexos, matriculados na escola privada Centro Educacional Paulo Freire, localizada na cidade de Rio Paranaíba – MG.

Foram testadas 10 receitas, obtidas e adaptadas de receituários disponíveis na internet, sendo cinco doces e cinco salgadas. As receitas usadas para o teste de aceitabilidade foram: chips de batata doce (T1), inhaminho (T2), cupcake de beterraba (T3), biscoitinho de ervas (T4), bolo de banana, aveia e cacau (T5), grissini de couve (T6), creminho de manga e coco (T7), tortinha de legumes (T8), brownie de banana (T9) e palitinho de queijo (T10).

As receitas foram desenvolvidas no Laboratório de Técnica Dietética e Análise Sensorial localizado no prédio do Laboratório de Ensino (LAE da Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba). Para o preparo das receitas foram adotadas boas práticas de fabricação de acordo com Brasil (2004) e o valor nutricional foi estimado em energia, macronutrientes, cálcio, ferro e fibras por meio do desenvolvimento de fichas técnicas de preparação. Os minerais cálcio e ferro e as fibras foram avaliados como fonte conforme rege a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2012).

Cada preparação foi testada em dias diferentes e em sessão única, totalizando 10 sessões. A amostra foi disponibilizada aos alunos individualmente em pequenas porções, padronizadas, no horário do lanche normal da escola. Também foi oferecido copo descartável com água e outro para a rejeição de amostras em caso de desgosto (MINIM, 2013).

A análise sensorial foi realizada por meio do teste de aceitação com escala hedônica facial de 5 pontos (MINIM, 2013). Os dados coletados foram analisados pelo Microsoft Office Excel com a frequência das variáveis descritas e efetuada análise de variância (ANOVA) com comparação de médias pelo teste de Tukey a 5% de significância. Os resultados foram analisados segundo o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE (2017), com cálculo das porcentagens das respostas de cada expressão facial, sendo considerada aceita a preparação que teve uma soma das porcentagens “gostei” e “gostei muito” maior ou igual a 85%. A aceitabilidade também foi obtida através do Índice de

aceitabilidade (IA), sendo consideradas aceitas as receitas que obtiveram valores de IA maior ou igual a 70% (MONTEIRO, 1984). Para verificar se houve diferença estatística entre as receitas testadas foi utilizada a média dos pontos de cada expressão facial obtida em cada receita.

Ao avaliar a composição nutricional das receitas testadas evidenciou-se entre as preparações maior conteúdo energético da receita grissini de couve (T6), sendo que o lipídeo foi o maior contribuinte para este valor, 51,10%, enquanto o inhaminho (T2), foi a de menor conteúdo energético, embora o carboidrato esteja presente em maior porcentagem quando comparado às demais preparações. Quanto ao valor proteico, a maior contribuição foi da receita tortinha de legumes (T8), que leva em sua preparação ovos e leite, e a menor foi o chips de batata doce (T1) que não possui nenhuma fonte proteica em sua formulação. O chips contribuiu para maior conteúdo lipídico em razão do azeite compor a receita, e o inhaminho (T2) apresentou a menor porcentagem lipídica dentre as receitas testadas, pois não possui nenhuma fonte do nutriente na sua formulação.

Verificou-se que as receitas, cupcake de beterraba (T3), biscoitinho de ervas (T4), bolo de banana, aveia e cacau (T5), grissini de couve (T6), tortinha de legumes (T8) e brownie de banana (T9) foram consideradas fontes de ferro. O palitinho de queijo (T10) fonte de cálcio, e as preparações grissini de couve (T6), tortinha de legumes (T8) e brownie de banana (T9), fontes de fibras. Pela análise sensorial não houve diferença estatística na aceitabilidade entre as preparações chips de batata doce, cupcake de beterraba, biscoitinho de ervas, bolo de banana, aveia e cacau e palitinho de queijo, o que sugere a inclusão no cardápio escolar. Por meio do indicador do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação somente a preparação bolo de banana, aveia e cacau foi considerada aceita. Por Monteiro (1984), somente 3 não foram consideradas aceitas, inhaminho, creminho de manga e coco e tortinha de legumes. Contudo, as receitas inhaminho e tortinha de legumes não foram aceitas em nenhuma das análises realizadas.

O uso da análise sensorial em receitas de lanches para pré-escolares e escolares abre possibilidades para testes de lanches mais nutritivos, com a inserção de hábitos saudáveis, tendo como meta a melhoria na qualidade da alimentação ofertada e a reeducação alimentar com implicações a saúde das crianças.

Palavras-Chaves: Crianças; Alimentação; Lanche escolar, Análise Sensorial.

REFERÊNCIAS

ANHANI, Carla Caroline Cornaccini; SILVA, Valéria Nobrega da. **Qualidade nutricional das lancheiras de escolares de escolas pública e privada**. 2016.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução **RDC, nº 54, de 12 de novembro de 2012**. Diário Oficial da União, Brasília, DF. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2012/rdc0054_12_11_2012.html. Acesso em: 15 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Brasília, DF, 2014. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 23 ago. 2018.

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. 2. ed. 2017.

MONTEIRO, Cristina Leise Bastos. Técnicas de avaliação sensorial. Centro de Pesquisas e Processamento de Alimentos – CEPPA. Universidade Federal do Paraná. **Revista Curitiba**, v. 2, p. 101-105, 1984.

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. **Análise Sensorial**: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV, 2013.

RAPHAELLI, Chirle de Oliveira. *et al*. Adesão e aceitabilidade de cardápios da alimentação escolar do ensino fundamental de escolas de zona rural. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 20, 2017.

SILVA, Ana Cristina de Almeida; TELAROLLI JÚNIOR, Rodolpho; MONTEIRO, Maria Iolanda. Analyzing knowledge and practices of educational agents and teachers regarding to feeding children up to 3 years-old. **Ciência & Educação** (Bauru), v. 16, n. 1, p. 199-214, 2010.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Manual de orientação para alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola**. Departamento científico de nutrologia. Rio de Janeiro: SBP, 2006.

TINARELI, Mariane Inacio; LEMOS, Adriane Cristina Garcia. **Lancheiras escolares: qualidade nutricional e impacto no perfil nutricional de crianças pré escolares de uma escola particular**. 2019.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Obesity and overweight**. Disponível em: http://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight. Acesso em: 19 ago. 2018.

A REUTILIZAÇÃO DO MERCADO NOVO DE BELO HORIZONTE: ECONOMIA CRIATIVA A PARTIR DA GASTRONOMIA

Luiza Adelaide Lafetá[1]

A partir da observação da experiência de reutilização do Mercado Novo de Belo Horizonte apresentamos uma análise da gastronomia brasileira no contexto da economia criativa. Repleta de influências, a cozinha brasileira se converteu em um dos principais elementos da cultura nacional e nunca esteve tão em alta. consequência do processo histórico de globalização, tendências e ideias se espalham em décimos de segundos (FREIXAS; CHAVES, 2007).

Os hábitos alimentares de um povo contam muito sobre a sua história, que é renovada cada vez que se repete esse costume de ingerir um alimento, o artigo busca se aprofundar no aspecto econômico e social das experiências que têm elevado a gastronomia a instrumento de desenvolvimento de uma ampla cadeia produtiva regional que envolve a alimentação e, deliberadamente, potencializam uma estratégia de desenvolvimento criativo das cidades. Tendo como eixo a reutilização do Mercado Novo, buscamos identificar como a gastronomia se tornou o fio condutor de um projeto que repensou um espaço da cidade e proporcionou a articulação de vários setores da economia criativa em Belo Horizonte.

A análise foi feita a luz da compreensão de que as economias mundiais têm buscado a chave do seu sucesso econômico na genialidade e nas habilidades dos indivíduos e do coletivo. A economia criativa surge do desejo de criar coisas que vão além da dimensão pragmática, sendo construída por pessoas com a imaginação e os talentos necessários para consegui-lo (HOWKINS, 2001). O levantamento nacional realizado pela Agência de Desenvolvimento da Indústria Criativa de Minas Gerais, o P7 Criativo (2018), observou que a economia criativa emprega mais de 4,6 milhões de pessoas no Brasil, o que equivale a 10,1% dos empregos formais registrados no país em dezembro de 2016. Os grupos "Cultura" e

[1] Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais - lafetaluiza@gmail.com.

"Criações Funcionais" são os que mais empregam, representando 51,3% e 28,4% do total de empregos criativos formais (P7 CRIATIVO, 2018).

O campo da economia criativa gastronômica envolve a fabricação de cervejas e chopes, conservas de frutas, produtos à base de café, lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares e restaurantes. Deste modo, a experiência de reutilização do Mercado Novo de Belo Horizonte tem proporcionado a valorização do patrimônio cultural da cidade ao mesmo tempo em que favorece o desenvolvimento da economia criativa. A gastronomia passou a ocupar lugar importante na nossa sociedade, saiu da cozinha e passou a ser objeto de interesse de várias áreas do conhecimento. Trata-se de um fenômeno que possui interfaces variadas, extrapolando a mera satisfação fisiológica e cumprindo uma série de funções e expressões que transcendem a fome biológica e se traduzem em costumes, rituais e demais comportamentos (SANTOS, 2008).

A gastronomia passou a ser reconhecida como atividade econômica de relevância econômica fundamental, em cidades de diferentes escalas e perfis socioeconômicos. A percepção da gastronomia como indústria criativa se desenrola como uma cadeia de vasto espectro e capacidade de inclusão, da quituteira ao *sommelier* dos grandes restaurantes, envolvendo diversos fornecedores de produtos e serviços. Trata-se da valorização do potencial criativo, da produção local e regional e de transformar a realidade de uma comunidade a partir do seu conhecimento intelectual.

A reutilização do Mercado Novo de Belo Horizonte se insere neste contexto. Inaugurado em 1963, a proposta inicial da Prefeitura era realocar os feirantes e comerciantes do vizinho, o Mercado Central, que já funcionava no centro da cidade desde 1929. O espaço em questão tem características típicas de um mercado de abastecimento, mas também é um lugar onde ocorrem atividades diversas, que ocupam um prédio envelhecido e deteriorado em um processo de ressignificação (MAFRA; SOUZA, 2019).

No andar térreo estão instalados, principalmente, bares, restaurantes populares, lojas de laticínios, açougues e hortifrutigranjeiros. Nesta parte do nível da rua é onde circulam pessoas de menor renda, que vão almoçar nos vários restaurantes populares que comercializam "pratos feitos" (MAFRA; SOUZA, 2019). Ao longo da última década, houve várias tentativas de setores culturais de dar novo sentido aos espaços ociosos nos andares superiores. Em 2018, uma nova tentativa de reocupação foi iniciada, dessa vez usando o espaço do segundo andar

do mercado, com abertura de dois empreendimentos ligados a gastronomia: a Cervejaria Viela e a Cozinha Tupis. A primeira se trata de cervejas artesanais e o segundo de um restaurante que produz um cardápio diário a partir de ingredientes disponíveis no andar térreo do próprio mercado e possui um formato que parece com os restaurantes do outro andar, mas com cardápio e técnicas mais sofisticadas, elaborado pelo arrojado *chef* Henrique Gilberto.

Novas instalações foram aparecendo a partir de 2018, praticamente todas ligadas a gastronomia, destilaria de gin, charcutaria, doceria, uma cafeteria que fornece café torrado em grão e em pó cultivado por agricultores do interior de Minas Gerais. As características do espaço não são convencionais, assim como o público atual que circula motivado pelo entretenimento e consumo cultural. Os bares e restaurantes não possuem mesas; caixotes são improvisados ou alguns bancos altos estão distribuídos próximos às lojas (MAFRA; SOUZA, 2019). Com uma proposta nova, despojada que usa e abusa da valorização dos produtos regionais e orgânicos as lojas voltadas a essa vocação se multiplicaram em um ano, de acordo com Nicolas Bollini, gerente geral do Mercado o segundo andar possui 200 boxes e 70 empreendimentos ocupam esses locais. Lojas de vinho, empórios, sorveteria, lanches, queijos, açaí, pães artesanais e restaurantes de alta gastronomia com assinatura de renomados *chefs* se fixaram ali e colocaram o Mercado Novo como principal equipamento gastronômico e de lazer da cidade, atraindo um significativo público jovem, de classe alta e turistas.

Em Belo Horizonte, os mercados públicos retratam bem as características culturais da cidade e reforçam a identidade da gastronomia do estado. O Mercado Novo, coadjuvante em relação ao famoso Mercado Central, ganhou visibilidade a partir da metamorfose que a sua reutilização tem promovido, tendo como eixo central os empreendimentos gastronômicos. Essa análise verificou que a experiência favoreceu desenvolvimento da economia criativa na capital mineira e em conjunto com outras iniciativas, possibilitou a inserção da capital na rede de Cidades Criativas da UNESCO. Trata-se da valorização do património cultural da cidade, que possibilita a atração de pessoas que se relacionem com a identidade do lugar (UNESCO, 2018).

Trata-se da redescoberta da gastronomia local. Os donos de negócios recentemente abertos são descritos como “desbravadores”, expressão tão significativa para indicar os sujeitos que abrem fronteiras. Os rumos trazidos por estes “desbravamentos” comerciais trazem novas possibilidades nesse arranjo total de redes de negócios, produtos e relações

sociais. (MAFRA; SOUZA, 2019). Estamos diante de um lugar que aponta para a potência criativa valorizando o patrimônio cultural da cidade, que envolve o trabalho em rede de produtores locais que transformam seus produtos em algo único e de qualidade diferenciada.

Palavras-chave: Cidade Criativa; Reocupação; Alimentação; Cultura.

REFERÊNCIAS

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo: SENAC, 2017. p. 105.

HOWKINS, John. **The creative economy**. How people make money from ideas. London: Penguin Press, 2001, p.12 e p. 17.

MAFRA, Nicia Beatriz e SOUZA, Candice Vidal e. O Mercado Novo: transformações e composições no espaço urbano de Belo Horizonte, Minas Gerais. Pontourb - **Revista do núcleo de antropologia urbana USP**. Revista eletrônica. São Paulo - SP, 2019, p.3, p. 6, p.8 e p.13

P7 CRIATIVO, Agência de Desenvolvimento da Industria Criativa de Minas Gerias. **RADAR economia criativa em Minas Gerais**. v. 1. Belo Horizonte, 2018. p.32 e p. 4.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Alimentos e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões e Debates**, Curitiba, n. 42. 2005. p.12

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: SENAC, 2005. p. 10.

UNESCO. **A UNESCO e as cidades**: uma parceria. Setor de Relações Externas e Cooperação. Edição 2018. p.12

O FENÔMENO DAS MICROCERVEJARIAS NA REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA: MAPEAMENTO DAS CERVEJARIAS ARTESANAIS

Ana Beatriz Rezende Andreucci[1]
Victor Ragazzi Isaac[2]
Fernando Marcos Oliveira[3]

No Brasil, o consumo e a venda de bebidas vêm sofrendo mudanças, devido ao público adepto a bebida buscar cada vez mais inovação e variedade (RAMOS *et al*., 2019). Por isso há cada vez mais microcervejarias surgindo e trazendo consigo este desejo do público-alvo e competitividade para o setor. Elas também são responsáveis por deixarem cidades mais atraentes para o turismo, criar empregos e acabar com mercado monótono existente (ALVARENGA, 2018). Com isso, nota-se que esse é um fenômeno cada vez mais difundido, precisando ser estudado.

O mercado cervejeiro se iniciou no país com a chegada das colônias europeias, sendo o produto importado. No início, a cerveja era domínio dos ingleses, perdurando até o século XIX (COELHO-COSTA; PORTUGUEZ, 2015). No século XX, é dominada pelas grandes empresas, como a Ambev, que apresenta uma condição de oligopólio (ÀVILA, 2018). No entanto, o mercado das pequenas empresas vêm ganhando proporção, sendo que nos últimos três anos houve um crescimento de 91% do mercado.

Atualmente há mais de 600 microcervejarias concentradas em sua maioria no sul e sudeste do país (ALVARENGA, 2018). Vista como uma pequena ou microempresa, é essencial para as microcervejarias se inserirem nas redes de negócios locais por meio de um bom relacionamento desenvolvido junto aos parceiros, uma vez que isso gera benefícios mútuos, para a empresa um fornecimento de qualidade e para os fornecedores fidelidade garantida (SEBAN, *et al.* 2002). Ademais, as microcervejarias também desenvolvem um

[1] Centro Universitário Senac Campos do Jordão - beatrizandreucci@gmail.com.
[2] Centro Universitário Senac Campos do Jordão
[3] Centro Universitário Senac Campos do Jordão

papel importante no turismo local, pois alimentos e bebidas também são incentivos importantes para o turismo (COSTA, 2019).

