

# ANAIS DA SAGAS

## 2<sup>ª</sup> Semana da Gastronomia

Inovação e Sociedade  
antigos hábitos e novos sabores

**02 a 06 de outubro de 2017**

**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia  
Farroupilha – Campus São Borja - RS**

**1ª Edição**

# ANAIS DA SAGAS



02 a 06 de outubro de 2017

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha –  
Campus São Borja – RS

Rua: Otaviano Castilho Mendes, n. 355 - CEP 97670-000  
São Borja - Rio Grande do Sul/RS

## **ORGANIZADORES**

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva  
Cristiano Ferreira Robalo  
Flávia de Araújo Pedron  
Ricardo Machado Nunes

Os resumos publicados são de inteira responsabilidade de seus autores.

AN532

2ª Semana da Gastronomia: inovação e sociedade: antigos hábitos e novos sabores.(2:2017: São Borja-RS).

Anais da SAGAS: II Semana da Gastronomia: inovação e sociedade: antigos hábitos e novos sabores [recurso eletrônico]. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, Cristiano Ferreira Robalo, Flávia de Araújo Pedron e Ricardo Machado Nunes (organizadores). - São Borja-RS

Versão eletrônica.

Semana realizada de 02 a 06 de outubro de 2017 no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus São Borja - RS

1.Gastronomia. 2. Alimentação e Sociedade 3.Tendências Gastronômicas 4. Nutrição e Saúde 5. Interdisciplinaridade.

I. Título

CDU 640.43

Ficha Catalográfica elaborada pela Bibliotecária  
Marta Rejane Trindade de Lima- CRB10/2392

## **COMISSÃO DE ORGANIZAÇÃO DA II SAGAS**

### **ORGANIZADORES DOS ANAIS**

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva  
Cristiano Ferreira Robalo  
Flávia de Araújo Pedron  
Ricardo Machado Nunes

### **COMISSÃO ORGANIZADORA DE SERVIDORES**

Prof<sup>a</sup>. Ma. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva (coordenadora)  
Prof<sup>a</sup>. Ma. Aline Prestes Roque (coordenadora)  
Prof. Me. Frederico Cid Soares  
Prof<sup>a</sup>. Luíza Motta Klöckner  
Prof<sup>a</sup>. Esp. Juliana Gomes Félix Araújo  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Fernanda de Magalhães Trindade  
Prof. Me. Fernando Luis Oliveira  
Deise Busnelo Roos  
Esp. Elisandro Coelho  
Dr<sup>a</sup>. Fernanda Catelan  
Esp. Marta Rejane Trindade de Lima  
Esp. Newton Del Cueto Gonçalves  
Esp. Tauane Carolina Parodi Be  
Esp. Carolina Pinheiro

### **COMISSÃO ORGANIZADORA DE DISCENTES**

Flávia de Araújo Pedron (coordenadora)  
Angela Rossinara Goncalves Augustin  
Claudio Corso da Silva  
Clemar Goulart da Silva  
Cristiano Ferreira Robalo  
Elenara Mello Garcez  
Emeline Rohd Teichmann  
Fernanda Thais Quevedo Weiss  
Flavia Rodrigues da Rosa  
Gabriel Aquino de Alencar  
Laís Rezende Cavalcanti Baptista  
Marilaine Fenner Storch  
Paula de Oliveira Sant'ana  
Paulo Ricardo Cruz de Moura  
Ricardo Machado Nunes

## **COMISSÃO CIENTÍFICA E DE AVALIADORES**

Prof<sup>a</sup>. Ma. Alessandra Santos  
Prof<sup>a</sup>. Ma. Aline Prestes Roque  
Prof<sup>a</sup>. Ma. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva  
Prof<sup>a</sup>. Ma. Eilamaria Libardoni Vieira  
Prof. Me. Fabrício Barbosa  
Prof. Esp. Felipe Tavares  
Prof. Me. Frederico Cid Soares  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Gislaine Simões  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Luciana Maroñas Monks  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maria Lucia Gurgel da Costa  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Natália A. Pereira Souza  
Prof<sup>a</sup>. Esp. Nilda Stella de Macedo Barbosa  
Prof<sup>a</sup>. Ma. Paola Stefanutti  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Priscyla Hammerl  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Raquel Lunardi  
Prof<sup>a</sup>. Esp. Sandra Regina Marinho de Oliveira  
Prof<sup>a</sup>. Esp. Vanessa Santos  
Prof<sup>a</sup>. Ma. Vladia Gomes

## SUMÁRIO

<b><u>APRESENTAÇÃO</u></b> .....	7
 <b><u>GT ALIMENTAÇÃO E SOCIEDADE</u></b>	
ALIMENTAÇÃO INFANTIL E PROPAGANDA .....	9
RECEITAS RECICLADAS: REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS QUE IRIAM PARA O LIXO .....	14
SABERES E FAZERES ITALIANOS ADAPTADOS NO MUNICÍPIO DE SÃO BORJA – RS: O PREPARO DO RISOTO .....	18
QUEIJO DE ORIGONE: DA PRÁTICA POPULAR A PESQUISA CIENTÍFICA .....	25
EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS ATRAVÉS DO SABOR .....	31
PROGRAMA MULHERES MIL: A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS COMO FORMA DE INCLUSÃO PRODUTIVA E SOCIAL .....	36
ANÁLISE SENSORIAL AFETIVA: COMPARAÇÃO ENTRE OS QUEIJOS ARTESANAL E INDUSTRIALIZADOS OFERTADOS NOS MERCADOS DE SÃO BORJA-RS .....	43
BEBIDA DE SANTO: USOS DA MARAFA NO CENTRO ESPIRITUALISTA DE UMBANDA TIO CALANDRO, SÃO BORJA - RS .....	48
A GASTRONOMIA COMO VETOR DE DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO NA REGIÃO DAS MISSÕES .....	53
A FOME E O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: CAUSAS E FATORES ALARMANTES DESTES PROBLEMAS QUE ASSOLAM O MUNDO .....	59
PESCA PREDATÓRIA NO MUNICÍPIO DE SÃO BORJA: CONSEQUÊNCIA DESTA PRÁTICA NO TRABALHO DOS PESCADORES LOCAIS .....	64
A IDENTIFICAÇÃO DA CARNE OVINA COMO UM PRODUTO LOCAL SÃO-BORJENSE: VI MOSTRA GASTRONÔMICA DO IFFAR – SB .....	68
A GLOBALIZAÇÃO DA BATATA E SUA INFLUÊNCIA NO DESENVOLVIMENTO HUMANO .....	73
VEGETARIANISMO: UMA ALTERNATIVA DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL .....	77

## **GT TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS**

INSETOS, POR QUE NÃO? O DESAFIO DA UTILIZAÇÃO DE INSETOS NA GASTRONOMIA OCIDENTAL .....	82
CRIAÇÃO DE UM PROTOCOLO PARA A UTILIZAÇÃO DE PANCS NA GASTRONOMIA DE SANTA CATARINA .....	87
TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS .....	93
PRODUTOS ORGÂNICOS: DA HORTA AO CONSUMIDOR .....	99

## **GT NUTRIÇÃO E SAÚDE**

ANTIOXIDANTES E POLIFENÓIS PRESENTES EM ESTILOS DIFERENTES DE CERVEJAS ARTESANAIS GAÚCHAS .....	105
A GASTRONOMIA NOS CUIDADOS PALIATIVOS: UM ALÍVIO PRA ALMA .....	111
FAST “TRASH” FOOD: O QUE ESTAMOS COMENDO? .....	115
AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE SUPLEMENTOS ESPORTIVOS POR PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA .....	120

## **GT INTERDISCIPLINARIDADE**

APLICATIVO MÓVEL COMO TECNOLOGIA ALTERNATIVA PARA CONTROLE DE CARBOIDRATOS A PARTIR DE MEDIDAS CASEIRAS .....	126
FÍSICA NA COZINHA: COMO SOLUCIONAR O EXCESSO DE CALOR .....	130
A VISÃO E O FLAVOR: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DA INFLUÊNCIA DA APARÊNCIA NA ACEITAÇÃO, PRECIFICAÇÃO E PERCEPÇÃO ORGANOLÉPTICA DE ALIMENTOS .....	134
DOCENTE GASTRÔNOMO: O DESAFIO DE CONSTITUIR-SE PROFESSOR .....	139

## APRESENTAÇÃO

Desde que o homem introduziu o fogo no preparo de alimentos até os dias atuais, são infinitas as transformações observadas nos aspectos sociais, culturais, econômicos e ambientais na área da alimentação. Nas últimas décadas, percebe-se uma série de inovações nas cozinhas de conceituados *chefs*, resultando em preparações contendo aperfeiçoamentos e incrementos, combinações e sensações, aromas e sabores que revelam a gastronomia como um processo dinâmico que vai muito além dos livros de receitas.

Algumas tendências surgem com a utilização de técnicas modernas e sofisticadas, outras simplesmente nos fazem voltar as nossas origens. Algumas fazem com que uma refeição ative nossas lembranças, memórias. Outras, pela criatividade de sua apresentação, despertam nossa curiosidade. Mas todas mexem com nossas emoções, mostrando que o alimento não é somente um produto e sim que podemos proporcionar felicidade e prazer através de uma boa refeição.

Nesse sentido, temáticas atuais que compõem as relações de tendências gastronômicas foram escolhidas pelos alunos, da primeira turma do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Ciência, Educação e Tecnologia Farroupilha - Campus São Borja, para ser o tema central da II Semana da Gastronomia (SAGAS). Estes alunos compuseram a Comissão de Organização do evento, com a orientação e coordenação de professores do curso.

Assim, o tema da II SAGAS foi: Inovação e Sociedade: antigos hábitos e novos sabores. No decorrer do evento, foram abordadas diferentes temáticas durante as palestras como: Mercado Gastronômico de Eventos, Agricultura Familiar, Cozinha de Natureza, *Slow Food*, Harmonização com Cervejas Artesanais, Experiências e Vivências Profissionais na Gastronomia; Gastronomia Molecular, *Surf and Turf*, Gastronomia *Raw* e *Planted Based*, Viticultura na Região do Pampa, entre outros, que foram trabalhados nos Grupos de Trabalho.

A Semana da Gastronomia foi realizada de 02 a 06 de outubro de 2017, nas dependências do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja. A programação contou com palestras, oficinas, aulas show, coquetel, *coffee breaks* e apresentação de trabalhos científicos nos Grupos de Trabalhos.

Participaram do evento os alunos dos seguintes cursos do IFFar - SB: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Curso Técnico em Cozinha – Modalidades Subsequente e PROEJA, Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo, Curso Técnico em Eventos Integrado, alunos e professores de outras instituições de ensino, do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, e comunidade em geral.

A realização dos GTs foi um diferencial na II SAGAS. Todo o processo, como elaboração de edital para submissão de trabalhos, no formato de resumos expandidos, recebimento dos mesmos, contato com os autores e resultado da avaliação foi realizado por alunos que compuseram a comissão científica, promovendo dessa forma, outras competências para a vida profissional e acadêmica

destes, sendo que a coordenação do Curso acompanhou e atuou em todas as etapas. Importante salientar que os avaliadores dos trabalhos foram em sua maioria professores externos da instituição, conhecedores das respectivas áreas dos trabalhos e que, no momento da avaliação, prezou-se pelo anonimato dos autores, tornando o processo idôneo.

Os Grupos de Trabalho foram divididos em quatro categorias: Alimentação e Sociedade; Tendências Gastronômicas; Nutrição e Saúde e Interdisciplinaridade. Ao todo foram recebidos 33 trabalhos para avaliação, dos quais, 26 foram aprovados e apresentados nos dias do evento, e estão sendo publicados neste Anais. Também, alegra-nos que destes trabalhos 17 tenham sido submetidos pelos alunos da própria instituição, demonstrando o interesse dos mesmos pelos resgates, reflexões e possibilidades nessa área.

Por fim, agradecemos a todos os autores de trabalhos por suas contribuições na II Semana da Gastronomia. Esperamos que este documento seja objeto de consulta e leitura por estudantes e pesquisadores da gastronomia e demais áreas correlatas, contribuindo dessa forma com as pesquisas e reflexões tão emergentes nessa área.

Organizadores dos Anais da SAGAS

## GT ALIMENTAÇÃO E SOCIEDADE

### ALIMENTAÇÃO INFANTIL E PROPAGANDA

Fernanda Thais Quevedo Weiss; Aluna do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja; Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia;  
[fernandathaisweiss@gmail.com](mailto:fernandathaisweiss@gmail.com)

Deise Busnelo Prestes Roos; Aluna do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja; Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia;  
[deise.prestes@iffarroupilha.edu.br](mailto:deise.prestes@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** Devido ao consumo exagerado de alimentos industrializados e sabendo que a publicidade tem forte influência sobre nossas escolhas, esse trabalho busca uma percepção sobre como tais interferências afetam na alimentação das crianças, visto que é crescente o número de obesidade infantil entre outros problemas de saúde ocasionados pela grande oferta de alimentos ricos em gordura e açúcar. Em 2010, a Organização Mundial da Saúde recomendou a redução da exposição das crianças a propaganda de alimentos, sobretudo aqueles com alta quantidade de açúcar, sal e gordura. A epidemia de obesidade e doenças crônicas é um problema que atinge, de maneira crescente, o mundo inteiro. E tornou-se consenso entre as principais organizações e pesquisadores em saúde pública que a regulamentação da publicidade de alimentos é uma das estratégias necessárias para combatê-la. Atualmente muitas indústrias estão envolvidas com a alimentação infantil no Brasil, algumas delas são: Nestlé, coca cola, valle, fanta, mc donalds, danoninho, todinho, nescau, e alguns desenhos que fazem parte também alguns deles: era do gelo, bob esponja entre outros e de acordo com os estudos o avanço da tecnologia influencia no entretenimento das crianças e afetam a sua saúde, com o uso de celulares, vídeo game, computador, televisão, as atividades esportivas são substituídas, assim como as refeições balanceadas são trocadas por sanduíches, salgadinhos, bolachinhas, alimentos práticos e acessíveis. Essa alimentação inadequada e a falta de atividade física faz aparecer às doenças como: dor nas pernas falta de ar, pressão alta, colesterol, diabetes, problemas no coração, por isso é importante que a família tenha orientações dos profissionais ligados a saúde e alimentação, sobre os princípios básicos da alimentação infantil, como a importância da amamentação até os 2 anos e a inserção de vegetais e frutas no cardápio da criança, ajudando-a crescer com bons hábitos mesmo cercada de propagandas e alimentos coloridos.

**Palavras-chave:** alimentação infantil; propaganda; obesidade infantil.

### Introdução

Devido ao consumo exagerado de alimentos industrializados e sabendo que a publicidade tem forte influência sobre nossas escolhas, esse trabalho busca uma percepção sobre como tais interferências afetam na alimentação das crianças, visto que é crescente o número de obesidade infantil entre outros problemas de saúde ocasionados pela grande oferta de alimentos ricos em gordura e açúcar.

Este estudo tem como objetivo avaliar e identificar quais são as escolhas alimentares que estão veiculadas pela mídia e quais são as causas que levam as crianças a ser obesas. Ainda, visa identificar os alimentos saudáveis e menos saudáveis influenciados pela publicidade.

A aquisição e consumo de alimentos industrializados aumenta a cada dia e a sua divulgação alastra-se em todos os meios de comunicação, envolvendo a todos numa rede de escolha casual, sem refletir sobre os efeitos que esses alimentos causam no nosso organismo.

## Metodologia

Este trabalho tem como metodologia a pesquisa bibliográfica que foi realizada através de artigos científicos, materiais disponibilizados pelo Ministério da Saúde e baseados nas leis que amparam o direito de uma alimentação saudável das crianças.