Esse nicho é conhecido como turismo cervejeiro, que está incluso na categoria de turismo gastronômico, logo, Schluter (2003) defende que essa atividade permite os visitantes interagirem com a cultura e hábitos locais de modo único. No país, esse segmento vem ganhando espaço nos últimos anos, mas em outros países este turismo está consolidado, como na Alemanha (BUJDOSÓ; SZUCS, 2012). Os principais estados contemplados por esse nicho são Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais (regiões contempladas pela Serra da Mantiqueira) e Santa Catarina.

Essa especificidade de turismo é considerada promissora e, segundo Plummer (2005, p. 5) o turismo cervejeiro é definido como aquele motivado pela vontade do viajante de conhecer alguma cervejaria ou festival. Contudo, na perspectiva acadêmica há um amplo estudo sobre o setor cervejeiro e recentemente voltados para as microcervejarias, mas que ainda não permitem compreender tal segmento e preencher a lacuna literária que há sobre a compreensão mais profunda das estratégias adotadas pelas microcervejarias para obter vantagem competitiva perante os concorrentes. Com isso, o objetivo central deste artigo é compreender o que faz as cidades turísticas terem a maior concentração de microcervejarias.

Destacamos que no Vale da Mantiqueira cidades como Campos do Jordão se configuram como sede de diversas microcervejarias. A partir disto, é possível obter um estudo mais aprofundado sobre os atuantes do segmento e, consequentemente, um perfil deles. Este artigo contribuirá para a academia pois poderá ser utilizado como referência para estudos futuros focados em compreender o papel do contexto local para as microcervejarias. Este estudo traz também contribuições gerenciais ao passo que os gestores poderão se utilizar do mesmo para que consigam entender mais sobre o segmento que atuam e assim desenvolver melhores estratégias para o crescimento de seus empreendimentos, além de ajudar na compreensão mercadológica de seus concorrentes.

Este trabalho apresenta uma pesquisa abrangente que corresponde ao estudo qualitativo, pois, segundo (PRODANOV, FREITAS, 2013) uma análise qualitativa implica vários fatores como dados coletados, a extensão de amostra e estimativas teóricas que orientam a análise em questão. Este método prioriza a compreensão deste fenômeno social, abordando a perspectiva dos protagonistas (SILVESTRE *et al.* 2020). Este segmento também tem o papel de fazer avaliações qualitativas a partir dos resultados de estudo de casos,

estratégia que procura compreender de maneira completa um fenômeno social, no caso deste as microcervejarias na Mantiqueira (MARTINS, ANDRADE, 2008).

Junto a isso, aplica-se o estudo de casos múltiplos, técnica empregada no momento em que se seleciona cada caso (microcervejaria) e o analisa de maneira a identificar resultados semelhanças ou diversos em relação aos outros (MARTINS, ANDRADE, 2008). Ademais, os dados levantados no trabalho possuem duas origens: primários e secundários. Os dados primários são provenientes de entrevistas feitas com especialistas atuantes no ramo e donos das microcervejarias estudadas. Já os dados secundários foram importantes artigos sobre o tema, e a plataforma do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) além das organizações especializadas no assunto, como Associação Brasileira da Indústria da Cerveja (CervBrasil).

Em complemento, este trabalho é configurado também como um estudo exploratório, pois essa tipologia é usual em pesquisas que têm como objetivo explorar temas ainda pouco estudados (SAMPIERI *et al*., 1991, p. 59), o que ocorre aqui. Além disso, auxilia na identificação de relações potenciais entre variáveis. Na prática este estudo será aplicado através da realização de um questionário desenvolvido para as microcervejarias analisadas e seus dirigentes.

O questionário foi baseado no questionário de um trabalho com a mesma temática, o "Comportamento Estratégico e Fatores Críticos de Sucesso: Uma Pesquisa em Microcervejarias Artesanais do Rio Grande do Sul" (DRAGO, 2019). O questionário foi aplicado junto às microcervejarias encontradas na Serra da Mantiqueira. Uma das cidades incluídas nessa área é Campos do Jordão, local que apresenta o maior número de empreendimentos entrevistados, haja vista que é um lugar de fácil acesso ao pesquisador. As quais são objeto de estudo: Gard Cervejaria e Cervejaria Campos do Jordão, além da cervejaria Carijó, localizada em Santo Antônio do Pinhal-SP.

Há também a parte descritiva do estudo, utilizada para pesquisas que pretendem relacionar variáveis e investigar a relação de causalidade entre as variáveis e o fenômeno garantindo bons resultados (FONSECA, 2002). Isso garante uma ampla visão sobre o assunto e permite determinar sua natureza sem necessariamente explicar os fenômenos, ainda que use deles como justificativa para tal explicação (VERGARA, 2000). Por fim, destacamos que os resultados consolidam a literatura existente acerca da importância do turismo para que o surgimento de microcervejarias ocorra nestes locais.

Isso se dá devido à literatura apontar que as microcervejarias criam alianças estratégicas junto à rede de empresas da cidade turística, ou seja, uma rede de cooperação que possui uma importância econômica local, permitindo a otimização de processos das cadeias que integram aquele negócio, complementação de recursos e a geração de uma alternativa organizacional inovadora. Assim, as parcerias locais com empresas voltas ao *trade* de turismo dessas cidades acabam não só favorecendo acesso a novos clientes, como também auxiliando na agregação de valor do produto, ao passo que possibilitam o acesso a fornecedores de produtos e serviços locais, que muitas vezes são diferenciados daqueles utilizados pelas *mainstream.* Ademais, além da criação de uma vertente do turismo, recente no país, o turismo cervejeiro que permite os visitantes interagirem com a cultura e hábitos locais atrelado a uma experiencia gastronômica em cervejarias.

Como conclusão, acreditamos que o surgimento das microcervejarias na região turística da Serra da Mantiqueira gera benefícios mútuos, atrelado a uma evolução econômica e social para o segmento turístico enquanto o mercado cervejeiro associado a produtores locais cria uma relação além da focal, resultando em produtos exclusivos, vantagem competitiva, agregação de valor e mais visibilidade à marca.

Palavras-chave: Microcervejarias; Serra da Mantiqueira; Turismo; Rede de cooperação; Inovação.

ALVARENGA, Darlan. **Número de cervejarias no Brasil quase dobra em 3 anos e setor volta criar empregos**. 2018. Disponível em: https://g1.globo.com/economia/pme/noticia/numero-de-cervejarias-no-brasil-quase-dobra-em-3-anos-e-setor-volta-criar-empregos.ghtml. Acesso em: 18 jun. 2020

BUJDOSÓ, Zoltán; Szűcs, Csaba. Beer tourism: from theory to practice. **Academica Turistica**. Slovenia, a. 5, n. 1, jun. 2012. p. 103-111.

COELHO-COSTA, Ewerton Reubens. A bebida de Ninkasi em terras tupiniquins: O mercado da cerveja e o Turismo Cervejeiro no Brasil. **RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo**, v. 5, n. 1, p. 22-41, 2015.

COSTA, Ewerton Reubens Coelho. Turismo cervejeiro no Brasil: uma realidade?. **Turismo e Sociedade,** Curitiba, v. 11, n. 2, p. 336-357, mai.ago. 2018..

DA FONSECA, João José Saraiva. **Apostila de metodologia da pesquisa científica**. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2002.

DELIBERALLI, Camilo Camargo. **Cervejas artesanais no Brasil**: análise da comunicação integrada de marketing da cervejaria Bodebrown. Orientador: Aryovaldo de Castro Azevedo Junior. 2015. 129 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação Social) – Universidade Federal do Pará, Curitiba.

DRAGO, Henrique Faverzani. **Comportamento estratégico e fatores críticos de sucesso**: uma pesquisa em microcervejarias artesanais do rio grande do sul. Orientador: Gilnei Luiz de Moura. 2019. 116 f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria.

LIMBERGER, Silvia Cristina; ÁVILA, César Augusto. Vantagens competitivas do oligopólio cervejeiro e a permanência de microcervejarias no Brasil. **Formação** [online], v. 25, n. 44, 2018.

MARTINS, Gilberto Andrade. Estudo de caso: uma reflexão sobre a aplicabilidade em pesquisas no Brasil. **Revista de Contabilidade e Organizações**, v. 2, n. 2, p. 9-18, 2008.

OLIVER, Garrett. **A mesa do mestre-cervejeiro**: Descobrindo os prazeres das cervejas e das comidas verdadeiras. São Paulo: SENAC, 2012.

PLUMMER, Ryan; TELFER, David; HASHIMOTO, Atsuko; SUMMERS, Robert. Beer tourism in Canada along the Waterloo-Wellington Ale Trail. **Tourism Management,** v. 26, n. 3, p. 447–458, jun. 2005.

PRODANOV, Cleber Cristiano; DE FREITAS, Ernani Cesar. Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2. ed. Novo Hamburgo/RS: Feevale, 2013.

RAMOS, Gabriely Caroline Bonalune; PANDOLFI, Marcos Alberto Claudio. A evolução do mercado de cervejas artesanais no Brasil. **Revista Interface Tecnológica**, v. 16, n. 1, p. 480-488, 2019.

SAMPIERI, Roberto Hernández; COLLADO, Carlos Fernández; LUCIO, Pilar Baptist. **Metodología de la investigación**. México: McGraw-Hill, 1991.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. Aleph: São Paulo, 2003.

SEBEN, Roberta; DA SILVA, Teodomiro Fernandes. Rede de cooperação entre pequenas empresas do setor turístico. **Revista de turismo y patrimônio cultural,** v. 2, n. 2, p. 267-279, 2004.

SILVESTRE, Juliane. **Processos de criação e desenvolvimento de novos negócios**: estudo de casos múltiplos em Uberlândia-MG. Orientador: Alex Fernando Borges. 2020. 136 f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia.

VERGARA, Sylvia Constant. Começando a definir a metodologia. In: VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2000, cap. 4, p. 46-53.

INOVAÇÃO NO MERCADO CERVEJEIRO E O RELACIONAMENTO DIFERENCIADO COM O CLIENTE

Larissa Camargo Diniz da Silva[1]
Victor Ragazzi Isaac[2]

A cerveja é uma das bebidas mais antigas do mundo tendo sua primeira aparição 3.500 a.C na Mesopotâmia e passando por todo mundo, sendo produzida de diferentes formas. (MORADO, 2011). Com o passar das décadas, a bebida foi ganhando reconhecimento na área de empreendedores e, nos últimos anos, teve forte desenvolvimento no mercado. Em vista disso, cervejeiros buscam integrar o mercado de maneiras não convencionais e agregar valor ao produto. Isso pode ser visto com a cervejarias rurais, afastadas das cidades, caracterizam como rotas turísticas. (GIANEZINI *et al*. 2018).

Foi registrado pelo Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento (MAPA) que um crescimento de 37,7% no número de cervejarias instaladas no Brasil nos últimos anos. Esse crescimento se deu pela alta valorização do produto e pela grande concorrência no mercado (GEREMIA *et al.*, 2019). Diante disso, diversas dúvidas surgiram entre os produtores e frequentadores das microcervejarias, sendo que não foram encontradas muitas informações já existentes sobre o tema e sua forma de atuação no mercado.

Este trabalho busca complementar a literatura já existente (LIMBERGER; TULLA, 2017; GEREMIA *et al*., 2019; MAIA *et al*., 2020; CARMONA *et al*., 2018; FRITZ *et al*., 2018; LOPES *et al*., 2018) , catalogar as cervejarias artesanais localizadas em regiões, conhecer os processos produtivos, compreender o papel dos parceiros para o desenvolvimento de vantagens competitivas das cervejarias, com o intuito de auxiliar os gestores dos estabelecimentos abordando informações sobre as microcervejaria, sua história e seu desenvolvimento no Brasil, relevância de um relacionamento aproximado e diferenciado com cliente, identificar as estratégias mercadológicas de distribuição e comercialização, o

[1] Centro Universitário Senac Campos do Jordão - ldiniz897@gmail.com.
[2] Centro Universitário Senac Campos do Jordão.

comportamento dos empreendedores e os aspectos pelo qual a Serra da Mantiqueira se tornou objeto de estudo.

Em relação à metodologia, o presente estudo é de natureza qualitativa. Foi realizada uma revisão sistemática de literatura focada em aprofundar os estudos sobre o tema, em específico: Inovação no Mercado Cervejeiro e o Relacionamento Diferenciado com o cliente. Este processo permite o conhecimento sobre a temática e questões que precisam ser aprofundadas. Segundo Morais e Neves (2007), esta modalidade metodológica é importante por possibilitar a compreensão do fenômeno de maneira aprofundada, através de técnicas qualitativas de pesquisa (SHAFFER; SERLIN, 2004). Ademais, foram utilizadas pesquisas bibliográficas documentais pelo indexador Scientific Electronic Library Online (SciELO), durante os meses de maio, junho e julho de 2020.

Em relação aos resultados observados na revisão sistemática da literatura, destacamos que o surgimento do fenômeno das microcervejarias se deu em 1997 quando a Lei Cranston legalizava a fabricação de cervejas nos Estados Unidos, surgindo assim a venda de cervejas fabricadas em casa por meio de *brewpubs* (MOWERY E ROSENBERG, 2005). A cerveja chegou no Brasil em 1808 junto com a família real de Portugal, entretanto, somente em 1836 o movimento de cervejas artesanais foi iniciado. Com a fundação da Companhia de Bebidas das Américas (Ambev) nasceram as grandes produtoras das marcas mais consumidas no Brasil até os dias de hoje (LIMBERGER, 2017). Ademais, ressalta-se que a Serra da Mantiqueira se tornou objeto de estudo pelo alto crescimento de empreendimento do ramo na região.

O clima frio da Serra e as águas das nascentes, que atraem muitos turistas, são uns dos motivos defendidos pelos empreendedores como escolha para criação e permanência de microcervejarias e produção da cerveja (ELTERMANN *et al*., 2016). A região ainda conta com a rota cervejeira, contemplando um passeio pelas cervejarias e experiências gastronômicas. Esse fenômeno não vem afetando somente a Serra da Mantiqueira, o reconhecimento no mercado econômico e o turismo bem elevado, mostra o forte poder que as microcervejarias têm no setor de alimentos e bebidas. O relacionamento com o cliente tem forte impacto no desempenho de tais empreendimentos (REIS, 2015).

No mercado das microcervejarias e cervejas artesanais esta relação mais aproximada tem grande valor. O público atingido busca um diferencial tanto no produto quanto no local e na comercialização. Portanto, a busca em atrair mais o gosto do cliente resulta em uma

relação direta da gestão e público. A relação fornecedor e cliente sempre foi um dos aspectos essenciais para resultar em um bom negócio, entretanto, nos dias de hoje o cliente tem ainda mais interesse em saber sobre processos produtivos e entender mais sobre o produto que está consumindo (CAMELO *et al*, 2010).

Por outro lado, a concepção do *relational embeddedness* tem sido cada vez mais utilizada pela literatura de negócios para compreender como a qualidade do relacionamento entre empresas e clientes (rede de empresas) impacta no ganho de vantagens competitivas para as empresas. Segundo Granovetter (1985, p. 71), toda relação intraorganizacional exige combinação de tempo, confiabilidade, intimidade e serviço. O fornecedor tem interesse em convencer cada dia mais o comprador, criar relação, fidelidade e busca sempre surpreender e superar a concorrência. Consequentemente, essa busca expandiu o investimento no marketing social para atrair diferentes públicos de consumidores e convencer, através de mídias sociais, da necessidade de consumo do produto (ISAAC *et al*., 2019).

Ademais, o perfil do cliente também mudou com o tempo, a vontade de conhecer o produto que está sendo comprado aumentou, saber de onde vem, qual material utilizado, por quem é produzido e qual é seu diferencial ocasionou na diferenciação do mercado pelo produto artesanal. (CZERNEK-MARSZAŁEK, 2020).

Por se tratar de um produto artesanal e diferenciado, o consumidor espera receber um tratamento especial na hora de consumir o produto agregando a experiência e o fornecedor tem interesse em convencer cada dia mais o comprador, criar relação, fidelidade e buscar surpreender e superar a concorrência. Tal relacionamento se dá com a do marketing especializado, na aliança de parcerias com outros empreendimentos, no desempenho do fator de produtividade e na relação com o mercado competidor. A diferenciação do empreendedor com cliente junto à didática econômica e social geram uma confiança e, em decorrência uma fidelização do cliente, o que resulta numa alta performance do empreendimento (KAUFMAN *et al.,* 2006).