## Resultados e discussão

A obesidade é definida pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 2006) como um acúmulo anormal ou excessivo de gordura que pode prejudicar a saúde. Sendo que a obesidade pode ter início em qualquer idade, até mesmo com o desmame precoce, com a má ingestão de alimentos inadequados muito cedo, tendo a substituição do leite materno por consumo de alimentos que contém carboidratos e demais componentes. E também outras causas da obesidade infantil, são relação familiar instável, problemas genéticos e distúrbios na alimentação que pode causar sérias mudanças nos hábitos alimentares, que podem ter risco a vida e problemas de saúde no futuro. De acordo Dr. David Heber (2010) presidente dos conselhos Médico científico da Herbalife, formado em química e medicina, com PhD em filosofia. É certificado em Endocrinologia e Metabolismo e também em nutrição pelo conselho Americano de Medicina. Fala que os principais tipos de distúrbios alimentares são: anorexia, bulimia e compulsão alimentar.

A Anorexia nervosa: É caracterizada por magreza extrema, onde a criança se recusa a comer quantidades adequadas por ter medo de engordar já a bulimia nervosa: É quando a criança come muito e depois retira a comida através do vômito ou até mesmo com laxantes para evitar ganhar peso. Nesse mesmo sentido compulsão alimentar periódica: Quando a criança pode engordar rapidamente. Geralmente os distúrbios alimentares desenvolvem-se durante a adolescência ou início da idade adulta, mas pode começar na infância também.

Estudos realizados pelos estudantes do curso de Fisioterapia da Faculdade Integradas Fafibe São Paulo (2011), entre as cidades brasileiras têm demonstrado o aumento da prevalência de crianças obesas e sobrepesos. E uma criança é considerada obesa quando possui 20% a mais do seu peso ideal para a sua determinada idade. Sendo feito esse cálculo através do índice da massa corporal de acordo com o peso que a criança possui, é dividido pela altura ao quadrado, tendo o resultado final que vão analisar se a criança está acima do seu peso ideal.

De acordo com Araújo; Petroski (2001), a obesidade se tornou um problema de saúde pública de grande importância principalmente em crianças e com os adolescentes em fase escolar, pois dificulta o processo de crescimento físico e aprendizagem motora do indivíduo. Com a importância de haver um bom desempenho físico para a boa saúde, sobretudo na fase escolar, onde ocorre à grande parte do desenvolvimento motor, e também onde pode ocorrer o aumento da obesidade infantil. Uma criança que não possui hábitos alimentares saudáveis e não pratica exercícios físicos criam uma série de problemas de diferentes classes sociais. Havendo consequências da obesidade infantil como, traumas psicológicos por apelido, alto nível de triglicédeos, alto nível de colesterol, alterações estéticas, alterações respiratórias, diabetes, lesões ortopédicas e musculares, distúrbios do sono, hipertensão arterial, que não é tão presentes nessa faixa etária.

De acordo com os estudos a troca das brincadeiras, como as crianças brincavam antes, pega-pega entre várias outras, está sendo trocadas pelos vídeos games e computadores e com isso vem à substituição das refeições balanceadas por sanduíches, salgadinhos, algo que para eles é mais prático de comer. (ARRUDA, 2002, p. 10).

De acordo com Arruda (2002), para ter prevenção da obesidade as crianças devem fazer todas as refeições corretas se alimentando de 5 a 6 vezes ao dia, estabelecer um cardápio saudável e estabelecer horários para as refeições, evitar o máximo possível alimentos industrializados, estimular crianças a beberem água, e também fazer atividade física regularmente. Isso faz com que eles além de ficarem crianças saudáveis, ter hábitos adequados para uma saúde melhor. Segundo a nutricionista Karen Falzeta (2002), alimentos adequados e balanceados com todos os grupos alimentares são: energéticos fornecem energia necessária para a realização das atividades físicas: pães, batatas, arroz etc. construtores formam tecidos e mantém estruturas orgânicas: leite, queijos, carnes, frango, peixes, ovos, feijões etc. reguladores vitaminas e minerais: frutas, legumes e verduras.

Deve-se, portanto evitar alguns alimentos que fazem muito mal a saúde: toucinho, peles de aves, carnes gordurosas, açúcares, muito sódio e menos frituras possível, alimentos gordurosos e alimentos com muita caloria vazia, ou seja, com baixo valor nutritivo, como por exemplo, os fast foods (MONTEIRO, 2003, p. 03).

Geralmente os produtos industrializados também apresentam esse perfil, além de ter muitos aditivos químicos, utilizados pelas indústrias alimentícias para melhorar o sabor, aspecto e durabilidade dos produtos, e que não trazem benefícios à nossa saúde. É melhor adaptar para as preparações caseiras são mais saudáveis e ricas em nutrientes (INNOCENTINI, 2002).

Segundo Innocentini (2002), deve-se dar preferência às preparações cozidas, assadas, grelhadas ou ensopadas. Rica em fibras e com alto consumo de água, e não refrigerantes ou sucos industrializados, artificiais. É necessária a prática habitual da alimentação mais natural, com sucos de frutas naturais em vez de consumir refrigerante, um doce de frutas, compotas, geléias, bolo de cenoura, de iogurte, etc. em vez de tortas e bolos recheados, carregados de chantilly, creme de leite e chocolate. Proibir as guloseimas como salgadinhos, balas e doces não é uma boa ideia, já que estimularam ainda mais o interesse da criança, mas podem-se estabelecer horários adequados para serem consumidos e em quantidades suficientes para não atrapalharem o apetite na próxima refeição e nem substituí-la. Se esses alimentos são incluídos na alimentação como parte da socialização escolar, de forma esporádica, não acarretam riscos à saúde. Porque na maioria das vezes as crianças não comem certas frutas, verduras, pois elas pensam que não é bom, mesmo sem elas nunca terem provado antes.

Nas escolas devem incentivar as crianças a consumir esses tipos de alimentos saudáveis, através de ajuda de profissionais qualificados, tanto na área de nutrição elaborando um cardápio balanceado, como na área de educação física, demonstrando em palestras, oficinas, como é importante ter hábitos saudáveis para possuir uma boa saúde. (ARRUDA, 2002, p. 08).

Segundo Innocentini (2002), é importante também que toda a família tenha orientações para uma alimentação saudável. Isso pode ajudar a criança a crescer com bons hábitos, pois o primeiro e principal fator alimentar da criança são os

hábitos da família, que se refletem diretamente nas escolhas da criança. A criança reproduz exatamente o que vê. Portanto, se os pais desejarem que seus filhos tenham uma alimentação saudável, esta prática deve ser transformada em um hábito familiar. Por mais que as crianças não querem ingerir esses tipos de alimentação, o bom é começar a utilizar verduras escondidas na preparação onde às crianças não a enxergam e quando foram ficando maior ir mostrando aos poucos as verduras, e ir explicando para elas que é muito bom ter hábitos de consumir esses tipos de alimentos. E se pararmos para pensar no que faz a criança a buscar a adquirir esses tipos de alimentos que os prejudicam, a maioria das vezes não enxergam que o problema pode estar na sua frente, como uma simples propaganda infantil pode interferir na saúde dos seus filhos.

Em 2010, a Organização Mundial da Saúde recomendou a redução da exposição das crianças a propaganda de alimentos, sobretudo aqueles com alta quantidade de açúcar, sal e gordura. A epidemia de obesidade e doenças crônicas é um problema que atinge, de maneira crescente, o mundo inteiro. E tornou-se consenso entre as principais organizações e pesquisadores em saúde pública que a regulamentação da publicidade de alimentos é uma das estratégias necessárias para combatê-la.

Quando nos referimos à propaganda para crianças estamos falando sobre muitas indústrias que estão envolvidas com a alimentação infantil no Brasil, que estabelece como abusiva toda propaganda dirigida à criança que tem “a intenção de persuadi-la para o consumo de qualquer produto ou serviço” e que utilize aspectos como desenhos animados, bonecos, linguagem infantil, trilhas sonoras com temas dirigidos para elas, oferta de prêmios e brindes. E junto com essa alimentação inadequada e a falta de praticar exercícios físicos faz com que apareça às doenças como: dor nas pernas falta de ar, pressão alta, problemas no coração, por isso é importante que a família tenha orientações dos profissionais ligados a saúde e alimentação, sobre os princípios básicos da alimentação infantil, como a importância da amamentação até os 2 anos e a inserção de vegetais e frutas no cardápio da criança, ajudando-a crescer com bons hábitos mesmo cercada de propagandas e alimentos coloridos.

Segundo Colameo (s.d.), devemos saber quais são os princípios básicos de uma alimentação infantil:

- Iniciar a amamentação na primeira hora de vida;
- Amamentar exclusivamente até os 6 meses de idade;
- Introduzir os alimentos da família aos 6 meses de idade;
- Continuar amamentando até os 2 anos ou mais;
- Propiciar uma alimentação variada, segura e adequada para o seu desenvolvimento.

E é importante também que toda a família tenha orientações dos profissionais de saúde de orientar os pais para que conheçam:

- Os princípios básicos de saúde e nutrição das crianças,
- As vantagens da amamentação,
- Da higiene e do saneamento ambiental e
- As medidas de prevenção de acidentes.

E conforme do que já foi falado anteriormente sobre a propaganda que tem relacionados às imagens das crianças, elas são pessoas que têm seus direitos reconhecidos, mas ainda sem deveres que elas próprias devem cumprir e de acordo

com as pesquisas realizadas, existem leis que amparam os direitos das crianças e relatamos os seguintes artigos:

- Artigo 24: Os Estados Partes reconhecem o direito da criança a cuidar com melhor padrão possível de saúde e dos serviços destinados ao tratamento das doenças e à recuperação da saúde.

2. Os Estados Partes garantirão a plena aplicação desse direito e, em especial, adotarão as medidas apropriadas com vistas a combater a mortalidade infantil, a desnutrição e assegurar que todos os setores da sociedade e em especial os pais e as crianças, conheçam os princípios básicos de saúde e nutrição das crianças e as vantagens da amamentação.

- Artigo 36: Os Estados Partes protegerão a criança contra todas as demais formas de exploração que sejam prejudiciais para qualquer aspecto do seu bem estar.

Resultados de inúmeros estudos relacionados a alimentação infantil e propaganda, que indicam o tempo dedicado da criança a assistir televisão e ao peso corporal, possivelmente explicada pela falta de atividade física, assim pela excessiva influência das publicidades de alimentos.

## Conclusão

Conclui-se que o seguinte trabalho teve como o objetivo de avaliar e identificar quais eram as causas que levavam as crianças a serem obesas, sendo identificadas através de pesquisas aprofundadas do determinado assunto, com sugestões de ser colocado em prática no futuro, sendo também uma reflexão sobre as propagandas que influenciam o público infantil.

## Referências

ARRUDA, Gillian. A. **Obesidade e anemia mudam cardápio da alimentação escolar.** Qualidade em Alimentação Nutrição, Ed, Pitagoras, n° 14, novembro, 2002.

BORTOLETTO, Ana. Paula. **Publicidade de alimentos e obesidade infantil: uma reflexão necessária.** Disponível em <  
<http://epoca.globo.com/vida/noticia/2015/03/publicidade-de-alimentos-e-obesidade-infantil-buma-reflexao-necessariab.html>> Acesso em: Maio de 2017.

COLAMEO, Ana. Júlia. **Ética e Conflito de Interesses na Alimentação Infantil.** Disponível em: < <http://www.ibfan.org.br/documentos/outras/doc-567.pdf>> Acesso em: Maio de 2017.

INNOCENTINI, Karen. F. F. **Obesidade infantil e alimentação.** 2002 Universidade federal de Lavras – UFLA FAEPE 2002. Disponível em: <  
<http://www.anutricionista.com/obesidade-infantil-e-alimentacao.html>> Acesso em: Maio de 2017.

PLANALTO. **Convenção dos direitos das crianças.** Disponível em:  
< [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1990-1994/d99710.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/d99710.htm) > Acesso em: Maio de 2017.

## RECEITAS RECICLADAS: REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS QUE IRIAM PARA O LIXO

Manuella da Silva Silva; Aluna do curso técnico concomitante em Administração - Instituto Federal Farroupilha, Uruguaiiana, RS, Brasil. [manuella69.ms@gmail.com](mailto:manuella69.ms@gmail.com)  
Larissa Coimbra Biberg; Aluna do curso técnico concomitante em Administração – Instituto Federal Farroupilha, Uruguaiiana, RS, Brasil. [larissabiberg@gmail.com](mailto:larissabiberg@gmail.com)  
Orientadora: Andrerika Vieira Lima Silva; Docente EBTT – Instituto Federal do Mato Grosso do Sul, em exercício Provisório no Instituto Federal Farroupilha, Uruguaiiana, RS, [Brasil.andrerika.silva@ifms.edu.br](mailto:Brasil.andrerika.silva@ifms.edu.br)  
Coordenadora: Elijeane dos Santos Sales; Docente EBTT – Instituto Federal Farroupilha Uruguaiiana, RS, Brasil. [elijeane.sales@iffarroupilha.edu.br](mailto:elijeane.sales@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** Considerando que a questão alimentar é uma das mais emblemáticas da sociedade atualmente, uma vez que, por um lado alimentos nutritivos e próprios para o consumo são desperdiçados e de outro, parte da população não ingere diariamente a quantidade de nutrientes necessários à satisfação de suas necessidades, a turma do terceiro período do curso técnico concomitante em Administração do IFFAR - Uruguaiiana desenvolveu no ano de 2017 um projeto cujo principal objetivo foi criar alternativas ao desperdício de alimentos, por meio da utilização de partes de vegetais comumente dispensadas na alimentação diária. Foram feitas pesquisas sobre as propriedades nutricionais de alimentos pouco utilizados como cascas de abóbora, folhas de cenoura e beterraba e criadas receitas de baixo custo. Foi elaborado um teste sensorial entre os alunos da turma com o objetivo de avaliar os aspectos: aparência, cheiro, textura e sabor e redigido um livro de receitas de forma colaborativa. Ao final do projeto, as receitas foram divulgadas nas redes sociais, incentivando a alimentação saudável e a redução do desperdício. Esse projeto propiciou aos estudantes envolvidos a oportunidade de experimentar novos alimentos e refletir sobre a comida desperdiçada. O próximo passo do projeto é o lançamento de um E-book com as receitas e os resultados do teste sensorial.

**Palavras-chave:** educação alimentar; livro de receitas; segurança alimentar

### Introdução

O direito à alimentação adequada é garantido pela Declaração Universal dos Direitos Humanos, de 1948. Apesar de ser um consenso na sociedade e um assunto amplamente discutido, ainda hoje esse direito fundamental não é assegurado a todas as pessoas.

De acordo com Ribeiro et al. (2007), a alimentação e a nutrição influenciam a saúde e o bem-estar das pessoas, da mesma forma que outros determinantes de saúde, como educação, emprego entre outros.

Para Maniglia (2009), a alimentação está vinculada ao acesso a produtos de boa qualidade, mas, acima de tudo, às condições econômicas de adquirir esses alimentos, ou seja, a pobreza é a inimiga número um da sustentabilidade alimentar. Sendo assim, discutir o acesso à alimentação de qualidade passa, inevitavelmente, pelo custo da alimentação.

Pensando nessas questões, é fundamental a discussão da quantidade de alimentos próprios para o consumo jogados fora, enquanto por outro lado grande parte da população mundial não tem condições financeiras de adquirir alimentos em quantidade e qualidade necessários à satisfação de suas necessidades diárias.

Dessa forma, o objetivo desse projeto foi criar alternativas ao desperdício de alimentos bons para o consumo por meio de desenvolvimento de receitas de baixo custo e sua divulgação por meio das redes sociais.

## Material e Métodos

Em um primeiro momento, toda a turma foi convidada a discutir o tema a partir do filme “Ilha das Flores” (1989). A partir das discussões geradas, foram formados grupos e pesquisados alimentos que são jogados no lixo corriqueiramente. Chegou-se a uma lista com doze ingredientes raramente aproveitados e cada um desses ingredientes foi sorteado para um grupo.

Na semana seguinte, os grupos trouxeram para a aula informações sobre os alimentos sorteados, bem como suas propriedades nutricionais e benefícios para a saúde. Durante a aula, os alunos pensaram e planejaram receitas em que o ingrediente sorteado fosse o componente principal do prato, e que fossem receitas fáceis de fazer e de baixo custo.

Com o objetivo de avaliar os critérios sabor, aparência,, textura e cheiro, foi elaborado um teste sensorial, utilizando-se a escala de Wong-Baker (2001), adaptada pelos estudantes ao teste sensorial, sendo que a pontuação máxima em cada quesito era 5,0. (Figura 1). Todos os estudantes trouxeram uma autorização dos pais e lista de alergias alimentares antes de fazerem a degustação dos pratos.

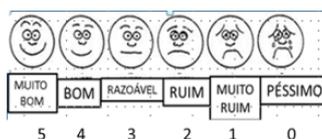


Figura 1: Escala utilizada para o teste sensorial.  
Fonte: Wong-Baker (2001). Adap. Os autores.

As receitas foram testadas em casa pelos estudantes, que trouxeram os pratos para a sala de aula na semana seguinte, onde foi organizada a distribuição dos alimentos entre os colegas, bem como um pequeno teste sensorial com perguntas referindo-se à: aparência, cheiro, sabor e textura do prato e espaços para manifestação da opinião do provador. Foi distribuído um teste sensorial para cada grupo, assim cada grupo deveria chegar a um consenso antes de marcar a resposta.

Por fim, foi organizada uma campanha de marketing (cartazes, banners, vídeos, panfletos...) com a finalidade de divulgar suas receitas para a comunidade. Foi criado um livro de receitas de forma colaborativa utilizando a ferramenta Google Docs<sup>R</sup> e está previsto o lançamento de um E-book com as receitas e os resultados do teste sensorial.

## Resultados e Discussão

As receitas criadas, bem como a pontuação média no teste sensorial estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1. Média geral de cada prato no teste sensorial.

Receita	Média Geral
Cupcake de Casca de Maracujá	5,0
Meloca (Sorbet de casca e sementes de melão)	4,6
Bolo de casca de abóbora	4,6
Bolinho de Talo de Couve	4,5
Barrinha do Bem	4,5

Macarrão com Folha de Cenoura	4,5
Bolo de casca de laranja com tirinha de casca de laranja cristalizada	4,5
Bolo de folha de Couve	4,3
Patê de Folha de Beterraba	3,7
Brigadeiro Saudável de casca de melão	3,7

Org: Os autores.

Observa-se que, de acordo com o teste sensorial aplicado, a receita mais bem avaliada foi o Cupcake de casca de maracujá, com pontuação máxima em todos os quesitos.

A Tabela 2 apresenta o custo total de cada uma das receitas criadas, bem como o custo médio por porção, de acordo com levantamento feito pelos próprios estudantes, o que evidencia que a diversificação alimentar proposta pelas receitas apresenta custo baixo (a receita mais cara custou apenas R\$4,00 por porção), acessível às camadas mais pobres da população.

**Tabela 2.** Custo bruto de cada receita e rendimento de porções e custo médio de cada porção, de acordo com levantamento dos estudantes.

Receita	CustoTotal (R\$)	Rendimento (Porções)	Custo médio por porção (R\$)
Meloca (Sorbet de melão)	25,50	18	2,55
Cupcake de casca de maracujá	16,50	15	1,10
Patê de folha de beterraba	20,00	12	1,66
Macarrão com folha de cenoura	16,00	4	4,00
Bolo de casca de abóbora	10,00	30	0,33
Brigadeiro de casca de melão	8,00	15	0,53
Barrinha do bem (de sementes de abóbora)	15,00	25	0,60
Banana and Peel	10,00	5	2,00
Bolinho de talo de couve	2,00	10	0,20
Bolo de folha de couve	10,00	20	0,50
Bolo de casca de laranja com tirinha de casca de laranja cristalizada	8,00	10	0,80

Org: Os autores.

Espera-se fazer o lançamento do E-Book: “Receitas Recicladas” no final do mês de agosto, para divulgar diferentes opções de cardápio para toda a comunidade.

## Conclusão

Pode-se concluir que a produção do livro de receitas de forma colaborativa, foi muito enriquecedora para a aprendizagem dos estudantes e valorizou o companheirismo e trabalho em grupo.

Esse trabalho mostrou que uma alimentação diversificada pode ser barata e saborosa.

## Literatura citada

**DECLARAÇÃO UNIVERSAL DOS DIREITOS HUMANOS.** Assembleia Geral das Nações Unidas em Paris. 10 dez. 1948. Disponível em: <http://www.dudh.org.br/wp-content/uploads/2014/12/dudh.pdf>. Acesso em: 09 jul. 2017

**ILHA das Flores.** Direção: Jorge Furtado. Fotografia: Roberto Renquin. 16 min. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=e7sD6mdXUyg;>. Acesso em: 1 jul. 2017.

MANIGLIA, E. **As interfaces do direito agrário e dos direitos humanos e a segurança alimentar.** São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009.

RIBEIRO, H; JAIME, P. C.; VENTURA, D. **Alimentação e Sustentabilidade.** São Paulo, EstudosAvançados, 2017

WONG, D.; BAKER, C. M. Reference **Manual for the Wong-Baker faces pain rating scale.**Tulsa, 2001. Disponível em: <http://prc.coh.org/Ref%20Man%20Wong-Baker.pdf>. Acesso em: 10/07/2017.

## SABERES FAZERES ITALIANOS ADAPTADOS NO MUNICÍPIO DE SÃO BORJA – RS: O PREPARO DO RISOTO

Lidiane Franco Ourique; Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail:

[lidianef18@hotmail.com](mailto:lidianef18@hotmail.com)

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva; Docente Ma. do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail:

[camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br](mailto:camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** Atualmente, com a globalização, o capitalismo e a correria do dia-a-dia, muitos hábitos, costumes e aspectos sociais, históricos e culturais tradicionais que identificam territórios estão se perdendo. É de extrema importância que se resgate, registre e preserve saberes fazeres culinários típicos que estão arraigados na construção e na formação de determinada região. No município de São Borja identifica-se uma forte influência italiana perante os hábitos alimentares, com o preparo e consumo do risoto, que é feito de diferentes formas. Diante disto, o objetivo deste estudo é resgatar e registrar os diversos métodos de preparo e ingredientes utilizados para se fazer o risoto, bem como, conhecer as motivações que levam as pessoas a preparem-no e as memórias afetivas ligadas a este. Para tanto, foi desenvolvida uma pesquisa bibliográfica e de levantamento com entrevistas semiestruturadas aplicadas a atores locais. Como resultado foram resgatadas quatro receitas que levam quase os mesmos ingredientes, porém o que os diferencia é o método de porcionamento dos insumos, de preparo, de apresentação e suas denominações. Conclui-se que este é um importante vetor para resgatar e resguardar as tradições alimentares e os saberes fazeres relacionados ao prato risoto que é muito consumido no município de São Borja.

**Palavras-chave:** risoto; métodos de preparo; São Borja.

### Introdução

Atualmente, com a globalização, com a contemporaneidade, o capitalismo e a correria do dia-a-dia, muitos hábitos, costumes e aspectos sociais, históricos e culturais tradicionais que identificam territórios estão se perdendo, por não serem passados ou faltar interesse das próximas gerações. É de extrema importância que se identifique, registre e preserve estes aspectos que estão arraigados na construção e formação de determinada região para que se entenda o seu contexto atual (BASSO, 2012).

Dentre estes aspectos, incluem-se os hábitos alimentares, a cozinha tradicional e popular, os saberes fazeres, as receitas e modos de preparos de pratos típicos, que vem sendo reconhecidos, identificados, adaptados e recriados pelo agrupamento entre os sujeitos de um local como fonte de cultura e um valioso patrimônio intangível da humanidade. Essas manifestações culinárias, normalmente são transmitidas de geração em geração e tendem a se modificar com o passar do tempo por um processo aberto e evolutivo que vai sendo recriado pelos atores locais, tornando-se conhecidas como a cultura gastronômica de uma determinada região ou comunidade ou de um determinado povo (SCHLÜTER, 2003).

Como discorre Schlüter:

A busca das raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. A cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. Ainda que o prato esteja à vista, sua forma de preparação e o significado para cada sociedade constituem os aspectos que não se vêem, mas que lhe dão seu caráter diferenciado (2003, p. 11).

Sendo assim, assimilou-se, através de pesquisas anteriores e conversas informais com cozinheiros, amigos, parentes e colegas, além da experiência pessoal e profissional na área de produção de alimentos, que a identidade alimentar no município de São Borja está pautada na herança deixada pelos povos que colonizaram e imigraram para a região na época da sua formação. Sendo que, estes traços e identidades diversificadas dos indígenas, espanhóis, portugueses, alemães e italianos se fundiram e formaram uma cultura miscigenada (SARAIVA, 2015).

Dentre as que mais se destacam, no município está a cultura alimentar italiana, sendo representada com o preparo do risoto<sup>1</sup>, prato que foi trazido pelos imigrantes para a região e foi adaptado com os insumos e utensílios disponíveis na 'Nova Terra'. Diante do exposto, surgiu a curiosidade e o interesse em pesquisar e registrar os assuntos relativos a este tema.

Como o risoto é um prato que leva como base o arroz e São Borja é um dos municípios que tem maior produção e beneficiamento deste insumo no estado do Rio Grande do Sul (SARAIVA, 2015), identificou-se de suma importância a realização desta pesquisa. Além disto, este estudo justifica-se por identificar através de experiência própria dos pesquisadores e observação que em SB são preparados diferentes tipos deste prato. Existem variados métodos de preparação, que precisam ser resgatados, preservados e valorizados como forma de registrar os saberes fazeres e receitas tradicionais de atores locais, para que estes não se percam no tempo.

Identificar a origem histórica e adaptação que o risoto sofreu ao chegar no município, os modos de preparo deste prato, como são chamados pela comunidade local, como foram aprendidos e ensinados pelos atores que produziam e produzem as receitas e quais as motivações em prepará-las, são os objetivos desta pesquisa.

## Metodologia

Esta pesquisa caracteriza-se por estar pautada na pesquisa exploratória e descritiva, de caráter qualitativo. De início foi desenvolvida uma pesquisa bibliográfica em livros, artigos e sites, na qual identificou-se e conceituou-se os temas relacionados nos objetivos do estudo. Posteriormente, o método de coleta de dados aplicado foi o levantamento, através de questionários e entrevistas semi-estruturadas com os sujeitos sendo indicados utilizando a metodologia de 'bola de neve', onde um ator indica o outro. Esta indicação se dá pelo fato de o indicado apresentar conhecimento e experiência prática na preparação dos objetos estudados.

Os aspectos mais relevantes, enquanto as questões afetivas e de memória das entrevistas, foram relatados nos resultados e discussão deste trabalho. Algumas informações como denominação, modos de preparo, apresentação e ocasiões em que são preparados este prato foram organizados em um quadro, para haver uma melhor organização dos resultados.

---

<sup>1</sup> O risoto é um prato originário da Itália e significa "arrozinho". Tem como ingrediente principal o arroz, que caracteriza-se por ser cozido em vinho, caldo e temperos, resultando em uma preparação úmida e cremosa. Essa cremosidade é acentuada pelo amido dos grãos e adição de manteiga e queijo ao final do preparo (GOMENSORO, 1999).

## Resultados e discussão

O risoto, prato típico italiano, criado em 1574 (LANCELLOTTI, 2003), foi trazido para o Brasil pelos imigrantes que vieram ocupar a 'Nova Terra' por volta de 1875. Assim como os alemães, incentivados pelo governo brasileiro que precisava ocupar o território, e estando a Europa passando por um período delicado com excesso populacional, pobreza, falta de terras, o povo europeu viu no incentivo a grande oportunidade de uma vida melhor.

Assim que chegam em São Borja, em 1870, tiveram um reinício de vida difícil, pois estes sujeitos passaram por inúmeras dificuldades já que, antes de partir do seu país de origem, recebiam promessas de fortuna, moradia e fartura de terras, as quais não foram cumpridas.

Um dos problemas agravados foi de manter os seus hábitos alimentares, pois havia falta de terras para o cultivo e a criação era precária. Desse modo, o imigrante teve de adaptar seus costumes e paladares ao que dispunham no 'Novo Mundo' sem perder, porém, suas referências. Cascudo (1983) ressalta que os italianos trouxeram em suas bagagens sementes e a sua cultura gastronômica, técnicas, ingredientes e pratos, como as massas, o queijo e o risoto, que, até hoje, são consumidos em nosso país (CASCUDO, 1983).

Os italianos que chegaram à São Borja contribuíram grandemente para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da cidade. Tinham hábitos alimentares simples, consumiam basicamente o que produziam e criavam, como porcos e frangos. Além da polenta, da fortaia, das macarronadas, canjas, pães de milho, trouxeram ainda o risoto, que teve de ter seu preparo adaptado aos produtos locais (SARAIVA, 2015). O modo tradicional do seu preparo, na Itália, é selar a cebola e alho no azeite, posteriormente, acrescentar o arroz *arbório*, *viallone* ou *carnaroli* (tipos que tem mais amido e dão maior cremosidade ao prato), misturar o vinho e esperar secar, acrescentar aos poucos caldo de frango, legumes ou carne, mexendo sempre até cozinhar os grãos lentamente. Para finalizar, desligar o fogo e acrescentar manteiga gelada e queijo parmesão ralado.

Porém quando a preparação veio para a região sofreu algumas adaptações. Oliveira (2008) relata que, a comida era escassa. Sendo assim, os italianos colocavam água em um panelão de ferro, alguns pedaços de frango e levavam para o fogo formando o *brôdo* (caldo) e, posteriormente, acrescentavam um pouco arroz e mexiam até cozinhar. Naquela época, foi a forma que eles acharam de preservar esta preparação e como a criação de frango era a de maior acesso, incrementaram essa receita com este ingrediente e com temperos plantados por eles próprios (OLIVEIRA, 2008).

No município de São Borja, atualmente, de acordo com Scalco (2014), a presença da etnia italiana se destaca, ativa e atuante nos hábitos alimentares dos municípios. Os pratos mais consumidos são o risoto, o galeto, a polenta, a macarronada e a lasanha. A mesma autora constatou que em eventos sociais, beneficentes, de arrecadação de recursos financeiros, o risoto é um dos pratos mais preparados para a venda.

Os quatro tipos de risoto preparados, atualmente no município, de acordo com os entrevistados, tem como ingredientes básicos o arroz branco, frango, cebola, alho, tomate e tempero verde. Alguns levam ainda pimentão, ervilha e milho, além do 'brôdo' ou 'caldo de galinha', molho de tomate, queijo ralado, entre outros. Sendo assim, o que caracteriza o prato são-borjense é a utilização da carne de frango

como elemento denominador do sabor. O que é confirmado na fala de uma das entrevistadas: *“Quando se fala neste prato, automaticamente, as pessoas daqui remetem ao risoto de galinha. Aqui risoto é de galinha sempre.”*

Uma das entrevistadas discorre que aprendeu a receita com a sua avó que era cozinheira profissional e que ela *“costumava fazer no trabalho o risoto do tipo em camadas e era o mesmo que fazia em casa. Minha primeira experiência em risoto e de caráter afetivo. É o risoto da minha infância.”*

Todos os entrevistados relataram que aprenderam a fazer a preparação com as suas famílias ou nas comunidades religiosas das quais fazem parte, ou em festas italianas que acontecem no município. Uma das entrevistadas disse que aprendeu nas festividades da Comunidade Luterana, de origem alemã e que mesmo sendo um prato de origem italiana, é muito pedido e consumido e sempre está presente nos eventos da entidade. Acrescenta ainda que *“por ser um prato tradicional e muito apreciado é preparado inclusive com o propósito de arrecadação de fundos.”*

No quadro 1, retratam-se os tipos e modos de preparo de risoto feitos em São Borja, bem como, as diferentes denominações e apresentações.