Em conclusão a todos os estudos e resultados apresentados no projeto podemos ver como o mundo das cervejarias é complexo e precisa de estudos aprofundados para compreensão e auxílio dos empreendedores ou admiradores desta arte. Verificou-se também como é importante a escolha e avaliação do local do empreendimento e como o relacionamento diferenciado com o cliente pode afetar no desempenho do negócio. Espera-se que o projeto tenha agregado a literatura já existente e incluído conhecimento aos leitores.

Palavras-chaves: Gastronomia; Microcervejaria; Serra da Mantiqueira; Relacionamento diferenciado; Cerveja artesanal.

REFERÊNCIAS

CAMELO, Gustavo Rossa; COELHO, Antônio Sérgio; BORGES, Renata Massoli. Alianças estratégicas com fornecedores: um estudo sobre a evolução do relacionamento cliente-fornecedor nos processos logísticos. **Semana de engenharia de produção Sul-Americana**, v. 10, p. 1-11, 2010.

CARMONA, Linda Jessica De Montreuil; CERUTTI JUNIOR, Leandro; GOMES, Giancarlo; MELO, Pedro Lucas Resende. Orientação Empreendedora, Capacidade de Aprendizagem Organizacional e Desempenho Inovador no Setor Microcervejeiro. **Revista de Negócios**, v. 22, n. 3, p. 64-80, 2018.

CZERNEK-MARSZAŁEK, Katarzyna. Social embeddedness and its benefits for cooperation in a tourism destination. **Journal of Destination Marketing & Management**, v. 15, p. 100401, 2020.

ELTERMANN, Eddy Ervin; DE MATOS, Ângela Maria; DA SILVA, Dávila Araújo. Microcervejarias Catarinenses e o Turismo: da formação de tipologias do produto às aproximações com a atividade. **Applied Tourism**, v. 1, n. 2, p. 73-95, 2016.

FREITAS, Ernani Cesar de; PRODANOV, Cleber Cristiano. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico**. 2. ed. Novo Hamburgo/RS: Universidade Feevale, 2013.

FRITZ, Gabriel Fratta; RIBAS, Luiz César. Atualização mercadológica e planejamento estratégico de microcervejarias. In: **VII JORNACITEC-Jornada Científica e Tecnológica**. 2018.

GEREMIA, Fabiano; VIEGAS, Thales de Oliveira Costa; BRAGANHOLO, André Rodrigo; MORAES, Ricarco Aguirre de; FLAMINO, Leandro Gabriel. Competitividade e inovação nas Microcervejarias da região Noroeste do Rio Grande do Sul. **Textos de Economia**, v. 22, n. 2, p. 1-24, 2019.

ISAAC, Victor Ragazzi *et al*. From local to global innovation: The role of subsidiaries' external relational embeddedness in an emerging market. **International Business Review**, v. 28, n. 4, p. 638-646, 2019.

KAUFMAN, Peter; JAYACHANDRAN, Satish; ROSE, Randall L. The role of relational embeddedness in retail buyers' selection of new products. **Journal of Marketing Research**, v. 43, n. 4, p. 580-587, 2006.

LIMBERGER, Silvia Cristina; TULLA, Antoni. A emergência de microcervejarias diante da oligopolização do setor cervejeiro (Brasil e Espanha). **Finisterra** [online], n. 105, p. 93-110, ago. 2017.

LOPES, Paulo Renato Matos; MORALES, Eduardo Marin; MONTAGNOLLI, Renato Nallin. Cerveja brasileira: do campo ao copo. **Contexto**, v. 31, p. 10, 2017.

MAIA, Ulisses Barros; CARVALHO, João Francisco Sarno; SILVA, Sheldon William. Produtos inovadores em microcervejarias situadas no alto Vale do Jequitinhonha/MG. **Technology Sciences**, v. 2, n. 2, p. 1-13, 2020.

MORADO, Ronaldo. **Larousse da Cerveja**. São Paulo: Lafonte, 2011.

REIS, Juliana Trombeta. Setor de Bebidas no Brasil: Abrangência e Configuração Preliminar/Beverage Sector in Brazil: Preliminary Scope and Configuration. **ROSA DOS VENTOS-Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 2, 2015.

ROWLEY, Tim; BEHRENS, Dean; KRACKHARDT, David. Redundant governance structures: An analysis of structural and relational embeddedness in the steel and semiconductor industries. **Strategic management journal**, v. 21, n. 3, p. 369-386, 2000.

AUXÍLIO MULTICRITÉRIO À DECISÃO APLICADOS A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS EM RESTAURANTES FAST FOOD

Juliana Damaris Candido de Lima[1]

Com a crescente globalização e a entrada da mulher no mercado de trabalho, a utilização da refeição rápida ou *fast food*, surge como uma solução em relação a escassez de tempo, apresentando um reduzido tempo de preparo e maior praticidade (CANDIDO; FREITAS, 2017-a; 2017-b). *Fast food* é um termo utilizado para um limitado cardápio de refeições feitas com técnicas de linha de produção, em que os fornecedores tendem a se especializar em determinados produtos (BENDER; BENDER, 1995).

Este trabalho tem como objetivo ajudar os gestores na tomada de decisões de suas estratégias, se adaptando ao estilo do consumidor local. O estudo utiliza o Método de Análise Hierárquica (AHP), que facilita a interpretação de priorização em um problema decisório multicritério.

Foi utilizado um questionário aplicado em Campos dos Goytacazes/RJ, baseado na ferramenta DINESERV (STEVENS; KNUTSON; PATTON, 1995), com 5 dimensões, geradas a partir de um estudo prévio por meio da análise fatorial, e 28 itens. Obteve-se um total de 190 respondentes válidos, clientes das redes *McDonald's, Burguer King, Giraffas, Subway* e *Bob's*, não necessariamente nesta ordem. Neste trabalho, as redes serão omitidas por questões de direitos autorais, e serão identificadas por Redes de 1 a 5.

O emprego do Método AHP levou em consideração a construção da hierarquia em que o primeiro nível é o objetivo do estudo, a qualidade percebida do serviço. O próximo nível são os critérios (5 dimensões) e após, os subcritérios (28 itens) que determinam a qualidade do serviço, sendo o último nível as alternativas de restaurantes (Rede 1 a 5), a serem escolhidos pelos consumidores. Através do uso da escala de *Saaty* (1991), foram realizados os julgamentos paritários dos critérios à luz do foco principal e à luz dos subcritérios e as respectivas (Prioridades Médias Locais) PML's. O mesmo procedimento foi realizado com as alternativas (redes) em relação a cada critério/subcritério considerado. A partir das PML's de

[1] Universidade Federal do Rio de Janeiro - julianadamaris_candido@nutricao.ufrj.br.

cada rede à luz de cada critério e das PML's de cada critério à luz do foco principal, foi calculado a Prioridade Global (PG).

Levando em consideração o critério "Tangíveis: Instalações Físicas", os subcritérios "*I_1-O restaurante fast food tem estacionamento e instalações exteriores visualmente atrativas*" obteve a maior Prioridade Média Local para a Rede 1, após o subcritério " *I_2-O restaurante fast food tem área (praça de alimentação) visualmente atrativa*" seguido do "*I_7-O restaurante fast food tem uma área de alimentação confortável e de fácil acesso/movimentação*". O subcritério "*I_8-O restaurante fast food tem toalete (banheiro) bem limpos*" obteve a maior Prioridade Média Local para a Rede 2, após o subcritérios, "*I_9-O restaurante fast food tem área de alimentação bem limpa*" obteve a maior Prioridade Média Local para a Rede 1, e o subcritério "*I_{10}-O restaurante fast food tem assentos confortáveis na área de alimentação*" obteve as maiores Prioridades Médias Locais tanto para a Rede 1 como para a Rede 2.

À luz do critério "Cardápio, Decoração do ambiente e Aparência dos Funcionários", os subcritérios "*I_3-O restaurante fast food tem uma equipe de funcionários limpos, arrumados e vestidos apropriadamente*" obtiveram as mesmas Prioridades Médias Locais para as cinco alternativas apresentadas, *"I_4-O restaurante fast food tem uma decoração de acordo com sua imagem e faixa de preço"* obteve a maior Prioridade Média Local para a Rede 1, "*I_5-O restaurante fast food tem um cardápio de fácil entendimento"*, obteve as mesmas Prioridades Médias Locais para as cinco alternativas apresentadas, *"I_6-O restaurante fast food tem um cardápio visualmente atrativo que reflete a imagem do restaurante*" obteve as mesmas Prioridades Médias Locais para as cinco alternativas apresentadas.

Os subcritérios *"I_{11}-O restaurante fast food serve seu pedido no tempo prometido"* obtiveram as mesmas Prioridades Médias Locais para a Rede 1, 2 e 3, *"I_{12}-O restaurante fast food rapidamente corrige algo que esteja errado"* obteve a maior Prioridade Média Local para a Rede 1, *"I_{13}-O restaurante fast food é confiável e consistente em suas ações"* obteve as mesmas Prioridades Médias Locais para a Rede 2 e 4, *"I_{14}-O restaurante fast food lhe serve exatamente sua refeição como você pediu*" obteve a maior Prioridade Média Local para a Rede 1, à luz do critério Confiabilidade.

À luz do critério Responsividade, os subcritérios *"I_{15}-Quando há muito movimento, os funcionários se ajudam para manter a velocidade e qualidade do serviço*" obtiveram as mesmas Prioridades Médias Locais para as cinco alternativas apresentadas, *"I_{16}-O restaurante*

fast food oferece serviço exato e rápido" obteve a maior Prioridade Média Local para a Rede 1, "*I_{17}-O restaurante fast food oferece esforço extra para atender seus pedidos especiais*" obteve as mesmas Prioridades Médias Locais para as cinco alternativas apresentadas.

À luz do critério Segurança, os subcritérios *"I_{18}-O restaurante fast food tem funcionários que são capazes de responder suas perguntas completamente*" obtiveram as mesmas Prioridades Médias Locais para a Rede 1 e 2, *"I_{19}-O restaurante fast food faz você se sentir confortável e confiante no atendimento"* obteve as mesmas Prioridades Médias Locais para a Rede 2 e 4, *"I_{20}-O restaurante fast food tem uma equipe que é capaz e disposta a lhe dar informações sobre itens do cardápio, seus ingredientes e métodos de preparo"* obteve a maior Prioridade Média Local para a Rede 2, *"I_{21}-O restaurante fast food faz você se sentir pessoalmente seguro"* obteve as mesmas Prioridades Médias Locais para a Rede 1 e 2, *"I_{22}-O restaurante fast food tem uma equipe que aparenta ser bem treinada, competente e experiente*", obteve as mesmas Prioridades Médias Locais para a Rede 1 e 2.

À luz do critério Empatia, os subcritérios "*I_{23}-O restaurante fast food aparenta dar suporte aos funcionários para que eles possam realizar bem suas funções*" obtiveram as mesmas Prioridades Médias Locais para a Rede 1 e 4, *"I_{24}-O restaurante fast food tem funcionários que se sensibilizam com suas necessidades e desejos individuais, ao invés de se prenderem a políticas e procedimentos"* obteve as mesmas Prioridades Médias Locais para as cinco alternativas apresentadas, *"I_{25}-O restaurante fast food faz você se sentir especial*" obteve as mesmas Prioridades Médias Locais para a Rede 1 e 2, "*I_{26}-O restaurante fast food antecipa suas necessidades e desejos individuais",* obteve a maior Prioridade Média Local para a Rede 3, *"I_{27}-O restaurante fast food tem funcionários que se mantém calmos e tranquilos quando algo está errado"* obteve a maior Prioridade Média Local para a Rede 1, *"I_{28}-O restaurante fast food parece se importar com os interesses dos clientes"* obteve as mesmas Prioridades Médias Locais para as cinco alternativas apresentadas.

De acordo com os resultados, o restaurante preferido foi a Rede 1, com 22,04 % e o de menor desempenho foi a Rede 5, com 18,10%. Os critérios de maior importância foram Cardápio, Decoração do ambiente e Aparência dos Funcionários, e o de menor importância foi Empatia. Os resultados mostraram-se robustos, de acordo com a metodologia empregada, confirmando a consistência dos julgamentos. Sugere-se que seus gestores foquem no critério em que o cardápio deve ser de fácil entendimento, a decoração do ambiente deve estar de

acordo com a proposta da rede e a os funcionários devem apresentar boa aparência, quando forem elaborar seus planos estratégicos.

Palavras-Chave: Gastronomia; Gestão de Serviços; Gestão da Qualidade; DINESERV; Restaurantes Fast Food.

REFERÊNCIAS

BENDER, David A. **Dictionary of Food and Nutrition**. Oxford University. Cambridge: Woodhead Publishing Limited, 7 ed. 1995. 446 p.

CANDIDO, Juliana Damaris; FREITAS, André Luís Policani. Emprego da Escala DINESERV na mensuração da qualidade dos serviços em restaurantes fast food. In: XX Simpósio de Administração da Produção, Logística e Operações Internacionais, **Anais [...],** 2017, São Paulo. Agenda de Transição para a indústria 4.0, 2017-a.

CANDIDO, Juliana Damaris; FREITAS, André Luís Policani. Mensuração da Qualidade dos Serviços em Redes Fast Food: Proposta de Integração da Análise dos Quartis e Ciclo de Serviços. In: XXIV Simpósio de Engenharia de Produção. **Anais [...]**, 2017-b.

SAATY, Thomas. L. **Método de análise hierárquica.** Tradução e revisão técnica Wainer da Silveira e Silva. São Paulo: Makron Books, 1991.

STEVENS, Pete; KNUTSON, Bonnie; PATTON, Mark**.** Dineserv: A tool for measuring service quality in restaurants**. The Cornell Hotel Restaurant Administration Quarterly**, v. 36, n. 2, p. 56-60, 1995.

GANHAMOS O TÍTULO DE CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA E AGORA? IMPACTOS NAS ENTIDADES DE CONSUMO EM MUNICÍPIOS BRASILEIROS

Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa[1]
Thalia Mayara Amorim da Paixão[2]

Este estudo tem por objetivo avaliar os impactos do recebimento do título de Cidade Criativa da Gastronomia nas entidades de consumo (indivíduos, comunidade e ecossistema) de cidades brasileiras. Deste modo, o que se buscou foi uma melhor compreensão dos processos em que a gastronomia permeia os métodos organizacionais dos atores pertencentes à cadeia de valor que integram a economia criativa. Foram selecionadas quatro cidades brasileiras, Belém, Florianópolis, Paraty e Belo Horizonte, eleitas pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) como participantes da Rede de Cidades Criativas, que tem como objetivo promover a cooperação com e entre os lugares que identificaram a criatividade como fator estratégico para o desenvolvimento urbano sustentável. Estas quatro cidades foram escolhidas por terem um traço em comum de criatividade identificada pela gastronomia, sendo as mesmas as únicas com o título vinculado à essa temática.

Um entendimento mais aprofundado desse cenário se justifica na medida em que a gastronomia, como atividade criativa, se coloca como uma possibilidade de desenvolvimento local mais sustentável. E a atividade de consumo vem ganhando impulso na pós modernidade e se moldando aos princípios da sustentabilidade que proporcionam experiências de grande valor emocional, oferecem a possibilidade de interação com o meio e a cultura local, promovendo uma ruptura do cotidiano (WAINBERG, 1998; URRY, 1999). Buhalis (2006) afirma que essa progressão é resultante da evolução do conceito de consumo e das tendências dos consumidores, que estão mais informados e procuram experiências diferenciadas. Esta evolução requer a criação de novos elementos e novas estratégias de gestão e organização da

[1] Universidade Federal de Pernambuco - lourdesbarbosa@gmail.com.

[2] Universidade Federal de Pernambuco.

oferta de produtos e serviços. Este avanço parece inevitável, influenciado pelos fatores externos e pela globalização. Para Costa (2013), esta mudança contribui para a criação de um novo consumidor, informado, conectado às novas tecnologias, com acesso à informação e, portanto, mais consciente. E este novo consumidor está à procura de algo diferenciado, bem como conhecer outros modos de vida e busca experienciar vivências genuínas. Neste sentido, o novo consumidor está à procura de experiências autênticas e participativas que lhe permitam sentir o espírito de um lugar e sua gente e obter uma compreensão mais profunda de suas características culturais específicas (LANDRY, 2010).