**Quadro 1:** Falas dos entrevistados sobre as preparações do risoto

TIPO/ DENOMINAÇÃO	MODO DE PREPARO	APRESENTAÇÃO	PREPARADO EM QUE OCASIÕES
<b>Risoto em camadas</b>	<i>“Cozinha-se o frango em bastante água. Em outra panela prepara-se o arroz com metade do caldo do cozimento do frango (igual com se faz um arroz branco). Prepara-se o molho refogando o tomate, cebola, alho e pimentões bem picados. Logo, acrescenta-se o extrato de tomate e o caldo do cozimento do frango, para finalizar acrescenta-se a ervilha e o tempero verde no molho.” (fala da Entrevistada)</i>	<i>“Em uma travessa vai alternando camadas de molho e de arroz, terminando sempre a última camada com o molho e o queijo ralado. Acompanhado sempre, e não pode faltar, uma deliciosa maionese.” (fala da Entrevistada)</i>	<i>“Preparar risoto em casa é uma tradição de fim de semana, aniversários e no recebimento de visitas. Também costume preparar risotos no trabalho.” (fala da Entrevistada)</i>
<b>Risoto italiano ou Arroz com galinha ou Galinhada</b>	<i>“Corta-se o frango em pedaços e leva para fritar. Junte a cebola, o tomate e o alho na fritura. Após a fritura do frango, com os temperos, acrescenta-se o arroz (tem que ser tipo 2 (por ter uma característica de papa)) e a água fervente, não parando mais de mexer até o arroz</i>	<i>“Por apresentar uma consistência cremosa, é um prato que deve ser consumido logo após o preparo, pois se esfriar seca. É um prato que geralmente é acompanhado de salada verde, mas vai muito bem</i>	<i>Em família, em festas comunitárias e em festas típicas alemã no salão de festas da Igreja Luterana de São Borja. Por ser um prato tradicional e muito apreciado é preparado inclusive com o propósito de</i>

	<i>estar cozido. Só então acrescenta o tempero verde.” (fala da Entrevistada)</i>	<i>sózinho.” (fala da Entrevistada)</i>	<i>arrecadação de fundos.” (fala da Entrevistada)</i>
<b>Risoto ou Desfiadão</b>	<i>“O arroz é preparado separado, como arroz branco. O frango é cozido em muita água (brôdo) e depois é desfiado. O brôdo é usado em parte no preparo do arroz e no molho. Prepara-se um refogado com o tomate, alho e o pimentão picado. Acrescenta-se a cebola processada no liquidificador e após acrescenta-se o molho de tomate. Para finalizar acrescenta-se o milho e a ervilha, tudo temperado com sal e caldo de galinha em tablete. Após tudo pronto, junta-se o frango desfiado ao molho, e este ao arroz. Mistura tudo e está pronto para servir. Salpicado de tempero verde.” (fala da Entrevistada)</i>	<i>“É servido salpicado de tempero verde e normalmente, acompanhado de salada de alface e maionese. Cada pessoa que comprou o cartão leva uma travessa e a medida é feita com um pote grande de margarina para cada porção.” (fala da Entrevistada)</i>	<i>“Prepara-se o risoto nos finais de semana, muito raramente em dias normais, salvo em alguma ocasião especial, por se tratar de um prato lendariamente considerado especial. Sendo também muito preparado para fins de arrecadação de fundos, através da sua venda, em festas comunitárias, reuniões de família e até quando alguém precisa juntar dinheiro para fazer um tratamento de saúde ou coisa parecida.” (fala da Entrevistada)</i>
<b>Risoto italiano</b>	<i>“Cozinha-se o frango em água para fazer o brôdo e depois desfie-o. Faça um refogado com cebola, tomate e alho. Após acrescenta o arroz e os temperos, ir colocando o brôdo aos poucos e mexendo sempre. Ao final, colocar manteiga e queijo ralado.” (fala do Entrevistado)</i>	<i>“Quando está pronto, na hora de servir em uma travessa, salpica-se queijo ralado e tempero verde picado por cima. É acompanhado de salada de alface e maionese. Às vezes acompanha o churrasco.” (fala do Entrevistado)</i>	<i>“É preparado, normalmente, nos eventos para muitas pessoas, pois fazemos em panelões grandes de ferro. Festas da igreja ou das comunidades, aniversários...” (fala do Entrevistado)</i>

Fonte: Desenvolvido pelas pesquisadoras, 2017.

Identificam-se que os quatro tipos de risoto se diferenciam quanto ao modo de preparo e apresentação dos mesmos. Um é feito montando camadas de arroz branco e molho de frango com tomate, outro é preparado misturando o arroz branco pronto e um molho de frango com tomate, estes dois também levam ervilha e milho

como ingredientes. Os outros dois são feitos utilizando-se do método de cozimento do frango, um em pedaços com osso e outro com a carne desfiada, e arroz juntos e com processo de mexer sempre o alimento, depois que se coloca o arroz para cozinhar.

Os entrevistados discorreram também a respeito de que conhecem risoto como sendo um prato de arroz e frango. Não apenas só de arroz e temperos como o risoto tradicional italiano ou com outros sabores, como ele é, também apresentado mundo afora. Ainda em tempo, o 'risoto italiano', em São Borja, é conhecido como o prato de arroz, frango e temperos cozidos juntos sempre sendo mexidos. Os demais são conhecidos apenas como risoto ou levam apelidos como os citados no quadro 1.

Diante destes dados pesquisados relacionados ao tema, chega-se a conclusão da pesquisa.

## Conclusão

Ao finalizar este estudo reitera-se a importância de registrar os saberes fazeres, as memórias afetivas e as preparações tradicionais de uma região que são fontes de cultura. No caso do município de São Borja o preparo do risoto, que inicialmente era de origem italiana, tornou-se um prato que continua com o mesmo nome, mas apresenta modos de preparo bem típicos do município. Além de ser um vetor que estimula a comensalidade e a convivialidade de pessoas que se reúnem em ocasiões especiais ou arrecadar fundos financeiros para alguma causa, normalmente, de cunho social ou beneficente.

Os atores entrevistados demonstraram orgulho em falar desta preparação. Além disto, também demonstraram muito orgulho em discorrer sobre os seus hábitos alimentares e muitos pediram para ter acesso ao resultado desta pesquisa. Ressaltaram ainda, a importância deste trabalho, para que as suas origens e costumes não se percam, pois, a partir de agora, estarão registrados.

Por fim, conclui-se que a pesquisa foi muito gratificante para as pesquisadoras que descobriram dados novos e perceberam ser esta uma das formas de se valorizar e preservar a cultura alimentar local. Além de que, certificam-se, ainda mais, o caminho escolhido para trilhar, enquanto profissionais da área da gastronomia.

## Referências

BASSO, David. Fundamentos teóricos e procedimentos metodológicos para a análise de processos reais de desenvolvimento. In: SIEDENBERG, Dieter Rugard (organizador). **Desenvolvimento sob múltiplos olhares**. Ijuí: Unijuí, 2012. Cap. 2, p. 101 – 137.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno Dicionário de Gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

LANCELOTTI, Sílvio. **Cozinha Clássica**. Porto Alegre: L&PM, 2003.

OLIVEIRA, Camila Nemitz. **Resgate étnico-cultural da gastronomia do município de Santiago.** Relatório de Pesquisa do Curso de Gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú: UNIVALLI, 2008.

SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira. **Gastronomia, Cultura e Desenvolvimento:** um estudo no município de São Borja. Dissertação do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento. Ijuí: UNIJUÍ, 2015.

SCALCO, Maria Izabel Guimarães. **Memórias, sabores e aromas.** Porto Alegre: Alcance, 2014.

SCHLÜTER, Regina. **Gastronomia e Turismo.** São Paulo: Ed. Aleph, 2003.

## QUEIJO DE ORIGONE: DA PRÁTICA POPULAR À PESQUISA CIENTÍFICA

Flávia de Araújo Pedron; Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail: [flaapedron@gmail.com](mailto:flaapedron@gmail.com)

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva; Docente Ma. do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail: [camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br](mailto:camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br)

Priscyla Christine Hammerl; Docente Dra. dos Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia e Gestão do Turismo do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail: [priscyla.hammerl@iffarroupilha.edu.br](mailto:priscyla.hammerl@iffarroupilha.edu.br)

Paula de Oliveira Sant'ana; Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail: [santanapaula07@gmail.com](mailto:santanapaula07@gmail.com)

**Resumo:** A pesquisa sobre a gastronomia tradicional local, envolvendo características histórico-culturais presentes no conhecimento popular e na memória coletiva das pessoas mais idosas da sociedade torna-se importante diante da homogeneização e imediatismo presente nas cozinhas atualmente. A literatura que descreve a história de São Borja faz referência a um alimento denominado queijo de origone, que era produzido na região na Época do Tropeirismo. Com o passar do tempo esse alimento deixou de ser produzido, mas ainda faz parte de importantes lembranças de sujeitos que habitam este espaço. Desta maneira, este estudo visa resgatar a origem histórica e as características sensoriais deste produto, tendo como entidades parceiras a EMATER ASCAR RS e a Universidade Regional do Alto Uruguai e das Missões - URI. O estudo é qualitativo e apresenta métodos de pesquisa bibliográfica e de campo através de entrevistas semiestruturadas com perguntas a indivíduos preestabelecidos sobre o queijo origone e sua história para identificar os aspectos físicos, químicos, históricos e culturais. Como resultados, percebeu-se a dificuldade de encontrar na literatura, informações sobre este produto. Com as entrevistas, foi possível verificar as variações na nomenclatura do queijo, ora chamado de pêssego, origone, origona ou arigona. Também, foi realizada a identificação dos ingredientes e da técnica de preparo. Com a pesquisa, pretendeu-se ressaltar a importância da valorização e da preservação dos hábitos alimentares tradicionais locais que são uma das fontes de cultura.

**Palavras-chave:** queijo de origone; gastronomia; tropeirismo.

### Introdução

A pesquisa sobre a gastronomia tradicional local, envolvendo características históricas culturais presentes no conhecimento popular e na memória coletiva das pessoas mais idosas da sociedade torna-se importante diante da homogeneização e imediatismo presente nas cozinhas atualmente.

O resgate de pratos que existiram e que se perpetuam ao longo do tempo não se relaciona somente a culinária em si, pois dificilmente é possível chegar a rastros originais de uma receita. Mas se torna importante à medida que retrata o contexto cultural, social e econômico de uma época. Ter um contexto de estudo que retrate uma cultura alimentar presente em um determinado local, a forma como uma cultura é aproveitada em determinada comunidade para o consumo, artesanato e outras atividades que realizem o seu aproveitamento, de que forma isto está relacionado a economia da região e os desdobramentos disso ao longo do tempo é de certa forma

amplo, mas esclarecedor dentro da gastronomia, já que seu sentido vai muito além de replicar receitas.

Ao pesquisar sobre o queijo de origone, teve-se o olhar para questões que transcendessem a elaboração dessa preparação, pois se tentou entender todo o contexto relacionado ao seu consumo. Os registros encontrados relatam que este produto era consumido na época do tropeirismo<sup>2</sup>. A comida dos tropeiros era preparada com o propósito de permanecer por toda viagem sem se deteriorar e deveria ser forte o suficiente para alimentar os peões depois de longas jornadas. Estes viajantes exerceram grande influência na culinária das regiões por onde passaram (MATIAS; MASCARENHAS, 2008).

O tropeirismo no Brasil foi a atividade econômica mais lucrativa da época e tinha como finalidade a comercialização do gado oriundo da região Sul, conduzidos para a região Sudeste do país. Os caminhos existentes para passagem das tropas de animais que cortaram os estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e São Paulo foram o Caminho do Viamão e o Caminho das Missões. Este último visava ligar a região missioneira com os Campos de Guarapuava.

Thomé (2006) informa, em algumas passagens, sobre o queijo de origone na região de Contestado – SC e PR, existente entre tropeiros “bugres” (mestiços indígenas guaranis que povoavam a região missioneira em que está São Borja).

No estudo de Laytano (1952), o mesmo relata alguns hábitos que surgiram com o processo que foi ocorrendo nesta região, através da instalação de famílias mamelucas em que os homens trabalhavam como peões ou agregados, nas tropas e nas fazendas, e depois dividiam espaço com os bugres em terras devolutas na condição de posseiros. Dentre os hábitos alimentares, o mesmo cita o queijo de origone.

[...] Entre os pratos da cozinha antiga, na maioria mantidos até hoje, destacamos: (...) arroz carreteiro e tropeiro, (...) charque, guisado de charque, cuscus, farofa, feijão de tropeiro (não o preto, mas sim o pardinho), fritada de ovo, galinha ao molho, assada inteira à caipira ou à passarinho (...) carnes de gado, porco e ovelha assadas, cozidas, ensopadas ou fritas (...). Há ainda alimentos antigos, já em desuso, como origones, queijo de origone, bolinho de coalhada, etc (LAYTANO, p.48, 1952).

Porém, nessas bibliografias, o queijo é apenas citado, não encontrando nestes registros sua forma e técnica de preparação. A partir de um depoimento de uma Senhora mais antiga, chegou-se a uma forma de preparo mais próximo de quando era produzido antigamente, sendo que nas falas que refletem sua produção mais atual, já se encontram algumas modificações relacionadas às técnicas.

Conservadoras, embora nada estáticas, as tradições alimentares e gastronômicas são extremamente sensíveis às mudanças, à imitação e as influências externas. Cada tradição é o fruto - sempre provisório - de uma série de inovações e das adaptações que estas provocaram na cultura que as acolheu (MONTANARI, 2009, p.12).

---

<sup>2</sup> Ciclo econômico que surgiu no início do século XVIII, com a primeira viagem do tropeiro Cristóvão Pereira de Abreu, em 1732, saindo dos Campos do Viamão com destino a São Paulo. Atividade veio resolver as crises de abastecimento e escassez de alimentos que sofriam as Minas Gerais e inaugurou um novo modo de viver – o do tropeiro (TRINDADE, 1992, p.31).

Dessa forma, pode-se dizer que o queijo de origone sofreu transformações ao longo do tempo, pois, antigamente não existia a preocupação em se perpetuar uma receita, já que elas eram passadas no momento de seu preparo, através da observação, já que estas nunca eram anotadas. E era desta forma que eram passadas de uma geração a outra, havendo possibilidade de, a cada reprodução pelos mais novos, realizar alterações na receita “original” recebida.

Mas o que vem a ser o queijo de origone? Inicialmente a preparação remete a elaboração de um queijo, de leite, já que todos são preparados levando como base este ingrediente. O queijo de origone vem romper com essa idéia, já que não é produzido com o leite. Na literatura, encontraram-se algumas definições relacionadas ao origone, onde Moraes (p.163, 1935) ressalta ser uma “passa de pêssego, feita em fitas, que é comida ao natural ou cozida, Queijo de Origone”. Nunes (p.110, 2008) descreve que são “fatias de polpa de pêssego, secas ao sol, as quais podem ser comidas ao natural ou cozidas”.

Especificamente sobre o queijo de origone, encontrou-se uma única definição: “Sólido de alguns centímetros de altura, formado por fatias estreitas de pêssegos, secas ao sol, sobrepostas em camadas umas sobre as outras” (NUNES, p.131, 2008).

Ainda, através das pesquisas, encontrou-se que o queijo é chamado de diversas formas pela comunidade mais antiga: origone, origona e orejone. Acredita-se que a origem tenha vindo do termo espanhol orejon (orelha), já que a fatia do pêssego se parece com uma orelha. E que a partir dos espanhóis ele tenha sido levado para outros lugares, como para o Brasil, sendo sua pronuncia e escrita sendo modificada a partir das trocas culturais. Porém, continuou-se utilizando o termo origone por ser este o encontrado nos livros.

A ideia da pesquisa sobre esse queijo se deu após a leitura do trabalho do Sr. Augusto Souto, professor da Universidade Regional do Alto Uruguai e das Missões – URI, entidade parceira da pesquisa, que descreve a história de São Borja e faz referencia a um alimento denominado queijo de origone, que era produzido na região. Embora esse alimento tenha deixado de ser produzido, ele ainda faz parte de importantes lembranças de sujeitos que habitam a região. Além de URI, este estudo também tem como entidade parceira a EMATER ASCAR RS.

O intuito do trabalho foi resgatar a origem histórica e as características sensoriais do queijo de origone. Para isto, trabalhou-se com um resgate bibliográfico sobre o produto, mapeou-se o conhecimento popular sobre o queijo e identificaram-se os ingredientes e métodos de preparo.

## **Metodologia**

O estudo teve seus objetivos pautados na pesquisa exploratória e descritiva. Onde a primeira tem por finalidade desenvolver ideias para formulação de novas teorias para serem pesquisáveis em estudos posteriores e a segunda visa relatar as características de determinada população ou fenômeno (GIL, 2002).

A abordagem do problema da pesquisa é qualitativa, pois caracteriza-se por haver uma ligação ou vínculo intrínseco entre o que está a nossa volta e íntimo subjetivo de cada sujeito.

O estudo se caracterizou por apresentar métodos de pesquisa bibliográfica e de campo através da coleta de dados se utilizando de entrevistas semiestruturadas com perguntas a indivíduos indicados pelas entidades parceiras, sobre o queijo de

origone e sua história. Durante o processo de pesquisa bibliográfica, deparou-se com a escassez de literatura que aborde o queijo de origone. As entrevistas foram realizadas com sete pessoas da comunidade e proporcionou um melhor entendimento acerca do tema do estudo, possibilitando aos pesquisadores se apropriarem de questões sociais, culturais e econômicas referentes ao tema.

## Resultados e discussão

Na realização da pesquisa, a maior fonte de dados referente ao queijo de origone deu-se através de entrevistas com pessoas que já haviam presenciado a produção e consumo desta preparação. Buscou-se nas memórias afetivas dos entrevistados as respostas para as perguntas dos pesquisadores.

Os depoimentos dessas pessoas da comunidade mostraram aos pesquisadores a simplicidade que havia nas cozinhas antigas. Fala-se de, aproximadamente, 80 anos atrás, onde as famílias consumiam basicamente o que era produzido em suas propriedades. Os complementos necessários como o sal e o açúcar, por exemplo, eram comprados nos antigos armazéns.

Nas entrevistas realizadas, a maioria dos detalhes relacionados às técnicas de elaboração se repetiram. Nos depoimentos, o pêssego era descascado e picado, sendo posteriormente posto ao sol para arear<sup>3</sup>. No caso do queijo ele era areado no sol e no vento, porém, segundo os entrevistados, não podia ser no sol muito quente. Após estar seco, utilizava-se o cincho para prensar e dar forma, e por isso ficou conhecido como queijo, embora não seja utilizado o leite. Com o pêssego ainda com o mínimo de umidade colocava-se os pedaços areados no cincho e entre uma camada e outra, se colocava um pouco de açúcar para fazer a liga e se pressionava para que ficasse com os pedaços bem unidos.

Segundo os entrevistados, era importante que os origones ficassem unidos para dar forma ao queijo. Nesse sentido, a utilização do açúcar era importante. Quando questionados sobre o tipo de açúcar que era utilizado, os entrevistados disseram usar o branco, parecido nos dias atuais com o açúcar cristal, embora não fosse o mesmo. De acordo com a fala da Senhora Ivanir (69 anos), *“o açúcar era o branco só que ele tinha bastante pedrinha, não era pedrinha a gente dizia que embolava, parecia que por causa da umidade... vinha em saco de 60 quilo, tudo vinha em saco branco que as toalha de banho nós fazia daquilo ali”*.

Segundo os informantes, esse queijo ficava em torno de 10 dias no cincho para ser retirado e começar a ser consumido. Mas em duas falas, após ser retirado do cincho ainda era realizado um acabamento, bem como descreve a Senhora Albertina (96 anos), quando *“ela pegava otro pêssego (...) descascava de novo e cortava assim (que nem se corta laranja) tirava uma tira assim (15 a 20cm), e areava num fiozinho (...). Ia tramando uma nas outras e ia arrodiando (...). Òia ficava um amorzinho aquele queijinho”*.

Para a produção do queijo foram citados dois tipos de pêssegos comuns, um de caroço solto e outro de caroço pegado. O de caroço solto era utilizado para fazer o origone e o de caroço pegado usava-se para fazer o acabamento do queijo, conforme a explicação dada anteriormente.

Outro dado importante é que o queijo de origone era produzido para o consumo da família, realizando o aproveitamento dos pêssegos que havia em

---

<sup>3</sup> Arear é “arejar, ventilar, secar imperfeitamente ao vento, ao sol, ou ao fogo, a roupa, o charque fresco ou qualquer outra coisa” (NUNES, p.109, 2008).

grande quantidade naquela época, pois havendo a fruta em excedente as famílias não davam vencimento e acabavam estragando. Dessa forma, a produção do origone (que era somente o pêssego seco) e do queijo de origone, possibilitava o aproveitamento e consumo do fruto por mais tempo.

Porém, surgiu uma situação em que o queijo de origone era vendido. Conforme o depoimento da Senhora Ivonir: *“Nós via a velha fazendo e nós vendia pra cidade eu e a minha mãe (risos).. vendia na cidade, porta a porta, mas nesse tempo não tinha essa cidade assim, era umas casa longe umas das outra, aquelas casa velha” (Ivonir, 69 anos).*

O queijo é conhecido pela entrevistada por Arigona, a mesma disse que sempre conheceu por esse nome, que pode ter vindo dos índios que nem a mandioca, mas não sabe ao certo sua origem. Menciona também que a preparação vem de gerações passadas, já que sua tia aprendeu com a sua avó. Alguns entrevistados dão indícios de que o queijo veio do Uruguai, outros da Argentina, mas não chegou-se a uma informação ou dado concreto. Dos 7 entrevistados, 4 conhecem o queijo como queijo de arigona, fato intrigante já que na literatura o nome encontrado foi origone.

Para esclarecer essas questões relacionadas a sua origem histórica e ao nome, seria necessário um maior emprego de tempo e de verba financeira para pesquisas que se focassem em documentos históricos, o que poderá ser realizado em uma segunda fase de pesquisas.

## Conclusão

Verificou-se, através de pesquisa bibliográfica, que o queijo de origone serviu de alimento no período do tropeirismo missioneiro-gaúcho, porém não se encontrou indícios de que ele já era anteriormente produzido e consumido. O que foi encontrado no livro de Saint-Hilaire, que passou pelas terras rio-grandenses, em 1821, foi o relato de que na região havia muitos pessegueiros. Ou seja, já havia grande produção de pêssegos muito antes da época do tropeirismo em São Borja.

Infelizmente, nos dias atuais não existe mais o mesmo pêssego que era utilizado anteriormente, pois muitas coisas mudaram, por exemplo, o clima e o solo. Porém alguns entrevistados reagiram positivamente quando souberam do objetivo do estudo.

Nas entrevistas se percebeu uma grande similaridade nas informações referentes a sua elaboração. Assim, acredita-se que isso tenha ocorrido por ser esta uma receita simples e com poucos ingredientes, além de ser fácil a sua memorização. Foi interessante perceber a emoção das pessoas ao relembrar do passado, situações, costumes, memórias de infância e recordações de pratos e hábitos alimentares que só os antigos detêm.

Ressalta-se a importância das parcerias no andamento da pesquisa. Inicialmente teve-se como parceira a URI – Santiago, através do Prof. Souto, que passou os dados iniciais e algumas bibliografias sobre a pesquisa e também com a EMATER ASCAR São Borja, que participou dos debates sobre o estudo, e ajudou com os contatos e visitas aos entrevistados das comunidades rurais.

Por fim, foi gratificante para a equipe desvendar um pouco sobre uma preparação que vem se perdendo ao longo do tempo. Em um mundo que vive discutindo as atualidades e tendências, como na área da gastronomia, se voltar para o resgate do passado através do contato com pessoas da comunidade imbuídas de

cultura, memórias e emoções permitiu o conhecimento daquilo que, para muitos, é retrocesso. Isto é visto pela equipe, como um resgate do saber fazer local, algo que dá sentido a cultura do lugar e que demonstra um pouco do caminho que está se percorrendo enquanto profissionais da gastronomia, gerando múltiplas reflexões.

## Referências

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

LAYTANO, Dante de. **A Estância Gaúcha**. Rio de Janeiro: Serviço Gráfico do IBGE, 1952.

MATIAS, Fonseca Lindon; MASCARENHAS, Rubia Gisele Tramontin. **Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo dos Campos Gerais do Paraná: Uma análise nos municípios de Castro, Lapa e Tibagi**. – Artigo; Revista de Cultura e Turismo, Julho/2008.

MONTANARI, M. (Org). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: SENAC, 2009.

MORAES, Luiz Carlos de. **Vocabulário Sul-Rio-Grandense**. Porto Alegre: O Globo, 1935.

NUNES, Zeno Cardoso; NUNES, Rui Cardoso. **Minidicionário Guasca**. 8 ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 2008.

THOMÉ, Nilson. **A formação do homem do Contestado e a educação escolar – República Velha**. Tese de Doutorado UNICAMP – Programa de Pós-Graduação em Educação. Campinas, SP: 2006.

TRINDADE, Jaelson Bitran. **Tropeiros**. São Paulo: Editoração, Publicações e Comunicações Ltda, 1992.

## EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS ATRAVÉS DO SABOR

Izabel Espindola Barbosa; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, campus São Borja. Presidente do Núcleo de Estudos Afro Brasileiros e Indígenas NEABI, campus São Borja. E-mail: [izabel.barbosa@iffarroupilha.edu.br](mailto:izabel.barbosa@iffarroupilha.edu.br)

Lais Quevedo; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, campus São Borja. Aluna de Tecnologia em Gastronomia; bolsista PAIC-ES IFFAR. E-mail: [laisquevedocortes@gmail.com](mailto:laisquevedocortes@gmail.com)

Júlia Belmonte; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, campus São Borja. Presidente. Aluna Técnico em Eventos Integrado; bolsista PAIC-ET IFFAR.

Priscyla Hammerl; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, campus São Borja. Docente, coordenadora CAI, campus São Borja. E-mail: [priscyla.hammerl@iffarroupilha.edu.br](mailto:priscyla.hammerl@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** A sociedade brasileira tem grandes contribuições de diversos povos que a formaram. Essa mistura de povos foi repelida e exaltada em diferentes épocas, pendendo mais para o modelo eurocêntrico. Entre políticas, história e cultura, a alimentação foi usada no papel de simbolizar o pensamento a ser seguido. Ora proibida em cultos e oferendas, ora condecorada como prato nacional. Através do contexto histórico, o objetivo é mostrar a educação como forma de romper preconceitos, sendo a alimentação mostrada não como simbólica, mas como agente de transformação de alunos dos cursos de Técnico em Cozinha e Tecnologia em Gastronomia do campus São Borja do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. O Núcleo de Estudos Afro Brasileiros e Indígenas, NEABI, do campus estimula a valorização dos saberes e sabores indígenas, afro-brasileiros e africanos para assim construirmos tolerância, respeito e aprendizado para a efetiva igualdade de oportunidades.

**Palavras-chave:** alimentação; NEABI; São Borja, igualdade

### Introdução

O Instituto Federal de educação Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFAR), campus São Borja conta com cursos Técnico de Cozinha Subsequente e na modalidade PROEJA, possibilitando a formação profissional tanto para alunos que já concluíram o ensino médio quanto para aqueles que também desejam ter esta formação. Seguindo o plano de verticalização, desde 2016, a instituição também oferta o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Independente da modalidade, é interessante ter nesses três cursos, espaços para a aprendizagem e percepção da culinária brasileira, dando espaços a grande contribuição dos negros e também dos povos originários, em especial Guaranis e charruas da região oeste e missões do Rio Grande do Sul. Inclusive abrindo espaço para a culinária africana nas disciplinas de cozinha internacional e atividades multidisciplinares. Essa obrigação está presente na lei 10.639/2003, alterada pela lei 11.645/2008, mas como a própria Lei Áurea, um papel pode ser apenas um papel.

Normas e leis impõem obrigações em uma sociedade, enquanto a educação conquista adeptos pelo argumento. Somos um país cheio de preconceitos. A educação, já dizia Mandela, é a maior arma para mudar o mundo. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho é apresentar algumas das ações realizadas pelo NEABI do IFFAR campus São Borja que contemplam a história e memória africana interligada aos cursos relacionados a área de alimentação.

Em novembro 2016, o projeto de ensino Abayomi propunha entre as diversas atividades, oficinas de culinária africana. A busca por receitas, preparo e monitoria das oficinas foi realizada por alunos e atendeu cerca de noventa pessoas. No curso de extensão “Africanidades” voltado aos professores do município de São Borja, foram realizadas discussões sobre as influências da culinária africana na alimentação brasileira e culminaram em uma atividade prática, destinada aos participantes do projeto que puderam não apenas refletir sobre a temática, mas também aprender receitas que simbolizam nossas heranças da matriz gastronômica africana.

## **Metodologia**

Para o desenvolvimento deste trabalho, buscou-se nos relatórios do NEABI os projetos de ensino, extensão e pesquisa realizados institucionalmente voltados aos diferentes cursos do IFFAR e a comunidade externa.

A análise dos projetos do NEABI que contam em quase a totalidade com alunos destes três cursos - Técnico de Cozinha Subsequente, Técnico em Cozinha na modalidade ProEJA e Superior de Tecnologia em Gastronomia - possibilita um estudo de caso sobre a educação das Relações Étnico-Raciais (ERER) em disciplinas e cursos que, mesmo voltados à profissionalização, podem e devem promover o tema. Utilizou-se pesquisa bibliográfica para embasar o contexto histórico de pontos onde a alimentação foi utilizada por governos para encobrir as políticas racistas.

Nas atividades, estabelece-se o que o Parecer nº 003, de 10 de março de 2004 (p. 9), do Conselho Nacional de Educação, instituiu aos estabelecimentos de ensino sobre o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana: “compromisso com o entorno sociocultural da escola, da comunidade onde esta se encontra e a que serve, compromisso com a formação de cidadãos atuantes e democráticos, capazes de compreender as relações sociais e étnico-raciais”

## **Os resultados da atividade**

Caloca Fernandes (2012, p.20) já relatava que “não apenas um ingrediente básico identifica a origem de uma comida num país pluriétnico como o Brasil, mas também as técnicas de preparo; as situações sociais, portanto culturais, em que a comida é servida”. E seguindo esse entendimento, alunos de Gastronomia participantes do grupo de estudo Umuntu foram visitar um centro de Umbanda local. Dia 12 de maio, ocorria a festa do Preto Velho no Centro Espiritualista de Umbanda Pai Oxalá. Além da festa, naquele dia foi celebrada a cerimônia religiosa de casamento da cambona<sup>4</sup> do centro.