Além das mudanças no lado do consumo, profissionais do setor cultural e gestores também estão tentando encontrar novas abordagens para interagir com os consumidores (RICHARDS, 2010). Os ativos culturais intangíveis estão se tornando fundamentais para alcançar a singularidade e a diferenciação (RICHARDS, 2010, 2011). A crescente importância do setor criativo também se origina da noção de economia da experiência, que aponta para a mudança do fornecimento de bens e produtos para a criação de experiências envolventes e memoráveis. Pine e Gilmore (1999) afirmam que as pessoas não buscam experiências para o mero consumo, o que elas realmente querem é agregar conhecimentos diferentes, serem afetadas e transformadas por essas experiências. Neste sentido, optou-se como ponto de partida teórico a pesquisa transformativa do consumidor (*Transformative Consumer Research* – TCR) que, segundo Mick (2006), engloba os "[...] estudos que são enquadrados por um problema ou oportunidade fundamental, e que se esforçam para respeitar, defender e melhorar a vida em relação a inúmeras condições, demandas, potencialidades e efeitos do consumo [...]" (MICK, 2006, p. 2). Assim sendo, parece plausível estabelecer uma relação entre essa tendência relativa ao novo consumidor que pratica e vivencia as atividades criativas de gastronomia e a pesquisa transformativa em serviços (TRS), definida como "[...] pesquisa em serviço centrada na criação de mudanças positivas e melhorias no bem-estar das entidades de consumo: indivíduos (consumidores e funcionários), comunidades e o ecossistema [...]" (ANDERSON *et al*., 2013, p. 1204).

Fundamentos sobre criatividade e economia criativa também suportam esta pesquisa, pois as práticas sociais que fazem parte da oferta e consumo de atividades criativas são constantemente examinadas e reformadas a partir de informações sobre estas próprias práticas, alterando assim, constitutivamente o caráter daqueles envolvidos no processo. E tal

perspectiva estimula a verificação de como isso vem ocorrendo nas cidades que receberam o título de municípios criativos de gastronomia.

No que diz respeito a metodologia, levando-se em consideração o problema de pesquisa, optou-se por seguir uma abordagem multimétodos para o desenvolvimento do estudo, tanto de origem qualitativa (FLICK, 2004; PATTON, 2003; CRESWELL, 2010) quanto quantitativa (HAIR *et al*., 2006, COOPER; SCHINDLER, 2003; CERVO; BERVIAN, 2002; MALHOTRA, 2006; CHURCHILL, 1999). Como estratégia de pesquisa adotou-se o estudo de múltiplos casos (YIN, 2006). Levando em conta a estratégia de estudo de múltiplos casos, a coleta de dados primários e secundários está ocorrendo nas quatro cidades brasileiras que integram este estudo, a partir de entrevistas, observações diretas e pesquisas de campo, bem como por meio dos bancos de dados de órgãos como IBGE, DataSus, PNUMA, CPRH, IBAMA, UNESCO, Secretarias de Turismo Prefeituras e em base de dados nacionais e internacionais.

Além disso, também foi feito um levantamento (*desk research*) complementar sobre as questões relacionadas à Pesquisa Transformativa do Consumidor e Pesquisa Transformativa em Serviços, bem como sobre Cidades Criativas, tanto nacional como internacionalmente, a fim de dar maior consistência à pesquisa de campo. Devido à natureza dos dados que serão coletados, as suas análises também serão feitas de forma qualitativa (análise de conteúdo) e quantitativa (estatística descritiva). A pesquisa está ocorrendo em algumas etapas. Inicialmente, o caráter do estudo foi de natureza exploratória, com a realização de revisão teórica e de entrevistas com alguns agentes do Turismo nas cidades escolhidas para aproximar as pesquisadoras do problema de pesquisa. Em um segundo momento, a pesquisa terá características descritivas, incluindo a aplicação de questionários (FLICK, 2006), que estão sendo aplicados junto às entidades de consumo (indivíduos, comunidade e instituições envolvidas com turismo), visando conhecer a percepção desses três grupos sobre os principais impactos do recebimento do título nas quatro cidades. Os instrumentos foram elaborados com base no referencial teórico que se relacionem com a problemática deste projeto, com o intuído de mensurar quantitativamente os resultados (em andamento).

A partir dos resultados preliminares, verificou-se que os títulos recebidos se justificam pelas características gastronômicas que identificam as cidades analisadas, em função de aspectos da cultura gastronômica, identidade culinária, produtos de origem desses territórios

e que o título recebido por esses municípios são muito valorizados pelos envolvidos no processo de submissão da candidatura e conquista do mesmo e pelos órgãos públicos que os utilizam como forma de divulgação das cidades. Entretanto, parece que isto ainda não é suficiente para gerar resultados positivos concretos para os consumidores, turistas, pequenos produtores locais, comunidade local, empresários e para o meio ambiente.

Palavras-chave: Criatividade, Gastronomia, Pesquisa Transformativa em Serviços, Entidades de Consumo.

REFERÊNCIAS

ANDERSON, Laurel; OSTROM, Amy L.; CORUS, Canan; FISK, Raymond P.; GALLAN, Andrew S.; GIRALDO, Mario; MENDE, Martin; MULDER, Mark; RAYBURN, Steven W.; ROSENBAUM, Mark S.; SHIRAHADA, Kunio; WILLIAMS, Jerone D. Transformative Service Research: An Agenda for the Future. **Journal of Business Research**, v. 66, n. 8, p. 1203-1210, 2013.

BUHALIS, Dimitris. **Tourism Business Frontiers** - Consumers, products and industry. Elsevier, 2006

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro A.; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 5 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2002.

CHURCHILL JR., Gilbert A.; IACOBUCCI, Dawn. **Marketing research**: methodological foundations. 7. ed., South Caroline: Createspace, 1999.

COOPER, Donald R.; SCHINDLER, Pamela S. **Métodos de pesquisa em administração**. 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

CRESWELL, John W. **Projeto de Pesquisa**: métodos qualitativo, quantitativo e misto. Tradução de Magda França Lopes. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FLICK, Uwe. **Uma introdução à pesquisa qualitativa**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2004.

MALHOTRA, Naresh K. **Pesquisa de marketing**: uma orientação aplicada. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.

FLICK, Uwe; KARDORFF, Ernst von; STEIKE, Ines. (eds.). **A Companion to Qualitative Research**. London: Sage Publications, 2004.

HAIR, Joseph F., BLACK, William C., BABIN, Barry J., ANDERSON, Rolph E. **Multivariate data analysis.** 6. ed. Uppersaddle River, N.J.: Pearson Prentice Hall. 2006.

LANDRY, Charles. Experiencing imagination: Travel as a creative trigger. In: WURZBURGER, Rebeca, AAGESON, Tom, PATTAKOS, Alex; PRATT, Sabrina. (eds.). **Creative Tourism**: A Global Conversation. Santa Fe, New Mexico, USA: Sunstone Press, section 1, text 2, p. 33-42, 2010.

MALHOTRA, Naresh K. **Pesquisa de marketing**: uma orientação aplicada. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.

MICK, David Glean. Meaning and mattering through transformative consumer research. **Advances in Consumer Research**, v. 33, p. 1-4. 2006.

PATTON, Eric; APPELBAUM, Steven H. The Case for Case Studies in Management Research, **Management Research News**, v. 26, p. 60-71, 2003.

PINE II, B. Joseph; GILMORE, James H. The **experience economy**: Work is theatre and every business is a stage. Boston: Harvard Business School Press, 1999.

RICHARDS, Greg. Creative Tourism and Local Development. In: WURZBURGER, Rebeca, AAGESON, Tom, PATTAKOS, Alex; PRATT, Sabrina. (eds.). **Creative Tourism**: A Global Conversation. Santa Fe, New Mexico, USA: Sunstone Press, section 1, text 7, p. 78-90, 2010.

RICHARDS, Greg. Creativity and Tourism. State of the Art. **Annals of Tourism Research,** v. 38, n. 4, p. 1225-1253, oct. 2011.

URRY, John. **O olhar do turista** – lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. 2. ed. São Paulo: SESC/Studio Nobel, 1996.

WAINBERG, Jacques A. Anotações para uma teoria do turismo: a indústria da diferença. In: GASTAL, Susana *et al*. (org.) **Turismo**: nove propostas para um saber-fazer. Porto Alegre, Ed. dos Autores, 1998, p. 42-64.

YIN, Robert K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. Tradução de Cristhian Matheus Herrera. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.

5. Gastronomia, Mídia e Pandemia

A PANDEMIA COVID-19 E SERVIÇOS DE A E B - CONFLITOS PARA A REABERTURA

Ericka Maria de Melo Rocha Calabria[1]
Rafael Lopes de Alcântara[2]
Suzyanne do Nascimento Silva[3]

Durante o ano de 2020, o vírus SARS-CoV-2 se espalhou pelo mundo, causando a doença denominada COVID-19. No bojo das estratégias de combate ao vírus está, conforme recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS), a determinação do isolamento social e o fechamento dos locais onde haja aglomeração de pessoas (OPAS, 2020).

Neste contexto, serviços de Alimentos e Bebidas (A&B) ocuparam uma posição preocupante. A pesquisa realizada pela consultoria Foodconsulting (2020) aponta para fechamentos definitivos de restaurantes no Brasil na ordem de 20%, pairando ainda a ameaça de fechamento sobre outros 30% para os próximos meses. Tal contexto se soma a um declínio do setor desde antes da pandemia.

Os números do delivery também não são alentadores. Se por um lado a utilização do serviço de entrega em domicílio por uma parcela de consumidores aumenta substantivamente, por outro lado, uma grande parcela da população diminui seus hábitos de consumo de modo geral (FOODCONSULTING, 2020).

Os impactos para o setor são significativos também em outros países. Flitter (2020) aponta que nos Estados Unidos a pandemia atingiu de forma particularmente forte o setor de restaurantes, sendo que as grandes cadeias de *fast food* se mantiveram no pior período (primeiro semestre) devido às vendas em *drive-through*. No cenário brasileiro, vive-se conflitos similares.

Balizando os planos de reabertura nos índices de contaminação e letalidade do vírus, os

[1] Universidade Federal Rural de Pernambuco - ericka.rocha@ufrpe.br.

[2] Universidade Federal Rural de Pernambuco.

[3] Universidade Federal Rural de Pernambuco.

governos estaduais regularam a reabertura de bares e restaurantes ao público sob imensas pressões sanitárias e econômicas. Agravando os cenários de análises, ainda, estiveram dois fatos de repercussão significativa. O primeiro diz respeito à primeira noite de permissão para funcionamento de bares no Rio de Janeiro, no bairro do Leblon, em que houve uma grande concentração de pessoas dentro e em torno de estabelecimentos, muitas não utilizando a proteção facial e desconsiderando a distância recomendada de 1,5m. Os estabelecimentos, por sua vez, descumpriram o horário de funcionamento estabelecido pela prefeitura e órgãos de fiscalização. Vídeos que registraram o fato foram disseminados nas redes sociais e a imprensa[1] condenou o ocorrido (ALTINO e FERREIRA, 2020).

O episódio expôs os conflitos entre os principais atores sociais relacionados aos serviços de alimentação: proprietários, funcionários (colaboradores), clientes e, neste cenário específico, gestores públicos. Como citado por Mendonça (2020), pessoas de maior poder aquisitivo acorreram aos lugares comerciais nos quais garçons e demais funcionários, normalmente em situação de maior vulnerabilidade social, estavam expostos a serem contaminados (FORBES, 2020).

O segundo fato foi a publicação, no dia 07 de julho, de um estudo assinado por 239 cientistas, conclamando a OMS a reconhecer os riscos de contaminação pelo ar, particularmente em ambientes fechados e com grande concentração de pessoas (MORAWSKA e MILTON, 2020). O estudo, que ganhou destaque internacional, encontra eco em diversas outras pesquisas, como a realizado na China (LU *et al*., 2020), que menciona especificamente a situação de bares e restaurantes, colocando em pauta os riscos de "superespalhamento"[2] do vírus. Somando-se a esse risco, está o fato de que nestes lugares é necessária a retirada das máscaras.

A construção de etapas de retomada das atividades nos diversos estados do Brasil, em média após três meses de paralisação, se deu mediante decretos governamentais. Pernambuco só liberou o retorno em finais de julho, após quatro meses de suspensão das atividades presenciais, em meio a pressões das representações do setor de A&B. As condições colocadas

[1] Encontramos matérias censurando o ocorrido em pelo menos quatro publicações da mídia regular: Folha de São Paulo, O Tempo, O Globo e Diário de Pernambuco.

[2] A expressão vem da terminologia em inglês super-spreader, que se refere a indivíduos que "infectam desproporcionalmente mais contatos secundários, em comparação com a maioria dos outros" (STEIN, 2011) e que nos cenários específicos da COVID-19 têm provocado reflexões sobre aglomerações.

pelos governos e prefeituras preconizaram a diminuição de fluxo de clientes, ou seja, da densidade de ocupação espacial, bem como outros fatores como a suspensão da modalidade de autoatendimento, a acentuação das práticas de higiene em todas as superfícies e para todos os presentes no local, entre outros.

A presente pesquisa, em andamento desde julho de 2020, se une a outros estudos que se vêm fazendo necessários no sentido de compreender diversos aspectos da realidade social no presente panorama. Seu objetivo principal é analisar os conflitos para a retomada do funcionamento dos serviços de alimentação em Pernambuco, após o impacto da pandemia de COVID-19. Tem como objetivos específicos: i) Sistematizar e comparar as recomendações normatizadas pelos governos estaduais com relação às diretrizes para o funcionamento dos serviços de alimentação nos planos de retomada; ii) Investigar as expectativas de retorno dos serviços de alimentação pelos seus usuários (gestores, colaboradores e consumidores); iii) Identificar alterações na percepção do comer fora a partir da pandemia; iv) Procurar, na percepção dos usuários, atributos que venham a configurar um sentimento de conforto e redução do medo na frequência a espaços comerciais de alimentação.

Os aportes teórico-metodológicos baseiam-se principalmente na abordagem dialética de análise do espaço de Henri Lefebvre (1975). Para o autor, a produção do espaço é resultado das relações sociais, acepção que subsidia a análise dos espaços dos serviços de alimentação no presente momento, sob a pressão exercida pelos diversos atores envolvidos em seu processo de reabertura, ainda vigente, e contínuas incertezas e instabilidades.

A condução da coleta de dados adotou uma triangulação da abordagem quantitativa, com a aplicação de formulários online a usuários de serviços de alimentação nas quatro macrorregiões de Pernambuco, realizada por meio de entrevistas aos atores-chave institucionais e empresariais.

Têm sido realizado, em paralelo, por meio do Notion, o acompanhamento e sistematização de matérias relacionadas ao movimento de reabertura e permanente ameaça de fechamento provisório de serviços de alimentação, no Brasil e ao redor do mundo. Destaca-se o que acompanhamos, com a reincidência de casos de Covid-19 na Europa, que já tem sido denominada como segunda onda (LANDLER, 2020).

Quanto ao nosso corpus empírico, temos encontrado conflitos entre os atores

enfocados (usuários, proprietários, colaboradores e gestores públicos) nas ideias explicitamente em oposição, mas também em algumas amparadas de um frágil consenso. Em seus aspectos endógenos, os atores expressam também suas contradições relacionadas ao desejo de sair e voltar ao antigo "normal" e os medos relacionados ao contexto da pandemia de Covid-19.

Sob as lentes teóricas utilizadas, procuramos ver tais resultados não apenas como indicadores de uma única contradição, mas diversas contradições que se dão em um conteúdo concreto, com um movimento próprio e, em cujas conexões, bem como em suas diferenças e semelhanças é necessário penetrar para compreendê-las relacionalmente. Lembra Lefebvre (1975, p. 276), que "diferentemente da contradição lógica (formal), na qual as contradições são externas umas às outras, a contradição dialética propõe uma inclusão e ao mesmo tempo uma exclusão ativa dos contraditórios".

Enfim, no presente momento, estamos trabalhando na análise dos dados e ainda costurando os resultados preliminares nos percursos investigativos. É possível entretanto, adiantar, que estes têm nos levado a inquietações sobre a percepção das pessoas quanto ao significado atual do comer fora, que deve deixar marcas nos próximos tempos.

Palavras-chave: Serviços; Alimentos e Bebidas; Covid-19; Pandemia.