Os alunos observaram todos os ritos e após entrevistaram os participantes. Essa visita serviu para desmistificar os medos associados às religiões de matriz africana. Além das oferendas, a bebida servida, a associação de ervas para banhos, o cultivo dessas ervas e outras plantas pelo centro, diversos foram os temas coletados. Sobre a alimentação, naquele dia não foi possível ver todos, ou a maioria, das comidas de axé.

---

<sup>4</sup> Cambona: na Umbanda é o auxiliar do Pai ou da Mãe de Santo.

Fora do candomblé, essa cozinha marcadamente africana – tanto nos elementos constitutivos como nas técnicas do preparo e na terminologia correspondente – está presente não só na comida cotidiana do povo – por alguns de seus pratos mais 'ligeiros' ou 'secos' -, mas também nas celebrações e nas festas populares, na hospitalidade ocasional a visitantes 'de fora', nos almoços e jantares comemorativos e nos restaurantes turísticos da comida chamada curiosamente de “típica”. (LIMA, 2013, p.23)



Figura 01 - Oficina Projeto AbayomiFoto: Paulo Bettim (2016).  
Foto: Paulo Bettim (2016).

Claro que não é algo fácil, o sabor, os ingredientes africanos que precisam ser adaptados. Tomamos como exemplo a atividade Abayomi realizada em novembro de 2016, com oficinas indígenas e africanas. O peixe, por exemplo, foi frito pois o calor e a segurança alimentar dos alunos não permitiria uma salga e exposição ao sol. As receitas africanas foram, na maioria da África do Sul, como *bobotiê*, *sosatie*, *milkertert*, o que incorporou muitos ingredientes *africânderes* (brancos). Esses detalhes, que não são pequenos, requerem uma reflexão sobre o que imaginamos sobre África e o pouquíssimo que conhecemos sobre África.

Ao se trazer essa discussão ao currículo dos cursos de Tecnologia em Gastronomia e Técnico em Cozinha Subsequente e Projeja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus São Borja, oportunizou-se aos estudantes o acesso ao conhecimento sobre as contribuições do povo negro na formação da identidade nacional (GONÇALVES, 2016. p. 9).

A cultura africana é uma entre tantas no Brasil, mas não é só uma, ela é um dos pilares com seu tempero forte e aroma adocicado. Gonçalves, citando Fortes (2007, p.23) fala de como o brasileiro se alimenta de pratos africanos sem “nem mesmo precisar saber”, mas a culinária africana e afro e brasileira saboreada diariamente possui “o substrato de séculos de uma penosa adaptação cultural calcada na dor do açoite”.

Segundo os alunos envolvidos, projetos interdisciplinares e projetos externos que promovam a prática de seus conhecimentos estimulam o aprendizado, além de desenvolver senso crítico diante da história oficial contada e a história real escondida.

Além dos conhecimentos obtidos em eventos como esse os alunos aprendem em grande parte as memórias, identidade e cultura afro descendente a valorizar as várias etnias e sua igualdade racial. A confraternização de conclusão do Projeto de Extensão “AFRICANIDADES: DESCONSTRUINDO A INVISIBILIDADE AFRO-BRASILEIRA”, provocou aos alunos uma sensação positiva de inversão de lugares (BARBOSA, VALLE e AMORIM, 2017. p. 5).



Figura 2: Aula do Curso Africanidades para Professores do Município de São Borja Fonte: autora; maio 2017.

Fonte: autora; maio 2017.

## Conclusão

Esse entendimento das diferentes contribuições de cada nação, povo, país, em especial a culturas invisibilizadas, afro e indígena, faz com que alunos desses cursos também participem voluntariamente e como bolsistas de projetos ligados ao NEABI, Núcleo de Estudos Afro Brasileiros e Indígenas, como exemplo atual temos duas alunas do curso de Tecnologia em Gastronomia como bolsistas do Projeto de Pesquisa Territórios Negros na fronteira Oeste: Mapeamento dos municípios de São Borja e Uruguaiana. Também participando como monitores em diversas ações do núcleo.

A gastronomia é uma forma de expressão cultural, pois é tratada como patrimônio intangível quando faz parte de determinada tradição. Embora modifiquem-se com o passar do tempo, tais tradições incluem, também, a oralidade, costumes, língua, música, dança e comida entre tantos outros aspectos.

Resgatar e reconhecer nossas heranças africanas e indígenas em nossa vida, através do sabor é uma meta, para assim transmitir nossa história e valorizá-la como prato principal de nosso Brasil.

## Referências

BARBOSA, I. E. VALLE, Dariane Andrade. AMORIM, Charles Goiabeira de. **Africanidade**: novos caminhos, primeiros passos. Trabalho apresentado no 35º

Seminário de Extensão Universitária da Região Sul. SEURS. Foz do Iguaçu: UNILA, 2017.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **Parecer nº 003, de 10 de março de 2004**. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Disponível em Acesso em 04 Out. 2016.

FENANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. 10ª ed. São Paulo: Senac, editora Estúdio Sonia Robatto, 2012

FORTES, Leandro. Em um mundo dominado por chefs. In: PORTELA, Flávia (org.) **Gula d'África: o sabor africano na mesa brasileira**. Brasília: SENAC, 2007.

GONÇALVES, N.C. [et. al.]. Lei 10.639/03: Identidade com tempero, axé e religiosidade. In.: **II Seminário Políticas Públicas e Ações Afirmativas, 18 e 19 outubro de 2016**. Santa Maria: UFSM, Afirme, Observatório de ações afirmativas para acesso e permanência nas Universidades Públicas da América do Sul, 2016. 1 e-book (ISSN 2447-7818). Disponível em: <[http://w3.ufsm.br/afirme/images/II\\_SEMINARIO/ARTIGOS/Newton\\_Del\\_Cueto\\_Goncalves\\_LEI10639\\_IDENTIDADE\\_COM\\_TEMPERO\\_AXe\\_E\\_RELIGIOSIDADE.pdf](http://w3.ufsm.br/afirme/images/II_SEMINARIO/ARTIGOS/Newton_Del_Cueto_Goncalves_LEI10639_IDENTIDADE_COM_TEMPERO_AXe_E_RELIGIOSIDADE.pdf)>, acesso em 01/09/2017.

LIMA, Vivaldo da Costa. As dietas africanas. p. 20 - p. 24. In.: FENANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. 10ª ed. São Paulo: Senac, editora Estúdio Sonia Robatto, 2012.

LODY, Raul. **Dendê: símbolo e sabor da Bahia**. São Paulo: Senac, 2009.

## PROGRAMA MULHERES MIL: A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS COMO FORMA DE INCLUSÃO PRODUTIVA E SOCIAL

Fernanda de Magalhães Trindade; Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (Unijuí), Doutorado em Educação nas Ciências; Instituto Federal Farroupilha (IFFar), campus São Borja, docente nos cursos Técnico em Eventos e Tecnologia em Gestão de Turismo; [fernanda.trindade@iffarroupilha.edu.br](mailto:fernanda.trindade@iffarroupilha.edu.br)  
Maria Simone Vione Schwengber; Unijuí, docente no Programa de Pós-Graduação em Educação nas Ciências; [simone@unijui.edu.br](mailto:simone@unijui.edu.br)

**Resumo:** Este trabalho tem como objetivo analisar o curso de Produção, Elaboração e Distribuição de Alimentos Derivados da Pesca, do Programa Mulheres Mil, realizado nas cidades de São Borja/RS e Itaqui/RS, e sua contribuição para a inclusão produtiva e social das mulheres participantes. Acreditamos que a educação é fundamental para essa inclusão, pois capacita as mulheres para o ingresso no mundo do trabalho público e geração de renda, incluindo-as, assim, na sociedade capitalista. Para conhecer essas mulheres, bem como suas percepções acerca do Programa e as consequentes transformações em suas condições sociais e econômicas, realizamos, além de uma análise dos documentos oficiais do Programa, entrevistas narrativas com quatro mulheres beneficiárias no ano de 2012, sendo duas no município de São Borja/RS e duas no município de Itaqui/RS. Como resultados, percebemos que esse Programa está organizado em um curto espaço de tempo e reforça atividades historicamente consideradas femininas, tais como cozinheira, costureira, bordadeira, artesã, entre outras. Dessa forma, concluímos que os cursos oferecidos devem primar por uma educação de qualidade, duradoura, desde os primeiros níveis até a formação profissional e intelectual, capacitando as mulheres para a análise crítica da realidade em que estão inseridas, para darem respostas aos problemas econômicos, políticos, culturais e sociais que as cercam.

**Palavras-chave:** Inclusão produtiva e social; Mulheres; Programa Mulheres Mil.

### Introdução

As mulheres são a maior parte da população brasileira, conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2015), correspondendo a 51,6%, contra 48,4% de homens residentes no país. Mesmo assim, as mulheres foram e são consideradas um grupo excluído socialmente, assim como os negros, os índios, as pessoas de baixa renda e outros.

Uma das formas de exclusão sofrida pelas mulheres é a dificuldade de acesso ao mundo do trabalho público – exclusão produtiva –, que talvez se justifique pelo excesso de trabalho doméstico, dedicando horas do seu tempo aos cuidados com a casa e com os filhos. Em uma sociedade marcada pelo capital e pelo consumo, com a exclusão produtiva exclui-se também a geração de renda, levando, consequentemente, a uma exclusão social.

Nesse contexto, o Estado brasileiro incentiva a criação de políticas destinadas às mulheres, como o Programa Mulheres Mil, na tentativa de retirá-las da situação de pobreza extrema e incluí-las produtivamente e socialmente. O Programa Mulheres Mil foi desenvolvido pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome (MDS). Faz parte do Plano Brasil Sem Miséria (BSM) e, em 2014, passou a integrar o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec).

O Programa Mulheres Mil está inserido no conjunto de prioridades das políticas públicas do governo federal, nos eixos de promoção da equidade, igualdade de gênero, combate à violência contra as mulheres e acesso à educação (BRASIL, 2008). Esse Programa consiste em uma política para a inclusão produtiva e

social de mulheres, constituindo-se em um investimento do Estado para a ampliação do bem-estar social de mulheres de baixa renda e vulneráveis socialmente, na direção de que a pobreza seja erradicada e a desigualdade social diminuída (COELHO; TAPAJÓS; RODRIGUES, 2010).

Devido à importância do Programa Mulheres Mil no combate à pobreza e na inclusão de mulheres pobres, este trabalho pretende analisar o curso de Produção, Elaboração e Distribuição de Alimentos Derivados da Pesca, do Programa Mulheres Mil, realizado nas cidades de São Borja/RS e Itaqui/RS, e sua contribuição para a inclusão produtiva e social das mulheres participantes.

## Metodologia

Para atingir o objetivo proposto, realizamos uma análise dos documentos que institucionalizam o Programa Mulheres Mil e buscamos conhecer, por meio de entrevistas narrativas, a história de quatro mulheres que participaram do Programa Mulheres Mil – curso de Produção, Elaboração e Distribuição de Alimentos Derivados da Pesca – nos municípios de São Borja/RS e Itaqui/RS, no ano de 2012, e as contribuições desse Programa para a inclusão produtiva e social das participantes.

Selecionamos para análise o Plano Brasil Sem Miséria no seu Município (BRASIL, 2013), a Cartilha Pronatec (BRASIL, 2012; 2014b), a Cartilha Mulheres Mil (BRASIL, 2014a) e o Programa Nacional Mulheres Mil: Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável – Preâmbulo (BRASIL, 2011). Após a leitura e análise dos documentos, optamos por realizar as entrevistas narrativas a fim de conhecer as beneficiárias do Programa Mulheres Mil os significados que esse Programa produziu nessas mulheres, à luz da inclusão produtiva e social.

Realizamos as entrevistas narrativas no município de São Borja/RS e de Itaqui/RS, pelo fato do Instituto Federal Farroupilha, *campus* São Borja/RS, ter realizado o Programa Mulheres Mil nessas duas localidades. Escolhemos o ano de 2012, pois foi o primeiro ano em que esse Programa foi realizado por esse *campus*, cujo foco foi à produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca.

Do universo de cem participantes do Programa, selecionamos quatro mulheres, de forma não probabilística intencional, pois as entrevistadas foram escolhidas por meio de uma seleção racional para atingir os objetivos propostos. Sendo assim, para compreender as significações produzidas nas mulheres que participaram do Programa Mulheres Mil em questão, optamos por entrevistar aquelas mulheres que de alguma forma se destacaram durante a realização do curso e/ou que obtiveram sucesso nessa área de atuação. Limitamo-nos ao número de quatro mulheres, pois, por tratar-se de uma pesquisa qualitativa – entrevistas narrativas – não nos interessa, enquanto pesquisadoras, a quantidade de mulheres, e sim a qualidade das entrevistas, a fim de compreender a complexidade das significações que foram produzidas nessas mulheres.

As entrevistas foram realizadas no período compreendido entre agosto e outubro de 2016. Focamos nossa atenção nas mulheres beneficiárias do Programa Mulheres Mil para compreender de que forma elas nomeiam, apresentam, produzem, significam tal Programa, tendo como base a capacitação profissional, a inclusão produtiva e social. Nosso interesse em problematizar as políticas para as mulheres em situação de vulnerabilidade social, em especial o Programa Mulheres Mil, como linguagem, como artefato cultural e como tecnologia de poder, deu-se por

entender que elas são um instrumento importante na organização das sociedades contemporâneas. E, sendo instrumentos de organização da sociedade, tais políticas agem sobre os modos como as mulheres constroem significados e modificam a si mesmas e suas vidas (MEYER, 2012).

Segundo Jeane Félix (2012), a técnica de entrevista narrativa foi desenvolvida na década de 1970 por Fritz Schütze e trouxe inovações para as técnicas de produção de dados no âmbito das pesquisas sociais. Tal técnica permite “reconstruir acontecimentos sociais a partir da perspectiva dos informantes, tão diretamente quanto possível” (JOVCHELOVITCH; BAUER, 2002, p.93).

Os dados produzidos nas entrevistas narrativas foram analisados à luz da análise de conteúdo, um método muito utilizado no âmbito da investigação qualitativa. Entende-se por análise de conteúdo

[...] um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens (BARDIN, 2009, p.44).

Dessa maneira, utilizamos a análise do conteúdo, pois no universo das pesquisas qualitativas, a escolha de método e técnicas para a análise de dados deve, obrigatoriamente, proporcionar um olhar multifacetado sobre a totalidade dos dados durante as entrevistas narrativas. Tal fato se deve, invariavelmente, à pluralidade de significados atribuídos ao Programa Mulheres Mil, bem como às mulheres que dele participaram.

## Resultados e Discussão

As políticas de inclusão produtiva e social, como o Programa Mulheres Mil, representam uma conquista de amplo espectro no cenário nacional, ao olhar para as mulheres excluídas, marginalizadas do mundo do trabalho público e acesso à renda. O Programa Mulheres Mil, nesse contexto da educação profissional, apresenta-se como um instrumento capaz de conduzir a formação de mulheres.

Contudo, uma análise crítica se faz necessária sobre as significações e mudanças produzidas nas vidas das mulheres beneficiárias desse Programa. Com base na análise dos documentos oficiais do Programa e das entrevistas realizadas, percebemos que o Programa Mulheres Mil está distante de conquistar a igualdade de oportunidades entre mulheres e homens proposta em seus documentos. Percebemos, ainda, que as mulheres beneficiárias não modificaram as precárias condições de vida que levavam antes de ingressar no Programa. Além disso, ao analisar o Programa Mulheres Mil, verificamos que os cursos oferecidos possuem curta duração – neste caso 180 horas – e capacitam as participantes para atividades já realizadas no interior de suas casas, tais como culinária, artesanato, reciclagem, vestuário, entre outros – como o curso de Produção, Elaboração e Distribuição da Pesca, analisado neste trabalho.

Dessa forma, questionamos a ideia dessa formação profissional disciplinada e técnica, que parece reafirmar as atividades ditas femininas e que reforça o processo de precarização do trabalho. Inquieta-nos a ideia da empregabilidade e do empreendedorismo, reafirmando a crítica ao processo de precarização do trabalho.

Questionamos, ainda, essa educação acelerada de mão de obra oferecida pelo Programa Mulheres Mil.

Acreditamos que, nesse processo de educação acelerada da classe trabalhadora, essas mulheres são “obrigadas a adotar certos traços avançados saltando as etapas intermediárias” (RAMOS, 2012, p.24), ou seja, mulheres pouco escolarizadas, que se veem obrigadas a qualificarem-se para o mundo do trabalho público e rentável, sem antes frequentar a educação básica. Consideramos que há a necessidade de uma ampliação da educação profissional, sem vinculá-la somente ao aumento da produtividade e lucratividade, atendendo à necessidade do capital.

Tais políticas constituem “medidas especiais e temporárias que, buscando remediar um passado discriminatório, objetivam acelerar o processo com o alcance da igualdade substantiva por parte de grupos vulneráveis”, neste caso das mulheres pobres (PIOVESAN, 2005, p.49).

Percebemos que, mesmo tendo produzido significações relativas à inclusão das mulheres no mundo da educação e do trabalho nas entrevistadas, os reais interesses desse Programa estão direcionados para a reprodução do capital e para atender os interesses do mercado. Mesmo sob o discurso da igualdade, não contempla o direito à diferença de gênero, além de reforçar a divisão sexual do trabalho.

Com as políticas de inclusão produtiva e social, como o Programa Mulheres Mil, o Estado oferece profissionalização às mulheres pobres, a fim de resolver problemas de desigualdade verificados na sociedade brasileira. Contudo, tais cursos para reconfiguração do trabalho técnico caracterizam-se pela polarização das qualificações e dos postos de trabalho. De um lado, temos a formação acelerada de operárias para o exercício de atividades simples, pouco valorizadas socialmente, de baixa escolaridade e remuneração. E, de outro, a escolarização de nível superior, para a realização de atividades por profissionais consideradas qualificadas, destinada às classes mais favorecidas.

Dessa forma, o Programa Mulheres Mil, na forma de ensino técnico profissionalizante, parece que pouco condiz com o projeto de ascensão social da classe trabalhadora, estando vinculado somente ao interesse em curto prazo, talvez de cunho paliativo. A profissionalização de mulheres pobres para o mundo do trabalho público apresenta-se socialmente como um instrumento do Estado para inserir um contingente populacional marginal no jogo econômico do mercado e viabilizar a continuidade do processo de circulação de mercadorias.

O ingresso no mundo do trabalho público e a geração de renda, mesmo representando a afirmação econômica dessas mulheres pobres, não implicam na sua inclusão social, produtiva e política. Para Juliana Pereira (2015), o termo “inclusão” não se aplica à realidade, sendo uma expressão funcional à ordem capitalista. Sendo assim, a problemática social e a exclusão das mulheres, principalmente as pobres, não é minimizada pelo Programa Mulheres Mil, que contribui com estrutura econômica vigente, oferecendo, de um modo geral, cursos de qualificação técnica, baseados na formação por competências para o trabalho doméstico. Os resultados são refletidos na dificuldade de acesso ao mundo do trabalho público e na má distribuição de renda.

As narrativas das entrevistadas ainda colocam em evidência que, após a participação no Programa, muito pouco alterou suas funções de mãe e esposa no espaço doméstico. Além disso, os efeitos da crescente participação das mulheres nos espaços públicos não foram acompanhados de uma diminuição significativa das

desigualdades profissionais de gênero, cabendo a elas empregos informais, precários e mal remunerados. É nessa “[...] inserção carreira-família que vão se configurar os grandes impasses enfrentados pela mulher em seu percurso singular de atuação que, por si só, [...], já a situam distante da pretensa ‘igualdade’” (ROCHA-COUTINHO, 2000, p.80-81).

Diante das narrativas, entendemos que o Programa Mulheres Mil propõe uma intervenção nas relações de gênero, no momento em que oferece uma educação profissional para incluir as mulheres social e produtivamente no mundo do trabalho público, considerado como espaço masculino. Contudo, constatamos que se trata de uma política compensatória, focalizada nas mulheres, que reproduzem atividades domésticas, rotineiras, pouco remuneradas e que não fazem uso de tecnologias avançadas, conforme sugere Lourdes Bandeira (2005).

Segundo essa autora, enquanto as políticas focadas nas relações de gênero buscam compreender a diferenciação entre os processos de socialização do feminino e do masculino, bem como dar visibilidade aos mecanismos culturais que envolvem as formas de subjetivação e diferenciação entre mulheres e homens, as políticas focadas nas mulheres, como esse Programa, são alicerçadas por pressupostos essencialistas e reforçam os processos que envolvem a reprodução e a sexualidade como inerentes às mulheres, justificando, assim, a necessidade e a criação de políticas compensatórias para as assimetrias de gênero daí decorrentes. Os resultados são políticas que reforçam o fato de que a pobreza é maior entre elas, oferecendo cursos de capacitação para atividades consideradas extensões das já realizadas dentro de casa e sem reconhecimento social.

## Conclusões

A análise documental do Programa Mulheres Mil – curso de Produção, Elaboração e Distribuição de Alimentos Derivados da Pesca –, bem como as entrevistas narrativas, permitem concluir que o Programa não atinge os objetivos propostos para o alcance da igualdade social e inclusão de mulheres pobres.

Trata-se de uma política pública que visa mais aos interesses capitalistas do que os interesses das mulheres beneficiárias. Dessa forma, faz-se necessário organizar esse Programa em longo prazo. Devem-se criar condições necessárias para uma educação de qualidade bem superior à atualmente ofertada. É fundamental obedecerá estrutura da educação básica de qualidade e todas as formas de verticalização do ensino.

O Programa Mulheres Mil precisa produzir movimentos no sentido de formar cidadãs capazes de compreender a realidade social, política, cultural e econômica. A inserção no mundo do trabalho público precisa ser não apenas técnica, mas política, ética e competente.

Para termos, de fato, uma sociedade menos excludente e mais democrática, é essencial pensar esse Programa numa perspectiva emancipatória e identificada com os anseios das trabalhadoras das camadas populares.

A passagem pelo Programa não pode meramente reproduzir competências e atividades consideradas femininas. Ao contrário, precisa propiciar às mulheres o domínio de saberes qualificadores para a formação de uma consciência crítica, para uma intervenção social mais consciente e mais autônoma e para o enfrentamento do processo de precarização do trabalho contemporâneo.

Sendo assim, destacamos como fundamental a continuidade da educação profissional e da escola como espaço de reconstrução do ser social. Mas não essa educação de 180 horas, propostas pelo curso de Produção, Elaboração e Distribuição de Alimentos Derivados da Pesca. É fundamental estimular as mulheres a permanecerem num movimento interminável de aprendizado, de repensarem suas práticas, de constituírem-se como leitoras críticas da realidade.

## Referências

BANDEIRA, L. **Fortalecimento da Secretaria Especial de Políticas para as Mulheres:** avançar na transversalidade da perspectiva de gênero nas políticas públicas. Brasília, DF: Comissão Econômica para América Latina e Caribe – Cepal; Secretaria Especial de Política para as Mulheres – SPM, 2005. Disponível em: <[http://acesso.mte.gov.br/data/files/FF8080812BAFFE3B012BCB0932095E3A/integr\\_a\\_publ\\_lourdes\\_bandeira.pdf](http://acesso.mte.gov.br/data/files/FF8080812BAFFE3B012BCB0932095E3A/integr_a_publ_lourdes_bandeira.pdf)>. Acesso em: 04 nov. 2013.

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo.** Lisboa: Edições 70, 2009.

BRASIL. **Mulheres Mil – Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável.** Brasília: Ministério da Educação, 2008. Disponível em: <<http://mulheresmil.mec.gov.br/>>. Acesso em: 05 nov. 2012.

\_\_\_\_\_. **Preâmbulo.** Brasília: Ministério da Educação. Programa Nacional Mulheres Mil: Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável, 2011. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=8598programa-mulheres-mil-110811-pdf&category\\_slug=agosto-2011-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=8598programa-mulheres-mil-110811-pdf&category_slug=agosto-2011-pdf&Itemid=30192)>. Acesso em: 07 abr. 2013.

\_\_\_\_\_. **Cartilha Pronatec.** Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012. Disponível em: <[http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user\\_arquivos\\_25/Cartilha\\_Pronatec\\_BSM\\_V.2012.pdf](http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_arquivos_25/Cartilha_Pronatec_BSM_V.2012.pdf)>. Acesso em: 06 Out. 2015.

\_\_\_\_\_. **Plano Brasil Sem Miséria no seu Município.** Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2013. Disponível em: <<http://www.brasilsemisericia.gov.br/documentos/Cartilha,P20BSM,P20no,P20seu,P20Municipio2013.pdf.pagespeed.ce.Y2NRll0uGh.pdf>>. Acesso em: 29 abr. 2015.

\_\_\_\_\_. **Cartilha Mulheres Mil.** Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2014a. Disponível em: <[http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/brasil\\_sem\\_miseria/cartilha\\_mulheres\\_mil.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/brasil_sem_miseria/cartilha_mulheres_mil.pdf)>. Acesso em: 29 abr. 2015.

\_\_\_\_\_. **Cartilha Pronatec.** Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2014b. Disponível em: <[https://inclusaoprodutiva.files.wordpress.com/2013/08/cartilha\\_mao\\_de\\_obraepronatec\\_-148x21\\_2014-nova.pdf](https://inclusaoprodutiva.files.wordpress.com/2013/08/cartilha_mao_de_obraepronatec_-148x21_2014-nova.pdf)>. Acesso em: 29 abr. 2015.

COELHO, M. F. P.; TAPAJÓS, L. M. de S.; RODRIGUES, M. (Orgs). **Políticas sociais para desenvolvimento:** superar a pobreza e promover a inclusão. Brasília,

DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; UNESCO, 2010.  
ISBN: 978-85-60700-37-0

FÉLIX, Jeane. Entrevistas on-line ou algumas pistas de como utilizar bate-papos virtuais em pesquisas na educação e na saúde. In: MEYER, Dagmar Estermann; PARAÍSO, Marlucy Alves (Orgs.). **Metodologias de pesquisas pós-críticas em educação**. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2012.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Síntese de Indicadores Sociais**: uma análise das condições de vida da população brasileira. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. IBGE. Diretoria de Pesquisas. Coordenação de População e Indicadores Sociais, 2015. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv95011.pdf>>. Acesso em: 19 mai. 2016.

JOVCHELOVITCH, Sandra; BAUER, Martin. Entrevista narrativa. In: BAUER, Martin; GASKELL, George (Eds.). **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som**: um manual prático. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 90-113.

MEYER, D. E. Abordagens pós-estruturalistas de pesquisa na interface educação, saúde e gênero: perspectiva metodológica. In: MEYER, D. E.; PARAÍSO, M. A. (Orgs.). **Metodologias de pesquisas pós-críticas em educação**. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2012.

PEREIRA, J. de S. Augustin. **Programa Mulheres Mil**: uma análise no campo das políticas de inclusão do IFSC. 2015. 171 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.

PIOVESAN, Flávia. Ações afirmativas da perspectiva dos direitos humanos. **Cadernos de Pesquisa**, v. 35, n. 124, p. 43-55, jan./abr. 2005.

RAMOS, M. N. A educação tecnológica como política de Estado. In: OLIVEIRA, R. de. **Jovens, ensino médio e educação profissional**: Políticas públicas em debate. Campinas, SP: Papyrus, 2012.

ROCHA-COUTINHO, M. L. Dos contos de fada aos super-heróis: mulheres e homens brasileiros reconfiguram identidades. **Psicologia Clínica**, Rio de Janeiro: PUC/Departamento de Psicologia, v. 12, n. 2, p. 65-82, 2000.

## ANÁLISE DE ACEITAÇÃO: COMPARAÇÃO ENTRE O QUEIJOS ARTESANAL E OS INDUSTRIALIZADOS OFERTADOS NOS MERCADOS DE SÃO BORJA – RS

Luiza Chaves Silva; Graduanda em Tecnologia em Gastronomia. Instituto Federal Farroupilha. [luizachaves21@gmail.com](mailto:luizachaves21@gmail.com)

Gabriel Aquino de Alencar; Graduando em Tecnologia em Gastronomia. Instituto Federal Farroupilha. [gblalencar@outlook.com](mailto:gblalencar@outlook.com)

Priscyla Hammerl; Doutora em Desenvolvimento Regional. Docente do Instituto Federal Farroupilha. [priscyla.hammerl@iffarroupilha.edu.br](mailto:priscyla.hammerl@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** Este trabalho teve por objetivo fazer uma comparação entre os queijos industrializados ofertados com maior regularidade nos mercados da cidade de São Borja (RS) e um queijo artesanal produzido por agricultura familiar a fim de analisar a aceitação deste produto em meio aos industriais e os motivos que impossibilitam sua venda legítima e, conseqüentemente, prejudicam seu consumo. A metodologia utilizada foi a análise de aceitação por meio de uma escala hedônica, que atestou a qualidade singular do produto artesanal e, a partir de então, a necessidade de desenvolver sua qualidade como diferencial, e conseqüentemente, ampliar seu reconhecimento.

**Palavras-chave:** queijo artesanal; análise de aceitação; reconhecimento cultural

### Introdução

Nos dias atuais, praticamente todos os países produzem queijos (LEANDRO, 2008). Dentre as mais variadas tipologias de consumo e confecção deste produto ao redor do mundo, pode-se destacar a expressiva e relevante produção de queijos artesanais como variações repletas de cultura e profundidade acerca dos costumes e perspectivas das regiões produtoras.

Estes queijos artesanais são preparados com leite cru e o processo de produção tradicionalmente tem sido passado de geração em geração em muitas regiões brasileiras. Diferenciam-se da produção industrial pelo fato de não usarem processos mecanizados de produção nem de pasteurização do leite, entre outros. O modo de fazer destes queijos está associado ao modo de vida dos produtores e à bagagem cultural das regiões produtoras. (EMBRAPA, 2011 apud MORENO, 2013, p.24-25).

No entanto, no Brasil, tal produção esporadicamente recebe reconhecimento e espaço nos mais distintos mercados. O que ocorre por diversos motivos, desde a ausência de valorização pela indústria e consumidores, ao rigoroso processo de vigilância sanitária.

Fatores como apropriação, certificação, transmissão e entendimento são alguns que regem o itinerário do processo ao reconhecimento e aceitação de determinado produto, no entanto, a iniciativa também deve partir intrinsecamente.

No Rio Grande do Sul há enorme produção de queijos artesanais, com destaque para a região serrana. São diversas as cidades gaúchas onde se encontra a produção de queijo artesanal. É cada vez mais frequente a presença destes produtos nas práticas alimentares da população em geral. Todavia, este hábito está, em sua maioria, arraigado a tradições alimentares em cidades de identidade rural.

São Borja, na região da fronteira oeste do Rio Grande do Sul, é simbólica destes processos. A produção do queijo artesanal nesta localidade encontra-se vinculada a territórios rurais, mais especificamente à produção da agricultura familiar. Esta produção está disponível para consumo em concorrência com os queijos industrializados.