REFERÊNCIAS

ALTINO, Lucas; FERREIRA, Marcelo. Após repercussão bares se unem para evitar aglomerações. **O Globo**, Rio de Janeiro, 03 jul. 2020. Disponível em: https://oglobo.globo.com/rio/apos-repercussao-bares-se-unem-para-evitar aglomeracoes-precisamos-mudar-de-denunciados-para-denunciantes-24514166. Acesso em: 04 jul. 2020.

FLITTER, Emily. 'I Can't Keep Doing This:' Small-Business Owners Are Giving Up. New York Times, 13 jul. 2020. Disponível em: https://www.nytimes.com/2020/07/13/business/small-businessescoronavirus.html?action=click&module=Top%20Stories&pgtype=Homepage. Acesso em: 13 jul. 2020.

FOODCONSULTING; MOLINARI, Sergio. **Impacto da Covid-19 no consumidor no Foodservice**. São Paulo, 2020. Disponível em: https://m.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/previsao-de-cenarios-pos-covid-19-no-segmento-de-alimentacao,7b65a0e1575f1710VgnVCM1000004c00210aRCRD. Acesso em: 20 jun. 2020.

FOODCONSULTING; MOLINARI, Sergio. **Cenário e projeções do Foodservice**: impactos da Covid-19. São Paulo, 2020. Disponível em: https://m.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/previsao-de-cenarios-pos-covid-19-no-segmento-de-alimentacao,7b65a0e1575f1710VgnVCM1000004c00210aRCRD. Acesso em: 20 jun. 2020.

FORBES, Alexandra. **Lamentável? Preocupante? Triste? O que dizer dos bares** lotados no **Leblon? Tem brasileiro que acaba com o Brasil**. Folha de São Paulo, São Paulo, 4 jul. 2020. Disponível em: https://www1.folha.uol.com.br/colunas/alexandraforbes/2020/07/lamentavel preocupante-triste-o-que-dizer-dos-bares-lotados-no-leblon.shtml. Acesso em: 08 jul. 2020.

GALUNION. QUALIBEST. **Alimentação na pandemia.** Como a COVID-19 impacta os consumidores e os negócios em alimentação. Disponível em https://galunion.com.br/ materiais-e-estudos-de-mercado-foodservice/. Acesso em: 10 jun. 2020

LANDLER, Mark. **Europe, Which Thought It Had the Virus Tamed, Faces** a Resurgence. New York Times, Nova York, 14 out. 2020. Disponível em: https://www.nytimes.com/2020/10/14/world/europe/europe/coronavirus.html?searchResultPosition=48: Acesso em: 18 out. 2020.

LEFEBVRE, Henri. **Lógica formal/lógica dialética**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1975.

LU, J. *et al*. COVID-19 Outbreak Associated with Air Conditioning in Restaurant. **Emerg**ing **Infectious Diseases**. Guangzhou, China. v. 26, n. 7, p. 1628-1631, jul. 2020. https://dx.doi.org/10.3201/eid2607.200764. Acesso em: 14 jul. 2020.

MENDONÇA, Renata. **No Brasil e no futebol, atropelamos o 'quando tudo isso passar'**. Folha de São Paulo, São Paulo, 06 jul. 2020. Disponível em: https://www1.folha.uol.com.br/colunas/renata-mendonca/2020/07/no-brasil-e-no-futebol-atropelamos-o-quando-tudo-isso-passar.shtml. Acesso em: 06 jun. 2020.

MORAWSKA, Lidia; MILTON, Donald. It is Time to Address Airborne Transmission of COVID-19. **Clinical Infectious Diseases**, Oxford, 2020, ciaa939. Disponível em: https://doi.org/10.1093/cid/ciaa939. Acesso em: 07 jul. 2020.

ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE OPAS BRASIL. **COVID-19** – (doença causada pelo COVID-19) Folha Informativa, Brasília, 2020. Disponível em: https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid= 875. Acesso em: 10 jun. 2020.

STEIN, Richard. Super-spreaders in infectious diseases. **International Journal of Infectious Diseases**. Otawa, v. 15, n. 8, ago. 2011. Disponível em: https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S1201971211000245?token=D6A994D385A7380E6F5F0D95E7F4B95D021EC457C7B8886802853CE9091F1FA68BA2BA37754EDE14D66C011AE90500A7. Acesso em: 15 jul. 2020.

COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR EM EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19

Juliana Damaris Candido de Lima[1]
Ceci Figueiredo de Moura Santiago[2]
Vinicius Diniz Villas Boas Rangel[3]

O comportamento do consumidor é definido como o "Estudo dos processos envolvidos quando indivíduos ou grupos selecionam, compram, usam ou dispõem de produtos, serviços, ideias ou experiências para satisfazer as necessidades e desejos [...]" (SOLOMON, 2002, p. 24).

Várias disciplinas, e.g. macroeconomia, microeconomia, psicologia, sociologia, antropologia, filosofia e humanidades contribuíram para o desenvolvimento deste campo, cada uma preenchendo lacunas deixadas por outras. Neste sentido, a pesquisa do consumidor tem adotado uma postura multidisciplinar (HOLBROOK, 1987), motivada por vários fatores, como culturais, sociais, pessoais, psicológicos, econômicos, demográficos, étnicos, familiares, situacionais, mercadológicos ou de marketing (KOTLER, 2000, p. 183).

O objetivo é apresentar um panorama do comportamento do consumidor em empreendimentos gastronômicos durante a pandemia do COVID-19. O pressuposto metodológico quanto aos objetivos é caracterizado como exploratório, descritivo e explicativo. Do ponto de vista dos procedimentos técnicos, é caracterizada como pesquisa bibliográfica e documental. Do ponto de vista da abordagem do problema, trata-se de uma pesquisa qualitativa.

Em virtude das pesquisas na área de comportamento do consumidor durante a pandemia do coronavírus ainda serem escassas, a análise documental é feita através de dados da Nielsen (2020), uma empresa global de informação, dados e medição, relacionada ao

[1] Mestre em Engenharia de Produção Universidade Estadual do Norte Fluminense - Docente em Gestão de Serviços Gastronomia/Instituto de Nutrição Josué de Castro/Universidade Federal do Rio de Janeiro - julianadamaris_candido@nutricao.ufrj.br.
[2] Doutoranda em Educação Universidade Lusófona Portugal- Coordenadora Acadêmica e Docente em Gestão de Serviços Gastronomia/Instituto de Nutrição Josué de Castro/Universidade Federal do Rio de Janeiro - cecisantiago@gastronomia.ufrj.br.
[3] Graduando em Gastronomia Instituto de Nutrição Josué de Castro/Universidade Federal do Rio de Janeiro.

comportamento do consumidor e da Galunion (2020), uma consultoria especializada em *food service*.

O comportamento do consumidor durante a pandemia está dividido em seis etapas, sendo que estas ocorrem em ordens distintas ou concomitantes, em localidades nacionais e internacionais.

A etapa 1 é marcada por uma compra preventiva e proativa, sendo notado uma preocupação com a manutenção geral da saúde, segurança e solidariedade, por exemplo. Há a preocupação com o modelo do delivery neste novo contexto, os consumidores têm a preocupação de como este alimento é preparado, embalado e transportado, até chegar em suas mãos. A não observância das recomendações de higiene e de saúde, interferem na migração destes clientes para outros empreendimentos gastronômicos que seguem as normas corretamente.

A inovação acaba sendo um diferencial competitivo, através do uso do delivery por meio de plataformas consolidadas, tendo como desafios: apostar na qualidade, temperatura, tempo e formas de pagamentos dos produtos e serviços oferecidos. Por outro lado, a aposta no delivery da própria marca apresenta como vantagens: a menor taxa por pedido, maior conhecimento do cliente, possibilidade de criar promoções personalizadas e fidelização dos clientes. Os requisitos na escolha dos deliveries, são: confiança, promoções e descontos, entrega sem contato com o entregador, frete grátis e rapidez na entrega. As vendas por sites, aplicativos e mídias sociais influenciam exponencialmente na disseminação da satisfação do cliente.

Os cardápios digitais por QR CODE proporcionam segurança em meio a pandemia, pois é uma forma de manter seu cliente seguro, respeitando as distâncias necessárias e evitando o contato desnecessário em objetos, além da economia dos custos na implantação do cardápio original, com a possibilidade de fazer alterações sem ter custos adicionais. O totem de atendimento acaba trazendo também como vantagem a personalização dos pedidos dos clientes.

Os estabelecimentos onde os consumidores evitam comprar nessa primeira etapa, são: quiosques e carrinhos de rua, *food trucks*, restaurantes por quilo, lanchonetes e *fast food*. Na transição para a próxima etapa, a solidariedade continua firme em primeiro lugar, e acaba também tendo maior relevância para os jovens que ficam mais sensíveis as promoções e diferenciais nos serviços dos restaurantes.

Na etapa 2, há uma compra reativa. Este período é marcado pela socialização, sobrevivência financeira e saudade. Há um aumento no consumo por parte dos jovens de pizza, estrogonofe, açaí e salgados. Ocorre também o aumento, nesta faixa etária, no consumo de hamburgueres, doces, bolos e sorvetes.

Na etapa 3, os critérios de escolha se baseiam em higiene e limpeza, preço justo, sabor dos alimentos e localização próxima. Ao contrário dos critérios que tiveram maior escolha na primeira e segunda etapa, que foram o serviço bem feito e restaurantes que precisam de ajuda.

A etapa 4 é marcada pela preparação para a vida em distanciamento social, com a diminuição das compras em lojas e o aumento das compras on-line. Com este novo comportamento, há a quebra da barreira que o e-commerce estava enfrentando no setor de alimentos, com a preocupação dos consumidores em comprar e não receber, pelo fluxo do alimento na cadeia de suprimentos ou até mesmo por não terem cartão de crédito e adaptação destes consumidores à este novo formato.

O consumidor está preocupado com o consumo de itens que sejam benéficos a saúde, compra de produtos que tenham boa relação preço/benefício, preocupação com a segurança alimentar, mais especificamente na área de consumo de carnes, preocupação com as finanças, ele está mais estressado e mais exigente. Ocorre o aumento no consumo de biscoitos, vitaminas, leite em pó e massas alimentícias e, por outro lado, a diminuição do consumo de cereais em barras e dos doces industrializados.

A etapa 5 é conhecida como a vida restrita, em virtude da preocupação com o aumento do preço e o aumento das compras online. O consumidor não compra mais um produto e sim uma experiência, para que possa se lembrar da marca, através de canais com receitas, programas de fidelidade, oferecimento de acessórios e aumento da comunicação com o cliente. Em relação às linhas de produtos, há um aumento no consumo de produtos: básicos de cesta, por estar em casa, que possuem durabilidade maior para poder estocar, chocolates e itens pré-prontos. Por outro lado, ocorre a diminuição do consumo de alimentos característicos de festas.

A escolha dos produtos é baseada em comida saudável, dietas funcionais, naturalidade/frescor dos alimentos, preocupação com sustentabilidade, valorização da marca/origem dos produtos, produtos livres de ingredientes artificiais, proibição do uso do plástico em embalagens e utensílios descartáveis, novidades em produtos *plant based*, novos cortes de carne e pratos veganos.

A escolha da empresa é pautada na confiança, experiência, expectativa, empatia, acolhimento, transparência e cidadania, i.e. o consumidor vai observar: como a empresa lida com os funcionários da linha de frente, se não praticou preços abusivos, se prestou serviços para ajudar a comunidade durante a pandemia, se foi ética, empresas que estão passando por dificuldades financeiras e não irão frequentar lugares com muitas aglomerações.

A etapa 6 procura oferecer produtos por assinatura, refeições tamanho família por serem mais econômica enquanto os consumidores estão em *home office*, *Grab and Go* devido à rapidez, *catering* tanto para empresas quanto para residências, venda de ingredientes para preparo de alimentos em casa e kits com refeições completas.

O comportamento do consumidor apresentou modificações de acordo com o passar do tempo e a situação da pandemia, em diferentes localidades. Tais modificações podem ser atribuídas tanto ao contexto em que esse consumidor estava vivendo, como a aspectos da neurociência do comportamento do consumidor.

Palavras-chave: Gastronomia; Comportamento do Consumidor; Gestão em negócios; COVID-19.

REFERÊNCIAS

GALUNION**. Alimentação na pandemia**. Disponível em: https://galunion.com.br/materiais-e-estudos-de-mercado-foodservice/. Acesso em: 05 out. 2020.

HOLBROOK, Morris B. What is Consumer Research? **Journal of Consumer Research**, v. 14, n. 1, jun. 1987, p. 128-132.

KOTLER, Philip. **Administração de marketing:** a edição do novo milênio. 10 ed. São Paulo: Prentice Hall, 2000.

NIELSEN. **Insights COVID-19**. Disponível em: https://www.nielsen.com/br/pt/insights/related-tag/covid-19/. Acesso em: 05 out 2020.

SOLOMON, Michael R. **O comportamento do consumidor:** comprando, possuindo e sendo**.** 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.

AUMENTO DA ATIVIDADE GASTRONÔMICA EM TEMPOS DE "*PÃODEMIA*"

David de Andrade Cabral[1]
Tatiane Kuka Valente Gandra[2]

Diante do cenário atual da pandemia causada pelo Covid-19, houve um movimento nas redes sociais de incentivo à produção de alimentos básicos para consumo em casa e a volta de uma culinária de origem. Devido a este fato, foi observado um aumento do interesse pela gastronomia por parte da população em geral e, consequentemente, uma maior procura por receitas caseiras. Um dos principais alimentos participativos deste movimento foi "o pão", cujo incentivo à sua produção em casa foi realizado desde receitas simples até receitas mais elaboradas, como os pães de fermentação natural.

O objetivo deste trabalho foi dar destaque a este movimento de procura por conhecimento na área da gastronomia com ênfase na produção de pão em casa, questionando possíveis causas e consequências de sua popularidade durante o período de isolamento social. Para isto, o Grupo de Pesquisa "Gastronomia: Cozinha é Ciência", do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), elaborou um questionário voluntário e anônimo disponibilizado pelo período de 30 dias (de 11 de agosto de 2020 a 10 de setembro de 2020) nas redes sociais. O questionário, na plataforma Google Forms, continha 23 questões de múltipla escolha que permitiam ao usuário selecionar uma ou mais alternativas. Neste trabalho foram selecionadas 5 perguntas para apresentar os resultados, sendo elas: "Você assistiu alguma transmissão ao vivo sobre gastronomia nessa quarentena?", "Se sim, qual tipo de conteúdo?"; "Você passou a cozinhar mais nessa quarentena?"; "Fez algum pão nessa quarentena?" e "Caso tenha feito algum pão, o que te levou a fazer?".

A pesquisa foi respondida por 410 pessoas e destas, 54% responderam que assistiram

[1] Universidade Federal de Pelotas - david.cab3@hotmail.com.

[2] Universidade Federal de Pelotas.

alguma *live* sobre gastronomia na quarentena. Em relação ao tipo de conteúdo assistido foram obtidos os maiores resultados para receitas diversas (21%), seguidas de doces e sobremesas (16%), cozinha saudável (13%), panificação (11%) e comidas regionais (11%). No questionamento "Você passou a cozinhar mais nessa quarentena?" obtivou-se impressionantes 86% de respostas positivas. Por fim, nas últimas duas questões analisadas, enfatizando a elaboração de pão: "Fez algum pão nessa quarentena?" e "Caso tenha feito algum pão, o que te levou a fazer?", foram observadas 60% de respostas positivas para a primeira pergunta, e como principais motivos foi verificado uma relatividade entre as alternativas. Sendo 27% "Porque a receita e preparo são fáceis", 22% "Porque sempre quis aprender a fazer", 18% "Porque o pão precisa de tempo e dispunha desse tempo livre" e 16% "Porque é uma alternativa barata de alimentação nesse momento".

Nas primeiras 2 perguntas ressalta-se a alta demanda da produção de transmissões ao vivo através das redes sociais, as famosas *lives*. Pois observou-se que a maior parte dos participantes da pesquisa responderam que haviam assistido alguma *live* com conteúdo que envolvesse a gastronomia. Também foi observado que grande parte do conteúdo assistido foi em volta de receitas diversas, demonstrando um possível aumento do interesse público pela culinária na quarentena, o que é corroborado com relatos recentes publicados em sites da área (AGRELA, CURY e VITORIO, 2020).

Além disso, os resultados da terceira pergunta confirmarem esse aumento da atividade gastronômica caseira, em que o maior contato das pessoas em suas casas pode ter resultado em uma mudança alimentar e uma desconstrução de hábitos maléficos para a saúde. Podendo, inclusive, nesse período, inferir uma possível valorização da comida caseira como instrumento de reeducação alimentar. Uma vez que, neste contexto, trata-se de um momento no qual o indivíduo pode desfrutar de uma experiência íntima com o alimento, enxergando-o como uma oportunidade de se abster da rotina e se proporcionar uma nova aventura sensorial (GRANCHI, 2020).

Um alimento acessível e feito de forma caseira garante uma qualidade nutricional maior do produto sem contar com aditivos químicos prejudiciais à saúde. Outrossim, o preparo da alimentação caseira enfatiza a memória afetiva relacionada à cozinha, cujo o momento passado dentro dela, nos preparos executados, pode remeter às memórias familiares, como um resgate de lembranças da infância, juventude e da fase adulta com seus devidos pais,

mães, avós, etc. (AFP, 2020; BACOCCINA, 2020).

Sendo o pão um alimento básico milenar, na pergunta "Fez algum pão nessa quarentena?", na qual 60% de resultados foram positivos, pode-se concluir que grande parte dos participantes da pesquisa se arriscou na tentativa de produzir um pão caseiro. E ainda, levando em conta os fatores diversificados que justificam a elaboração de pães caseiros, pode-se comentar sobre a grande onda nas mídias sociais acerca do pão e como este acabou por se popularizar durante a pandemia nas casas dos brasileiros e também ao redor do mundo.

Algo que antes poderia ser digno apenas de padarias, agora está sendo realizado de forma mais cotidiana e executado com maior facilidade pela maioria das pessoas participantes da pesquisa. Segundo Bacoccina (2020), o pão tornou-se um dos grandes símbolos da quarentena e, nesta pesquisa, em função dos resultados obtidos, pode-se inclusive ser denominado de "*pãodemia*". Também, cabe enfatizar que o aumento da produção de pães teve como consequência um déficit no abastecimento de farinha de trigo nos supermercados ao redor do país e no mundo. (AFP, 2020; BACOCCINA, 2020).

No período de distanciamento social, o ser humano se viu obrigado a mudar e adaptar-se às novas rotinas que lhe foram estabelecidas perante o cenário da pandemia causada pelo Covid-19. Diversos fatores como o *home office*, o cansaço mental, a falta de exercícios físicos e a monotonia do dia-a-dia em casa, culminaram em um desejo de experimentar coisas diferentes, sair da rotina e aventurar-se em novos saberes. Neste contexto, e levando em consideração os resultados da pesquisa realizada, pode-se mencionar o grande papel que a gastronomia exerceu nas casas de várias pessoas. A cozinha serviu como possível "terapia" para escapar dos problemas e a gastronomia passou a ser um novo entretenimento, uma experiência prazerosa de possíveis lembranças familiares e até mesmo como uma alternativa de carreira. Além disso, culinária foi um dos fatores que mais tive abrangência em pesquisas na internet durante a quarentena, sendo o pão um dos elementos principais de procura (BACOCCINA, 2020)

Assim, como consequência da pandemia. observou-se um aumento na atividade culinária, com uma maior valorização da comida feita em casa, tendo o pão, ou *pãodemia*, como um dos alimentos destaque deste período.

Palavras-chave: Pão; Panificação; Farinha; Covid-19; Gastronomia.

REFERÊNCIAS

AFP. Coronavírus: Britânicos deixam supermercados sem farinha. **Estado de Minas** Internacional. Minas Gerais, 02 abr. 2020. [online]. Disponível em: https://www.em.com.br/app/noticia/internacional/2020/04/02/interna_internacional,1134900/coronavirus-britanicos-deixam-supermercados-sem-farinha.shtml. Acesso em: 12 out. 2020.

GRANCHI, Giulia. Estudo mostra principais mudanças na alimentação durante a quarentena. **UOL**. São Paulo, 14 jun. 2020. [online]. Disponível em: https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/redacao/2020/06/14/estudo-mostra-principais-mudancas-na-alimentacao-durante-a-quarentena.htm. Acesso em: 12 out. 2020.

AGRELA, Lucas; CURY, Maria Eduarda; VITORIO, Tamires. Na quarentena, o mundo virou uma live. **Exame**. São Paulo, 23 abr. 2020 [online]. Disponível em: https://exame.com/revista-exame/o-mundo-e-uma-live/. Acesso em: 12 out. 2020.

BACOCCINA, Denize. Como o pão caseiro se tornou o símbolo da quarentena. **A vida no centro**. São Paulo, 06 mai. 2020. [online]. Disponível em: https://avidanocentro.com.br/blogs/pao-caseiro-quarentena/. Acesso em: 12 out. 2020.

VIRADA GASTRONÔMICA: COMO A CULINÁRIA DÁ LUGAR À GASTRONOMIA NO JORNALISMO BRASILEIRO

Renata Maria do Amaral[1]

Como se dá a transição do discurso da culinária para o discurso da gastronomia no campo do jornalismo? Toda essa ênfase no tema que ocorre na contemporaneidade não surgiu do nada, pelo contrário, foi se construindo ao longo do tempo. Vamos chamar de "virada gastronômica" a fase em que a gastronomia passa a se sobrepor à culinária nas páginas dos jornais brasileiros. Queremos, com isso, descobrir quais foram as condições de possibilidade para o surgimento do discurso atual acerca da gastronomia. O novo status do tema é fruto de uma prática social que não vem de hoje, mas que culmina no que estamos vendo agora. Como e por que a imprensa passa a desvalorizar a culinária e a valorizar a gastronomia como um discurso sobre a comida? Quais são os fatores que levam a essa mudança do olhar para a alimentação no jornalismo? Como, enfim, se constitui esse florescente campo do jornalismo gastronômico?

Esta pesquisa tem como objetivo apresentar o momento de transição em que a culinária é substituída pela gastronomia no jornalismo brasileiro. Esta passagem acarreta mudanças de editoria (de feminina para cultura e lazer), gênero (de receita para crítica e reportagem), enfoque (da prática ao discurso), espaço (da casa ao restaurante), protagonista (da cozinheira ao chef) e abordagem (de cotidiana a cultural). O foco da nossa pesquisa está na virada gastronômica, entre meados das décadas de 1970 e 1990. A virada, claro, não se dá de um dia para o outro. É, como o próprio nome diz, uma passagem, ou seja, coexistem elementos residuais da fase anterior com a preparação do terreno para a fase posterior. É preciso ter em mente que se trata de um momento de transição, que vai abrir caminho para a consolidação do subcampo do jornalismo gastronômico na contemporaneidade.

Analisamos, pelo viés do discurso, dois marcos desta virada: a coluna "À mesa como convém" (1975-1997) no Jornal do Brasil (JB), e a primeira fase do suplemento Comida (1988-1992), na Folha de São Paulo (FSP). Dada a extensão do nosso corpus de pesquisa, a

[1] Jornalista e gastrônoma com mestrado e doutorado em Comunicação pela Universidade Federal de Pernambuco - reamaral@gmail.com.

coleta de dados se colocou como um desafio. Do primeiro, coletamos um total de 617 páginas distribuídas em 177 edições, além das capas dos jornais que traziam chamadas para o caderno de gastronomia. Do segundo, foram coletadas 977 colunas. Também foi necessário coletar textos anteriores à virada para comparação, o que nos levou a recolher conteúdos publicados nos dois jornais desde 1960 até 1975, no caso do JB, e até 1988, no caso da FSP.

Restaurantes são o destaque de 83% das páginas de Comida, na FSP, tanto em críticas e reportagens quanto no roteiro do guia. Tal disparidade não acontece por acaso. Afinal, qual a principal marca da passagem da culinária no espaço privado à gastronomia no espaço público? O restaurante figura como o personagem essencial da virada gastronômica, estimulado pela cultura de consumo. Neste contexto, o jornal assume o papel de esclarecer ao público interessado sobre as novidades da cidade.

Levada ao extremo pelo uso do pseudônimo, a questão do anonimato chama a atenção na figura de Apicius, no JB. Atualmente, uma parcela significativa dos jornalistas de gastronomia não trabalha dessa forma e faz a crítica de estabelecimentos para os quais vai como convidado. Essa prática é prejudicial ao trabalho jornalístico, pois a equipe do restaurante faz de tudo para a experiência ser perfeita. O leitor, no entanto, não terá acesso ao mesmo tratamento quando resolver visitar aquela casa. Além disso, outro ponto deve ser considerado: o crítico anônimo também usufrui de maior liberdade não somente na hora de degustar, mas também na hora de escrever. Os textos publicados na imprensa influenciam o público a ir ou não à um estabelecimento e poder emitir opinião sem sofrer pressões de ninguém é o ideal.

Os resultados da análise apontam que são três os principais temas recorrentes na virada: os critérios da crítica, o início da valorização dos *chefs* de cozinha e a pedagogia do consumo. Como gênero que busca indicar ou rechaçar restaurantes, a crítica busca orientar o leitor nos momentos de lazer. Os *chefs* começam a ser valorizados, principalmente após a chegada dos profissionais franceses ao Brasil. A pedagogia do consumo, por fim, é o caminho encontrado para buscar ampliar o conhecimento do leitor em uma área ainda nova para ele.

O percurso teórico conta com duas balizas: o filósofo Michel Foucault, para abordar a virada gastronômica como acontecimento discursivo, e o sociólogo Pierre Bourdieu, para explorar a constituição do jornalismo gastronômico como subcampo do jornalismo. Foucault (2008) nos traz a noção de acontecimento discursivo: quando um enunciado é produzido, por

que apareceu exatamente ele e nenhum outro em seu lugar? O discurso que pode ser dito só pode sê-lo de acordo com condições de possibilidade determinadas.

> Isto significa que não se pode falar de qualquer coisa em qualquer época; não é fácil dizer alguma coisa nova; não basta abrir os olhos, prestar atenção, ou tomar consciência, para que novos objetos logo se iluminem e, na superfície do solo, lancem sua primeira claridade. (FOUCAULT, 2008, p. 50).

Já Bourdieu (1999) define campo como

> [...] um espaço social estruturado, um campo de forças – há dominantes e dominados, há relações constantes, permanentes, de desigualdade, que se exercem no interior desse espaço – que é também um campo de lutas para transformar ou conservar esse campo de forças. (BOURDIEU, 1999, p. 57).

Para o autor, o campo do jornalismo tem uma particularidade em relação aos outros campos da produção cultural: sua dependência em relação às forças externas e às leis do mercado. O campo jornalístico inclui tanto tendências puxando para o polo cultural (produtos vanguardistas, mas restritos em termos de público) quanto para o polo econômico (programas voltados para conquistar a audiência custe o que custar). O subcampo do jornalismo gastronômico precisa atuar dentro desse jogo em relação a outras editorias e temas.

O acontecimento discursivo da virada gastronômica e o surgimento do subcampo do jornalismo gastronômico estão interligados. As mudanças no contexto social, econômico, político e cultural da época também se relacionam com esses fenômenos. A culinária é colocada de lado, enquanto a gastronomia ganha espaço. O discurso em torno da comida se modifica: falar sobre comida se torna uma outra coisa, com novas dimensões antes impensadas. Ao mesmo tempo, disputas internas e externas no campo jornalístico também tecem essas alterações, conferindo legitimidade ao novo subcampo, que precisa disputar com outros por anúncios, status, espaço na página e orçamento dentro dos veículos.

É muito importante ressaltar que a virada é marcada não apenas por uma passagem da culinária à gastronomia, mas também da informação não jornalística à informação jornalística, afinal, receitas não são um gênero jornalístico, mas sim um gênero textual. O fato de ser impressa em páginas de jornal não faz dela jornalismo, assim como acontece com horóscopos, histórias em quadrinhos ou passatempos. Antes da virada, são as receitas que resumem todo o conteúdo sobre comida publicado nos periódicos, exceto quando começam a surgir indícios da virada. Quando ela acontece, surge então o jornalismo gastronômico: a comida passa a ser considerada um tema digno de exploração jornalística, indo de gêneros opinativos como a crítica até gêneros interpretativos como a reportagem.

Palavras-chave: Virada gastronômica; Jornalismo gastronômico; Campo jornalístico; Folha de S.Paulo (Comida); Jornal do Brasil (Apicius)

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **Sobre a televisão**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1999.

FOUCAULT, Michel. **A arqueologia do saber**. 7 ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008.

MACARRÃO AO ALHO E ÓDIO: A RECEITA PARA A CRIAÇÃO DE UM PODCAST COMO FERRAMENTA DE COMUNICAÇÃO EM GASTRONOMIA

Michael Baldi Hermenegildo Maller[1]
Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro[2]
Juliana Dias Rovari Cordeiro[3]

O advento das Novas Tecnologias de Comunicação e Informação impulsionou de forma significativa o processo da globalização. Com ênfase na internet, a conformação das próprias estruturas do viver-social foram modificadas e as barreiras físico-espaciais quebradas. E as comunicações e conexões globais expandiram-se de forma rápida e eficiente (RODELLA, 2005, p. 41-43).

Nesse contexto, para Suter, Alexander e Kaplan (2005, p. 48), as mídias sociais surgem como uma "ferramenta a serviço do homem que tem como função o aumento das capacidades humanas e das possibilidades de colaboração social, a criação de redes sociais e a troca de informações".

As dinâmicas educacionais também foram impactadas a partir do surgimento de novas ferramentas de comunicação e aprendizagem, que possibilitaram o processo da democratização do acesso ao conhecimento (RAMOS e ROSSATO, 2017, p. 1035-1041). Todavia, cabe ressaltar que ser um estudante e docente no século XXI em meio ao imenso fluxo de informações e plataformas de comunicação se torna por vezes desafiador, uma vez que informação e utilização de tecnologia em excesso podem causar confusão e distrações (RAMOS e ROSSATO, 2017, p. 1041 -1044).

A atual pandemia de COVID-19 resultou na adoção do ensino remoto pelas instituições de ensino, causando o que Pasini, Carvalho e Almeida (2020, p. 2) apontam como

[1] Mestrando, com bolsa CAPES, do Programa de Pós-Graduação Educação em Ciências e Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro - mikelmaller@gmail.com
[2] Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro - kennedy111297@gmail.com
[3] Pós-doutoranda, com bolsa Capes, do Programa de Pós-Graduação Educação em Ciências e Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro - juliana.gourmet@gmail.com

uma "revolução pedagógica para o ensino presencial, a mais forte desde o surgimento da tecnologia contemporânea de informação e de comunicação".

O ingresso do autor, um gastrônomo recém-formado, em uma nova área do conhecimento (Educação em Ciências e Saúde); as tensões da construção de novas relações pessoais somente pelos ambientes virtuais; os novos e densos conteúdos propostos pelas disciplinas; a delimitação e aproximação dos campos da Gastronomia e Educação na construção do projeto de pesquisa; foram responsáveis por uma sensação de distanciamento das temáticas relativas à Gastronomia.

Neste contexto, sentindo a necessidade de criar algo para auxiliar no processo de pesquisa acadêmica, nasce o projeto do *podcast* intitulado "Macarrão ao Alho e Ódio" como um espaço de comunicação em Gastronomia. Tal *situação limite*, entendida por Freire (1970, p. 130) como obstáculos e barreiras encontradas pelas pessoas em suas vidas no âmbito pessoal e social que precisam ser vencidas, requer um *ato limite* que, nesta concepção freiriana, é o conjunto de ações necessárias para o rompimento da *situação limite* apontando para a descoberta do *inédito viável*.

Nesta perspectiva, este trabalho tem por objetivo relatar a criação e desenvolvimento do *podcast* "Macarrão ao Alho e Ódio" que, ao associar os campos da Gastronomia, Comunicação e Educação, visa propor e democratizar discussões acerca da temática Alimentação com abordagem transdisciplinar.

O presente relato parte de um estudo exploratório e se alinha ao ponto de vista de Demo (1996, p. 18) que entende a construção do conhecimento científico organizado numa multiplicidade, que está constantemente desafiada a criar variados modos de leitura da realidade, envolvendo concepções sociopolíticas e históricas, ideologias, metodologias, interações entre os sujeitos, contextos e pesquisadores.

A partir desta concepção optou-se por utilizar o Relato de Experiência (RE) como ferramenta metodológica, já que ele se apresenta como uma importante opção de narrativa científica que, através da linguagem, revela a singularidade da experiência (DALTRO e FARIA, 2019, p. 224-235). Para as autoras, o RE é uma construção textual que "circunscreve experiência, lugar de fala e seu tempo histórico, tudo isso articulado a um robusto arcabouço teórico, legitimador da experiência enquanto fenômeno científico" (DALTRO e FARIA, 2019, p. 235).

Frente às diversas dificuldades encontradas pelo autor e motivado a romper tais barreiras a fim de descobrir o que Freire (1970, p. 130) chama de *inédito viável*, nasce o *podcast* Macarrão ao Alho e Ódio. Estimulado a encontrar alternativas possíveis no período de quarentena e isolamento social, surgiu a ideia de utilizar o mesmo como uma ferramenta para veicular informações sobre Gastronomia e área da Alimentação. Essa mídia é um modo de difusão de emissões de rádio através da internet, resultado da fusão de iPod (leitor MP3 da Apple) e broadcasting, existente desde 2004 (MOURA e CARVALHO, 2006, p. 88).

O podcast, com periodicidade semanal, permitiu pesquisar conteúdos referentes à Gastronomia, além de comunicá-la como campo científico. Seu nome faz referência a um trocadilho bem-humorado, utilizado pelos estudantes de Gastronomia. A identidade sonora, ou o slogan sonoro, é composta pelos sons das transições das entrevistas, da edição e dos efeitos musicais que integram a programação (ESTEBAN, 2003, p. 23). A partir daí surgiu o questionamento "para quem comunicaremos?" e, desta inquietação, optou-se por uma linguagem mais informal, que trouxesse liberdade de gírias e expressões casuais, mas que ainda assim traria reflexões fundamentadas na literatura.

Tal perspectiva corrobora com a ideia de Bueno (2010, p. 3,9) acerca da divulgação científica como a difusão das informações científicas e tecnológicas a indivíduos não alfabetizados cientificamente. Por isso, é importante a decodificação e recodificação do discurso especializado, optando por temáticas mais abertas, com uma perspectiva multidisciplinar, para que haja a formação de uma audiência mais eclética e não só com indivíduos especializados.

Os temas foram pensados a fim de aproximar o público em geral do campo científico da Gastronomia, distanciando-se da visão reducionista midiática associada a *chefs* famosos e restaurantes estrelados. Desta forma, busca-se revelar as complexidades e particularidades da área. A linha editorial do *podcast* compreende a Gastronomia como uma reunião de fenômenos entendidos a partir das relações entre o ser humano e seu alimento, que leva em consideração "os costumes, as tradições e as interações entre homens e sociedades de diferentes culturas" (BORGES; AUTRAN; RUBIM, 2010, p. 5).

A reflexão dos três primeiros episódios, influenciada pelo período pandêmico, foi direcionada para o cozinhar em casa, para afetividade do ato de cozinhar e da comensalidade e o trajeto que o alimento faz até chegar à mesa. Os episódios seguintes abordaram temáticas relativas às impressoras 3D de alimentos, geração MasterChef, acerca dos impactos diversos

dos *reality show* culinários, Gastronomia e gênero, guia alimentar, cozinha doméstica e culinárias diversas, como a árabe, canábica e infantil.

Através do quadro "Pipoca na Manteiga", uma parceria entre os autores Michael Maller e Kennedy Ribeiro, com periodicidade mensal, vislumbrou-se a possibilidade de discussão da Gastronomia e seus entrelaçamentos com o cinema. O quadro busca aprofundar-se em narrativas diversas, visando identificar os aspectos existentes relativos à alimentação, além de problematizar e comparar com perspectivas políticas e socioculturais da sociedade contemporânea. Já que, conforme Duarte (2002, p. 17), os filmes são de igual importância, se comparado aos livros, para a formação cultural e educacional das pessoas.

O *podcast* foi ao ar na primeira semana de julho de 2020 e até o presente envio deste trabalho somam-se 14 episódios e pouco mais de mil *plays*, conforme gráficos fornecidos pelo site que hospeda o programa, o que resulta em um público médio de 71 pessoas.

O presente relato aponta a necessidade de construir processos entrelaçados de comunicação e educação na área Gastronomia através da divulgação científica, numa perspectiva popular e dialógica, como sugere Freire (1971). A utilização do *podcast* funcionou não só como ferramenta de aprendizagem para o autor, como possibilitou a democratização do conhecimento em Gastronomia através de uma linguagem de fácil acesso. Por fim, é importante destacar a boa recepção do programa que evidencia a potencialidade e demanda por conteúdo do campo científico da Gastronomia.

Palavras-chave: Gastronomia; Comunicação; Comunicação em Gastronomia; Podcast; Divulgação Científica.

REFERÊNCIAS

BORGES, Ana Marta de Brito; AUTRAN, Martha Pio; RUBIN, Rebeca Euster. Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no diretório do CNPq - ano de 2010. In: VII Seminário ANPTUR, **Anais [...]**. São Paulo, 2010.

BUENO, Wilson Costa. Comunicação científica e divulgação científica: aproximações e rupturas conceituais. **Inf. Inf**., Londrina, v. 15, n. 1 esp., 2010.

DALTRO, Mônica Ramos; FARIA, Anna Amélia de. Relato de experiência: Uma narrativa científica na pós-modernidade. **Estud. pesqui. psicol.,** Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, p. 223-237, 2019.

DEMO, Pedro. **Pesquisa - Princípio Científico e Educativo**. São Paulo: Cortez, 7. ed., 1996.

DUARTE, Rosália. **Cinema & Educação**. Belo Horizonte: Autêntica, 2002.

ESTEBAN, Luis Miguel Pedrero. **La radio especializada: las técnicas de programación de la radio temática**. Barcelona: Editorial Ariel, 2003.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. São Paulo: Paz e Terra, 11. ed., 1970.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação?** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1971.

MOURA, Adelina; CARVALHO, Ana Amélia A. Podcast: Potencialidades na Educação. Portugal, Braga. **Revista de Ciências e Tecnologias de Informação e Comunicação**, n. 3, 2006.

PASINI, Carlos Giovani Delevati; CARVALHO, Élvio de; ALMEIDA, Lucy Hellen Coutinho. **Educação Híbrida em Tempos de Pandemia: Algumas Considerações**. Rio Grande do Sul: Univ. Brasileira de Santa Maria, 2020.

RAMOS, Wilsa Maria; ROSSATO, Maristela. Democratização do Acesso ao Conhecimento e os Desafios da Reconfiguração Social para Estudantes e Docentes. **Rer. Eletrônica de Educação**, v. 11, n. 3, 2017.

RODELLA, Cibele Abdo. Internet: Um Novo Paradigma de Informação e Comunicação. **ver. Comunicação & Educação**, n.1, 2005.

SUTER, Vicki; ALEXANDER, Bryan; KAPLAN, Pascal. Social Software and the Future of Conferences Right Now. **Rev. Educause Review**, 2005.

REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DA ALIMENTAÇÃO RETRATADAS NO CINEMA

Maria Marta Amancio Amorim[1]
Maria Cristina Santiago[2]
Maria Natália Pereira Ramos[3]

O cinema, através da imagem sonora em movimento, é palco para a comunicação e manifestação de representações sociais (RS), de comportamentos socioculturais, de fenômenos sociais, culturais e identitários. Estas imagens influenciam o espectador, tornam-se objeto de desejo e seduzem o olhar, buscando um sentido e significação quando os espectadores assistem, escutam e recebem informações de um filme. A arte extrapola os limites impostos pelas racionalidades e amplia a compreensão da experiência humana e, neste sentido, o cinema é produtor de pensamento e cultura (RAMOS, 2010; FERREIRA *et al*., 2016).

O objetivo deste estudo é levantar e analisar as RS dos espectadores de cinema referente à alimentação retratada em filmes. Um formulário elaborado no *Google Forms* foi lançado no *Facebook* para obter informações das pessoas que gostam de cinema: idade, sexo, 1. Qual o filme que lhe vem em mente que retrata o comer no cinema? 2. Qual é a cena ou frase desse filme que lhe vem em mente? 3. Fale sobre essa cena ou frase do filme.

A partir dos dados da primeira pergunta foi escolhido o filme mais citado para a análise dos dados. Para analisar a segunda e terceira pergunta empregou-se a Técnica de Análise do Conteúdo Temático-Categorial, seguindo três etapas básicas: a pré análise, a codificação e o tratamento dos resultados (BARDIN, 2006). Na análise das respostas empregou-se a Teoria das RS na sua abordagem processual, que são os processos por meio dos quais as pessoas, em interação social, constroem explicações sobre os objetos sociais que exercem forte impacto em suas vidas (MOSCOVICI, 2012). A amostra constitui-se por 35

[1] Nutricionista. Doutora em Enfermagem. Pesquisadora do Centro Universitário Unifacvest, Brasil - martamorim@hotmail.com.
[2] Nutricionista. Mestre em Saúde Coletiva, Brasil - crissantiago@hotmail.com.
[3] Doutora em Psicologia Clínica e Intercultural. Prof. Associada da Universidade Aberta. Centro de Estudos das Migrações e Relações Interculturais, Portugal - maria.Ramos@uab.pt.

participantes que responderam todas as perguntas contidas no formulário, sendo 90% mulheres e 10% homens. Vieram à mente dessas pessoas 14 filmes, sendo o mais citado (26,47%) *A Festa de Babette* (1987), em seguida (17,64%) *Ratatouille* (2007) e outros menos citados.

A Festa de Babette foi filmado na Dinamarca e produzido em 1987 por Gabriel Axiel. Filippa (Bodil Kjer) e Martine (Birgitte Federspiel) são filhas de um rigoroso pastor luterano e após sua morte surge no vilarejo Babette (Stéphane Audran), uma parisiense que se oferece para ser cozinheira e faxineira da família. Muitos anos depois, ela recebe a notícia de que ganhou um grande prêmio na loteria e se oferece para preparar um jantar francês em comemoração ao centésimo aniversário do pastor, revelando seus dotes culinários e seu trabalho anterior como chefe de cozinha. Os paroquianos, a princípio temerosos, acabam rendendo-se ao banquete de Babette (BLIXEN, 2012).

Dentre os participantes que escolheram tal filme, 62,5% possuem de 51-60 anos, 25% de 41-50 anos e 12,5% de 31-40 anos. Os discursos destes participantes foram divididos, em duas categorias: Preparar e Servir os alimentos. O alimento entra primeiramente com restrição, adequado à pequena aldeia, refletindo os parâmetros conservadores e religiosos das duas irmãs, sendo somente uma fonte de alimentação. A culinária acrescenta refinamento, leveza, cultura e sofisticação ao processo de cozinhar o alimento, que passa então, de uma necessidade nutricional para uma categoria mais elevada. Mais do que um trabalho braçal ou mecânico, a culinária exige talento e criatividade. Ao degustar a comida esta deve ser excelente, atestada pela cor e sabor. Para os convidados idosos da *Festa de Babette* a alimentação atuou com um poderoso aglutinador social. A comensalidade – o processo de comerem juntos reforçou a relação social, o pertencimento ao grupo, transferindo significado e dando vida aos idosos, como um reforço nas suas identidades.

O filme *Ratatouille* foi lançado em 6 de julho de 2007 por Brad Bird, em Paris. O personagem Remy (Patton Oswalt) é um rato que sonha se tornar um grande *chef*. A sua família é contra a ideia, além do fato de que, por ser um rato, ele sempre é expulso das cozinhas que visita. Um dia, enquanto estava nos esgotos, ele fica bem embaixo do famoso restaurante de seu herói culinário, Auguste Gusteau (Brad Garrett). Ele decide visitar a cozinha do lugar e lá conhece Linguini (Lou Romano), um atrapalhado ajudante que não sabe cozinhar e precisa manter o emprego a qualquer custo. Remy e Linguini realizam uma parceria na qual Remy fica escondido sob o chapéu de Linguini e indica o que ele deve fazer

ao cozinhar. Após inúmeros infortúnios, a filme termina com a realização do sonho de Remy. Ambientado em Paris, símbolo da gastronomia e das liberdades individuais, o uso da representação da cidade-luz traz em seu âmago a ancoragem necessária para que o universo lúdico se desenvolva (RATATOUILLE, 2017).

Os participantes que escolheram *Ratatouille* possuem 31-40 anos (50%), 41-50 anos (17%), 18-30 anos (33%), sendo mais jovens (cerca de 20 anos) do que os participantes que escolheram a *Festa de Babette*. Vinte anos é o tempo que separa o lançamento dos dois filmes. Duas categorias emergiram na análise dos discursos desse filme: O rato e a busca do sonho e a Mudança e a realização. O empoderamento do ratinho é o da certeza de que qualquer indivíduo tem seu lugar no mundo. O alimento é uma alavanca de entrada social em que o ratinho foi reconhecido por sua capacidade de fazer uma boa comida. A escolha do rato como narrador e personagem principal respalda a ideia de processo desenvolvido por Moscovici, no qual os indivíduos que compõem a comunidade do filme, ratos e homens, aprendem o respeito à convivência e a valorização do talento individual. À primeira vista, um rato jamais seria capaz de algo tão complexo como a utilização de mescla de sabores, aromas e texturas para a criação gastronômica, como retratada no filme. Ao contrário, um rato simboliza o aspecto mais marginal de uma sociedade: um morador de esgotos. Os entrevistados atentaram-se para as etapas do preparo do alimento, ou seja, as técnicas de pré-preparo e o passo a passo ensinados pelo rato ao ajudante de cozinha, de uma forma lúdica.

Na contemporaneidade, cozinhar é moda, as pessoas querem aprender receitas práticas para cuidar da sua alimentação ou da família e que tenham, ao mesmo tempo, sofisticação de sabores e na apresentação do prato. O filme retrata a possibilidade do improvável, quando um rato é reconhecido como um *chef*. A objetivação que envolve a realização pessoal, social e conceitual neste filme tem o seu representante no rato e também na abordagem que é dada aos cozinheiros, personagens misteriosos e às vezes "diferentes" do que se espera de um *chef*. A gastronomia é vista como uma possibilidade para todos, na qual a qualidade do sabor não está vinculada ao custo, às vezes excessivo, dos alimentos utilizados. Em uma das cenas finais do filme, é servido ao crítico gastronômico Ego um prato tradicional da culinária francesa a base de legumes, o *ratatouille*. A memória sensorial do personagem Ego o remete à infância e este episódio no filme retrata a importância da alimentação na memória afetiva do indivíduo e sua importância da identidade pessoal e social.

Nos dois filmes a RS das pessoas que gostam do cinema sobre alimentação emerge quando o alimento é transformado em comida saborosa, compartilhada entre as pessoas. Tanto o sabor inovador e antes inatingível, como o retratado na *Festa de Babete*, quando a valorização do improvável, narrado em *Ratatouille*, traz a importância da refeição como um ato de integração, recordação, inovação e transformação individual e social através das preparações e degustações de alimentos.

Palavras-chave: Representações sociais; Alimentação; Gastronomia; Cinema; Cultura.

REFERÊNCIAS

BARDIN, Laurence. **Análise do conteúdo.** Lisboa: Edições 70, 2006.

BLIXEN, Karen. A. **Festa de Babette**. E-book. São Paulo: Cosac Naify, 2012.

FERREIRA, Francisco Romão. Cinema para quê? Uma introdução ao uso do cinema na formação em nutrição. In: FERREIRA, Francisco Romão; PRADO, Shirley Donizete; VARGAS, Eliane Portes; SEIXAS, Cristiane Marques. **Cinema e comensalidade,** v. 6, p. 19-35, Curitiba: CRV, 2016.

MOSCOVICI, Serge. **A psicanálise, sua imagem e seu público.** Petrópolis: Vozes, 2012.

RAMOS, Natália. Cinema e Pesquisa em Ciências Sociais e Humanas: Contribuição do Filme Etnopsicológico para o Estudo da Infância e Culturas. **Contemporânea,** v. 9, n. 2, p. 1-28, 2010.

RAMOS, Natália, SERAFIM, José Francisco. Cinema e mise en scène: Histórico, método e perspectivas de pesquisa intercultural. **Revista de Artes Cénicas** – Reportório: Corpo e Cena, v. 12, n. 13, p. 89-97, 2009.

ADOROCINEMA. Ratatouille. Disponível em http://www.adorocinema.com/filmes/filme-46211/. Acesso em: 17 nov. 2017.

CONSUMO, GASTRONOMIA E REDES SOCIAIS VIRTUAIS: APRESENTAÇÃO DO GRUPO DE PESQUISA

Breno de Paula Andrade Cruz[1]
Renato Augusto da Silva Monteiro[2]
Steven Dutt Ross[3]

O grupo de pesquisa 'Consumo, Gastronomia e Redes Sociais Virtuais' é cadastrado no diretório de grupos do CNPq pela UFRJ e possui como líder o professor Breno de Paula Andrade Cruz (UFRJ) e vice-líderes Renato Augusto da Silva Monteiro (UFRJ) e Steven Dutt Ross (Unirio). Possuímos três linhas de pesquisas, são elas: (i) Consumo e Gastronomia - tem como interesse temas relacionados ao consumidor e à sociedade (influenciando ou sendo influenciado); as questões gerenciais e sua relação com os empreendimentos gastronômicos; o impacto da Responsabilidade Social no consumo ou no boicote dos consumidores; e, questões de saúde pública (obesidade) e consumo; (ii) Aplicações e usos da Netnografia - estudos teóricos sobre a Netnografia ou o emprego deste método em investigações científicas , na perspectiva do comportamento do consumidor, compõem o interesse desta linha; e (iii) Redes Sociais Virtuais - agrega temas relacionados ao comportamento dos indivíduos nas redes sociais virtuais. Temas como avaliações online do consumidor em plataformas digitais, fake online reviews de restaurantes, boicote do consumidor, backlash (manifestações de repúdio individuais ou coletivas), Social TV (o telespectador assistir um conteúdo na TV e comentar nas redes sociais virtuais) ou outros fenômenos relacionados ao ambiente virtual fazem parte do escopo desta linha. Estudos exploratórios e descritivos que utilizam o monitoramento de plataformas digitais são conduzidos nesta linha. Nossos resultados preliminares de pesquisas podem ser visualizados na Revista Brasileira de Gastronomia por meio dos artigos "Fake On-line Reviews em Restaurantes: Intenção de Boicote ou Intenção de Buycott de Telespectadores do Programa Pesadelo na Cozinha?" (CRUZ et al, 2020) e "O uso do termo Gastronomia no Twitter: uma análise exploratória em português, espanhol, inglês e francês" (CRUZ; MONTEIRO; IDE, 2019). Na Revista Administração Ensino e

[1] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ - brenocruz@gastronomia.ufrj.br.
[2] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.
[3] Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO.

Pesquisa (B1) temos os casos de ensino “Café nas Eleições: o amargo e o doce na gestão estratégica de uma cafeteria” e “Abre a porta do bar e deixe as 'Mina Gerenciar'”. O grupo organiza também a coleção ‘Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão’ na editora CRV e o volume 2 contará com o texto “O Termo Gourmet: sua construção histórica na Gastronomia e o uso nas avaliações online de restaurantes”. O Jornal o Globo divulgou resultados da pesquisa conduzida pelo grupo de pesquisa na matéria ‘Comensal valoriza mais atendimento do que comida em restaurantes do Rio e de São Paulo, aponta pesquisa – website https://blogs.oglobo.globo.com/luciana-froes/post/comensal-valoriza-mais-atendimento-do-qu e-comida-em-restaurantes-do-rio-e-de-sao-paulo-aponta-pesquisa.html. Nosso objetivo é considerar as principais capitais de cada região geográfica do Brasil e construir um algoritmo para automatizar a coleta de dados para todos os restaurantes.

Palavras-chave: Consumo; Gastronomia; Redes Sociais Virtuais.

REFERÊNCIAS

CRUZ, B. P.A.; PIMENTA, S.; DUTTON, A.; ROSS, S. D. Fake on-line reviews em restaurantes: intenção e boicote ou intenção de buycottde telespectadores do programa Pesadelo na Cozinha? **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 3, 2020, p. 1-11. Disponível em:http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/73

CRUZ, Breno de Paula Andrade; MONTEIRO, Renato Augusto da Silva; KIYOKO, Laura. O uso do termo Gastronomia no Twitter: uma análise exploratória em Português, Espanhol, Inglês e Francês. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 2, n. 2, p.72-94, jul./dez. 2019. Disponível em: http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/52.

EMPREGO DE VIDEOAULAS NO ENSINO-APRENDIZAGEM DA DISCIPLINA DE TÉCNICA DIETÉTICA

Wanessa Terra Oliveira[1]
Tiago Francisco Vicença[2]
Virgínia Souza Santos[3]

O ensino convencional tem caído em desuso frente às diversas maneiras de estimular o processo de aprendizagem, que envolve cada vez mais as tecnologias digitais (GABRIEL, 2013). Este fato direciona para a necessidade de diversificar as estratégias de ensino-aprendizagem. Por meio das TICs é possível gerar integração entre alunos e professores para maior aquisição de conhecimento, além de simplificar o processo de avaliação e propiciar um ensino mais atrativo, dinâmico e moderno para ambos (SOARES; MENDES, 2019).

A utilização de videoaulas é uma estratégia que permite o ensino com o emprego dessas novas metodologias durante as aulas. Isso porque aproxima a sala de aula do cotidiano no qual o aluno está inserido e traz experiências sensoriais como o visual, a linguagem falada, a linguagem musical e a escrita, além de combinar o sensorial, o emocional e o intuitivo para atingir o racional (MORAN, 1995).

De acordo com Oliveira (2015), a reduzida carga horária em sala de aula dificulta a apropriação de conhecimentos. É o caso da disciplina de Técnica Dietética, que possui um extenso conteúdo curricular e inclui tópicos aprofundados sobre as modificações que os alimentos sofrem durante seu pré-preparo e preparo. Entretanto, observa-se que a literatura apresenta escassez de estudos no âmbito das TICs para o curso de Nutrição, principalmente acerca da disciplina de Técnica Dietética. Portanto, este trabalho teve como objetivo avaliar o emprego de videoaulas no ensino-aprendizagem de Técnica Dietética.

Foi feita uma pesquisa de intervenção com abordagem descritiva, analítica qualitativa e quantitativa, com a participação dos discentes matriculados na disciplina de Técnica

[1] Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Viçosa, Campus Rio Paranaíba - wanessaterra@outlook.com.
[2] Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa, Campus Rio Paranaíba.
[3] Diretora de Extensão e Cultura e Professora Adjunta do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Viçosa, Campus Rio Paranaíba - virginiasantos@ufv.br.

Dietética I do curso de Nutrição da Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba, e que contemplou quatro fases, conforme descrição a seguir.

Fase 1: definição dos temas para a elaboração das videoaulas, revisão bibliográfica, elaboração dos roteiros, gravação e edição das imagens. Criou-se um canal no *Youtube* e uma página no *Facebook* denominados "Nutrindo o Conhecimento" para o compartilhamento do material.

Fase 2: caracterização sociodemográfica dos estudantes que cursaram a disciplina Técnica Dietética I por meio de um questionário elaborado pelos autores.

Fase 3: exibição das videoaulas desenvolvidas ao final de cada aula, de acordo com o conteúdo abordado naquele dia.

Fase 4: avaliação do emprego dos materiais elaborados por meio do rendimento acadêmico dos discentes obtido pela plataforma de notas da UFV. Comparou-se a média da nota final dos alunos matriculados em 2018 (sem utilização das TICs) com os resultados dos discentes que cursaram a disciplina em 2019 (com utilização das TICs). Em ambos os períodos, a disciplina foi ministrada pela mesma professora, com o mesmo conteúdo programático e tipos de avaliações. Após a intervenção, utilizou-se um questionário elaborado pelos autores no qual analisou-se a contribuição das videoaulas para a aprendizagem, bem como o conteúdo, qualidade e a metodologia, a opinião dos discentes sobre o emprego da mesma metodologia em outras disciplinas e sugestões de aperfeiçoamento.

As coletas de dados foram realizadas por meio de questionários autoaplicáveis semiestruturados via *Google Docs*. E os dados foram analisados descritivamente por meio de médias e desvio padrão, frequências absolutas e relativas. Compararam-se as médias finais das notas pelo teste T de Student a 5% de significância no software *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS),* versão 22.0.

Ao total foram disponibilizados 12 videoaulas. O canal do *Youtube* possuía 12062 visualizações até outubro de 2020, e a página no *Facebook* apresentava 206 curtidas no mesmo período. Fernandes (2011) e Juliani (*et al.* 2012) apontam que as redes sociais podem ser exploradas como ferramentas pedagógicas, pois, além de fornecerem importante troca de informações, promovem a colaboração no processo educativo e permitem que os indivíduos tenham uma visão crítica e reflexiva dos conhecimentos.

Na fase de intervenção participaram 24 estudantes, com idade média de 21 anos, dos quais 87,5% (n=21) eram do sexo feminino. Todos os participantes possuíam acesso à internet no domicílio, computador/notebook e dispositivos móveis (tablets ou smartphones).

Quando questionados sobre as principais fontes para estudo e trabalhos acadêmicos, as mais citadas foram o *Youtube*, livros, artigos e periódicos e *e-books*. Dentre os avaliados, 83,3% (n=20) utilizavam as redes sociais (*Facebook, YouTube* e *Instagram*) para o ensino-aprendizagem, o que demonstra que as plataformas virtuais têm sido um apoio aos estudos durante a graduação. Sobre as metodologias de ensino, 66,7% (n=16) descreveram a necessidade de outros formatos além do método expositivo, como videoaulas, vídeos interativos e aulas mais dinâmicas e práticas.

Tais resultados convergem com dados de estudos recentes que descrevem que os jovens são habituados a utilizar a internet para sanar dúvidas, além de se apropriarem das redes sociais para os estudos e relacionamentos (FERREIRA; CASTIGLIONE, 2017; LEMUS, 2017; SPIZZIRRI *et al.*, 2012).

Após a utilização das videoaulas 95,8% (n=23) dos discentes apontaram que elas cooperaram para sua aprendizagem e sugeriram que esta metodologia poderia ser adotada em todas as disciplinas da matriz curricular do curso de Nutrição.

Ao comparar o segundo semestre de 2018 sem intervenção (70,47± 7,45) e o segundo semestre de 2019 com intervenção (82,20± 6,82) notou-se que a média das notas finais dos discentes foi maior no período com intervenção ($p<0,05$), demonstrando a eficácia da metodologia. Segundo Alves, Melo e Melo (2009) a analogia entre a pontuação obtida antes e depois da intervenção pressupõe um resultado assertivo da metodologia empregada e confirmam que o ensino mediado pelas TICs proporciona o maior aproveitamento do conteúdo ministrado e reflete em um ensino de maior qualidade (ALMEIDA, 2016; VOSGERAU; ROSSARI, 2017).

A nota média atribuída pelos acadêmicos quanto ao conteúdo, à metodologia e à qualidade dos materiais utilizados foi de 8,80 pontos. Entretanto, algumas observações sugerem um maior aperfeiçoamento da qualidade e dos conteúdos.

A introdução das TICs não tem o papel de substituir o trabalho do docente, mas de complementar sua atuação para efetivar a aprendizagem pelos alunos, sendo agregadas às metodologias já utilizadas (LOBO; MAIA, 2015).

Todos os participantes do estudo tinham acesso às TICs e tal fator foi decisivo para o emprego da metodologia proposta. Portanto as videoaulas foram eficientes no ensino-aprendizagem da disciplina de Técnica Dietética, pois contribuíram para a melhora do desempenho acadêmico dos estudantes e tornaram as aulas mais dinâmicas, fato este que corrobora com o atual cenário e o perfil dos universitários.

Palavras-chave: Ciências da Nutrição. Tecnologia da Informação. Ensino superior.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Hélio Mangueira de. O uso de celulares, tablets e notebooks no ensino da matemática. **Revemat**, Florianópolis, v. 11, n. 2, p. 318-327, 2016. DOI: http://dx.doi.org/10.5007/1981-1322.2016v11n2p318. Disponível em: https://periodicos.ufsc.br/index.php/revemat/article/view/1981-1322.2016v11n2p318. Acesso em: 29 jun. 2020.

FERNANDES, Luís. **Redes sociais online e educação**: contributo do *Facebook* no contexto das comunidades virtuais de aprendentes. Lisboa: Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, 2011. 4 p. Ensaio. Disponível em: http://www.trmef.lfernandes.info/ensaio_TRMEF.pdf. Acesso em: 19 fev. 2020.

FERREIRA, Gisele Martins dos Santos; CASTIGLIONE, Rafael Guilherme Mourão. TIC na educação: ambientes pessoais de aprendizagem nas perspectivas e práticas de jovens. **Educação e Pesquisa,** São Paulo, v. 44, 2017. DOI: http://dx.doi.org/10.1590/s1678-4634201702153673. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1517-97022017005009101&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 02 jul. 2020.

GABRIEL, Martha. **Educar**: a(r) evolução digital na educação. São Paulo: Saraiva, 2013.

JULIANI, Douglas Paulesky *et al.* Utilização das redes sociais na educação: guia para o uso do *Facebook* em uma instituição de ensino superior. **Renote – Revista Novas Tecnologias na Educação**, Porto Alegre, v. 10, n. 3, p. 1-10, 2012. DOI: https://doi.org/10.22456/1679-1916.36434. Disponível em: https://seer.ufrgs.br/renote/article/view/36434/0. Acesso em: 20 jan. 2020.

LEMUS, Magdalena. Jóvenes frente al mundo: Las tecnologías digitales como soporte de la vida cotidiana. **Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud, Manizales**, v. 15, n. 1, p. 161-172, 2017. DOI: http://dx.doi.org/10.11600/1692715x.1510902022016. Disponível em: https://pesquisa.bvsalud.org/controlecancer/resource/pt/biblio-836169. Acesso em: 01 jul. 2020.

LOBO, Alex Sander Miranda; MAIA, Luiz Cláudio Gomes. O uso das TICs como ferramenta de ensino-aprendizagem no ensino superior. **Caderno de Geografia**, Belo Horizonte, v. 25, n. 44, p. 16-26, 2015. DOI: https://doi.org/10.5752/P.2318-2962.2015v25n44p16. Disponível em: http://www.luizmaia.com.br/docs/cad_geografia_tecnologia_ensino.pdf. Acesso em: 8 jan. 2020.

MORAN, José Manuel. O vídeo na sala de aula. **Comunicação & Educação***,* São Paulo, n. 2, p. 27-35, 1995. DOI: https://doi.org/10.11606/issn.2316-9125.v0i2p27-35. Disponível em: https://www.revistas.usp.br/comueduc/article/view/36131. Acesso em: 19 fev. 2020..

OLIVEIRA, Cláudio de. TICs na educação: a utilização das Tecnologias da Informação e Comunicação na aprendizagem do aluno. **Pedagogia em Ação**, Belo Horizonte, v. 7, n. 1, p.75-95, 2015. Disponível em: http://periodicos.pucminas.br/index.php/pedagogiacao/article/view/11019. Acesso em: 30 jun. 2020.

SOARES, Luciana Maria de Morais Martins; MENDES, Rodrigo Farias Herculano. Smartphone, *QR codegenerator e Google Forms* na ensinagem do tronco encefálico em Neuroanatomia. **Revista Docência do Ensino Superio***r*, Belo Horizonte, v. 9 p. 1-17, 2019. DOI: https://doi.org/10.35699/2237-5864.2019.12059. Disponível em: https://periodicos.ufmg.br/index.php/rdes/article/view/12059. Acesso em: 01 fev. 2020.

SPIZZIRRI, Rosane Cristina Pereira *et al.* Adolescência conectada: mapeando o uso da internet em jovens internautas. **Psicologia Argumento**, [S.I.], v. 30, n. 69, 2012. DOI: https://doi.org/10.7213/psicolargum.v30i69.23288. Disponível em: https://periodicos.pucpr.br/index.php/psicologiaargumento/article/view/23288. Acesso em: 03 jul. 2020.

VOSGERAU, Dilmeire Sant'Anna Ramos; ROSSARI, Marilusa. Princípios orientadores de integração das tecnologias digitais ao projeto político-pedagógico. **Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação**, Araraquara, v. 12, n. 2, p. 1020-1036, 2017. DOI: http://dx.doi.org/10.21723/riaee.v12.n2.9051. Disponível em: https://periodicos.fclar.unesp.br/iberoamericana/article/view/9051/6580. Acesso em: 03 jul. 2020.

REALIZAÇÃO

Universidade Federal do Rio de Janeiro

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ

Projeto de Extensão Pirapoca

Núcleo de Pesquisas em Gastronomia, Cultura e Memória

Curso de Bacharelado em Gastronomia

Instituto de Nutrição Josué de Castro

APOIO

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ

Projeto de Extensão Pirapoca

Núcleo de Pesquisas em Gastronomia, Cultura e Memória

Gastronomia da UFRJ

Instituto de Nutrição Josué de Castro

1º Encontro de Pesquisadores em Gastronomia do Brasil

PATROCÍNIO

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ

Projeto de Extensão Pirapoca

Núcleo de Pesquisas em Gastronomia, Cultura e Memória