O presente artigo tem como objetivo analisar a aceitação do queijo artesanal de São Borja mediante a oferta de queijos disponíveis nos mercados da cidade. Para tanto, realizou-se uma análise de apreciação deste produto e a fim de compor uma escala hedônica. A pesquisa foi realizada com voluntários e, para esta avaliação, elegeu-se o queijo produzido por agricultores familiares residentes no assentamento de São Marcos (RS).

O queijo artesanal escolhido é produzido com leite cru e é vendido exclusivamente no mercado municipal de São Borja (RS) pelos próprios produtores. Trata-se de um produto representativo dos mais amplos campos sociais e identitários da cultura familiar e agrícola, exercendo uma relevante função característica da vida no campo e costumes ligados à realidade rural.

## Metodologia

A metodologia deste estudo teve por objetivo realizar o *ranqueamento* dos queijos ofertados nos mercados da zona urbana do município de São Borja por meio de um teste de aceitação.

Para realizar o teste de aceitação dos queijos ofertados nos mercados locais, reuniu-se um grupo de dez voluntários não treinados representativos da demanda de consumidores do produto na cidade. Esses voluntários foram escolhidos aleatoriamente para que degustassem seis amostras de diferentes queijos frequentemente encontrados nos mercados. Para tanto, utilizou-se como aporte metodológico a escala hedônica.

A escala hedônica atualmente constitui a forma mais utilizada em pesquisas de aceitação por estar diretamente relacionada com o estado psicológico consciente de: agradável e desagradável e gostar ou desgostar de um alimento. Para determinar a diferença no grau de preferência entre amostras através de análises estatísticas, são convertidas em escores numéricos. (LAND e SHEPHERD, 1988 apud GUAGLIANONI, 2009, p. 22).

As amostras foram servidas em cubos de 1 cm de aresta por meio de copos plásticos. Os voluntários foram vendados com objetivo de estimular apenas a análise sensorial do sabor. As respostas dos voluntários após o teste foram registradas pelos pesquisadores em fichas individuais.

Nas fichas individuais foram realizados os registros em uma escala hedônica verbal com redução de categorias. Foi analisado o sabor em uma escala de pontos de 0 a 5, sendo a escala de aceitação delimitada de ótimo (5 pontos) a péssimo (pontuação 0). Como critério de aceitação foram considerados a soma de votos dos valores hedônicos 4 e 5, dado que estes representam a receptividade do consumidor em relação ao produto testado.

## Resultados e Discussão

Há três variações de queijos vendidos nos mercados brasileiros: comuns (padronizados com aroma, textura e sabor pouquíssimos destacáveis), finos (diferenciados, portadores de nomes/tipos usualmente genéricos de queijos europeus) e, por fim, artesanais – estritamente relacionados a qualidade do solo, alimentação dos animais e expressões culturais consideradas tradicionais. Das três variedades, a única que denota contrariedade com relação aos processos industriais

é efetivamente a artesanal, por conta da oposição a padronização. Conseqüentemente, as especificidades do queijo artesanal não obtêm visibilidade mercadológica (CHALITA, 2012).

No Brasil, a demanda de maior produção queijeira é a muçarela. É necessário atentar-se para o fato de que este queijo é utilizado, em sua maioria, de forma secundária para derreter em preparações, e suas características não condizem com a muçarela original, inspirada na italiana. A fabricação deste item é realizada em massa para atender as necessidades da indústria, em alimentos como pizzas, lasanhas e hambúrgueres.

O crescimento do mercado de queijos finos, entretanto, tem demonstrado maior interesse dos consumidores por qualidade. (LEANDRO, 2008). O conceito de qualidade, contudo, pode assumir duas vertentes: a diferenciação e a singularidade.

A qualidade dos queijos por sua diferenciação diz respeito aos diferentes matizes físico-químicos, aos distintos fluxos de produção em que convergem padrões tecnológicos de produção e às origens particulares das matérias primas[...]. A qualidade dos queijos, pensada pelo prisma da singularidade do alimento diz respeito às capacidades e habilidades do produtor em atentar para as expectativas de satisfação do consumidor[...], como é o caso de hábitos alimentares, opções relativas aos cuidados com a saúde, práticas culinárias, ritos alimentares, ética ambiental, religiosa ou social. (CHALITA, 2012, p.549).

Diferentemente da Europa, em que estes produtos possuem relevância cultural e histórica, no Brasil são reproduções adaptadas dos títulos estrangeiros, produzidos em pequena escala industrialmente, de forma padronizada e com qualidade de diferenciação, o que os atribui o preço elevado.

Em meio ao contínuo processo de padronização/despersonalização dos alimentos e práticas culinárias, manifestações artesanais surgem como atitudes opostas ao percurso imposto pela indústria agroalimentar.

O Brasil é grande produtor de queijo artesanal nas regiões de Minas Gerais e na Serra catarinense e do Rio Grande do Sul. Dados apontam que 40% da produção de queijo artesanal no país é clandestina (CHALITA, 2012), devido a utilização de métodos e equipamentos que não atendem as exigências de inspeção sanitária. A metodologia dessa produção representa, porém, a obstinação de uma tradição que perdura a séculos no país, caracterizando o produto com notável valor de manifestação cultural.

Devido a ilegalidade do procedimento, são inexatas as referências do número de famílias envolvidas na produção artesanal queijeira e que a tem como responsável por sua subsistência. Além disso, o produto artesanal destaca-se pela sustentabilidade e pela capacidade de especializar a mercadoria de acordo com a necessidade de cada cliente. Seus preços costumam ser mais baixos do que os da indústria, pois não há tanto despendimento com maquinário e transporte. Estes são os motivos que qualificam o queijo artesanal com singularidade.

No município de São Borja, esta realidade é evidenciada, dado que a população são borjense tem grande aptidão pelos queijos artesanais e coloniais devido a sua memória afetiva (atributo de singularidade).

Foi realizada durante esta pesquisa a análise sensorial dos queijos mais frequentemente encontrados nos mercados da cidade de São Borja, e incluso no processo o queijo artesanal produzido pela agricultura familiar local. O

ranqueamento destes 6 produtos apresenta a colocação do queijo artesanal entre os demais itens e a sua aceitação pelos voluntários.

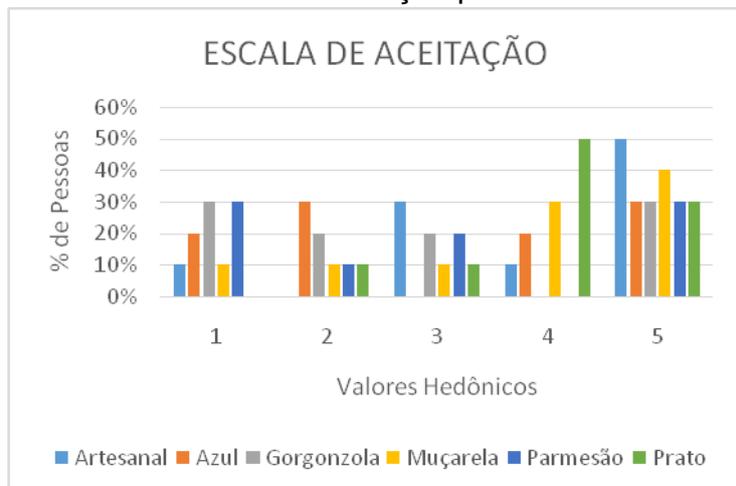


Gráfico 1 – Histograma dos resultados da análise sensorial dos queijos, em relação a frequência dos valores hedônicos atribuídos ao sabor.

Pode-se inferir com base no gráfico que o queijo prato (lanche) encontra-se em primeiro lugar de aceitação, dado que 50% dos voluntários lhe atribuíram nota 4, e 30% nota 5. Em seguida está a muçarela com 30% de notas 4 e 40% 5. O artesanal está na terceira posição com 10% de notas 4 e 50% de notas 5, caracterizando 60% total de aprovação. Em quarto lugar, empatados, estão o gorgonzola e o azul, com 50% de aprovação dos voluntários. E por fim, o parmesão com apenas 30% de notas 5.

Os queijos que se sobressaem nas primeiras posições (prato lanche e muçarela), caracterizados como queijos comuns, são os mais populares, isto é, recorrentemente consumidos. Já os queijos finos encontram-se, em maioria nas últimas posições. Estes fatos justificam-se pela imaturidade do paladar brasileiro.

Os seres humanos desde a fase embrionária já desenvolvem a sensibilidade ao sabor doce, e este se torna padrão de referência ao avaliar os demais alimentos. (RAMOS & STEIN, 2000 apud VALLE, 2007). Durante o envelhecimento, o paladar amadurece e os indivíduos se habitam melhor ao azedo e ao amargo (como o sabor de alguns queijos finos). Todavia, os brasileiros ainda têm dificuldade de se adaptar a queijos que fogem do padrão adocicado, (LEANDRO, 2008), o que ocorre por inúmeras razões, entre elas a cultura, e a influência midiática.

Verifica-se que o produto artesanal está posicionado em terceiro lugar, intermediando os dois contrastes entre queijos comuns e finos, portanto, é possível afirmar há um equilíbrio entre suas especificidades, o que o torna atrativo ao paladar e a o mesmo tempo o caracteriza como um queijo com destaque para o quesito de qualidade.

## Conclusões

Não há dúvidas em relação ao potencial e valor dos queijos artesanais vendidos no Mercado Público local de São Borja. Seu reconhecimento, porém, é insatisfatório. Ampliar este reconhecimento é um processo contínuo, e essencial para o desenvolvimento da qualidade de diferenciação de itens artesanais, possibilitando a sua certificação. É possível manter esta rica tradição e ao mesmo tempo atender aos adequados métodos de exigência sanitária, como ocorre com o queijo mineiro da Serra da Canastra, reconhecido como Patrimônio Imaterial Brasileiro pelo IPHAN, desde 2008.

No entanto, para que isto seja possível é necessário mais do que investimento sanitário e financeiro, ou então tentativas de valorização e apreciação. É fundamental que existam mudanças de conscientização do público consumidor

com relação as perspectivas mercadológicas e sociais, fatores que não se alteram da noite para o dia.

## Referências

CHALITA, Marie Anne Najm. **O consumo de queijo como referência para a análise do mercado de qualidade do produto.** *Rev. Econ. Sociol. Rural* [online]. 2012, vol.50, n.3, pp.545-562. ISSN 0103-2003. Disponível em <<http://dx.doi.org/10.1590/S0103-20032012000300009>>. Acesso em: 05 set. 2017.

CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA DOMÉSTICA, XX. 2009, Fortaleza – CE. **Análise Sensorial de Biscoito de Limão...** [S.l.: sn.], 2009. 4-6 p. Disponível em <[http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/gt6/gt6\\_11.pdf](http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/gt6/gt6_11.pdf)>. Acesso em: 05 set. 2017.

GUAGLIANONI, Dalton Geraldo. **Análise Sensorial: Um Estudo Sobre Procedimentos Estatísticos e Número Mínimo de Julgadores**, 2009. 21 p. Tese para obtenção de título (Doutorado em Alimentos e Nutrição)- Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista, Araraquara – SP, 2009. Disponível em <[http://www2.fcfar.unesp.br/Home/Pos-graduacao/AlimentoseNutricao/Dalton\\_completo.pdf](http://www2.fcfar.unesp.br/Home/Pos-graduacao/AlimentoseNutricao/Dalton_completo.pdf)>. Acesso em: 05 set. 2017.

IAL (Instituto Adolfo Lutz). **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos.** 4ª Edição. São Paulo, 2004.

LEANDRO, Jair Jorge. **Queijos do campo à mesa: 10000 de história e tradição.** 1ª Edição. São Paulo. Editora Melhoramentos; Empresa das Artes, 2008.

MORENO, Victor José. **Caracterização Física e Físico-química do Queijo Minas Artesanal da Microrregião Campo das Vertentes.** 2013, 24-25 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados)- Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2013. Disponível em <<http://www.ufjf.br/mestradoleite/files/2013/05/Disserta%C3%A7%C3%A3o-Final1.pdf>>. Acesso em: 05 set. 2017.

VALLE, Janaina Mello. **A formação dos hábitos alimentares na infância:** uma revisão de alguns aspectos abordados na literatura nos últimos dez anos. *Revista APS, Minas Gerais*, v.10, n.1, p. 56-65, jan./jun., 2007. Disponível em: <<https://www.ufjf.br/nates/files/2009/12/Hinfancia.pdf>>. Acesso em: 12/06/2017.

## BEBIDA DE SANTO: USOS DA MARAFA NO CENTRO ESPIRITUALISTA DE UMBANDA TIO CALANDRO, SÃO BORJA- RS

Priscyla Christine Hammerl; Docente do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer.

Instituto Federal Farroupilha. [priscylahammerl@iffarroupilha.edu.br](mailto:priscylahammerl@iffarroupilha.edu.br)

Caroline Belmonte da Silva; Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia.

Bolsista FAPERGS. Instituto Federal Farroupilha

Charles Goiabeira de Amorim; Discente curso de Tecnologia em Gastronomia.

Voluntário Projeto de Pesquisa Territórios Negros. Instituto Federal Farroupilha

Izabel Espíndola Barbosa; Presidente NEABI. Instituto Federal Farroupilha.

[izabel.barbosa@iffarroupilha.edu.br](mailto:izabel.barbosa@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** A presente pesquisa tem por objetivo apresentar resultados parciais de uma investigação sobre territórios negros no município de São Borja. Dentre os territórios estudados, estão os terreiros, espaços simbólicos da herança africana nesta região. Nos rituais, alimentos e bebidas fazem parte das celebrações, e para este trabalho apresenta-se os diferentes usos da *Marafa* em um dos terreiros da cidade. Como metodologia, segue-se orientações da pesquisa qualitativa com entrevistas focalizadas. Dentre os principais resultados, verificou-se que os saberes e práticas dos terreiros podem compor uma estratégia interessante para investigação da gastronomia afro-rio-grandense.

**Palavras-chave:** Gastronomia, Afro, Marafa, Terreiros. São Borja.

### Introdução

Ao realizar um levantamento bibliográfico sobre a gastronomia na região missioneira, observa-se uma ampla gama de referências sobre as influências indígenas e europeias na composição das práticas alimentares nesta região. Analisando-se os resultados do Grupo de Trabalho em Gastronomia Regional do Rio Grande do sul, formado em 2011, observa-se grande ênfase quanto as heranças da culinária portuguesa, italiana e alemã na composição de pratos tradicionais como doces, tortas, geleias e massas, comumente encontrados nos municípios missioneiros.

Outra vertente que marcadamente compõe a gastronomia regional, segundo estes estudos, é a influencia da etnia indígena por meio das técnicas e práticas alimentares dos M'bya e Kaingang, o que gerou hábitos profundamente arraigados à simbologia alimentar desta região, como o churrasco, a técnica de assar carne nas brasas, o consumo da mandioca e o chimarrão (MARCHETTO et. al, 2015).

Contudo, quando buscou-se pesquisar sobre as influências africanas na gastronomia regional, os pesquisadores apontaram falta de dados, bem como dificuldades em acessar comunidades quilombolas para desenvolvimento desta pesquisa. Tal fato deve-se à especificidade da culinária rio-grandense de origem africana. Segundo Corrêa (2005), uma parte dela é muito popularizada e utilizada pelos que não descendem de africanos, dificultando a identificação destas práticas alimentares de forma relacionada com a etnia. A feijoada, a carne de porco com mel e frutas, a canjica e o cuscus (MARCHETTO et.al, 2015) são pratos muito consumidos em quilombos da região missioneira mas também são encontrados comumente na maioria das casas.

Esses hábitos alimentares são de origem banto e originaram-se com a vinda dos primeiros escravos para esta região. Contudo, quando fala-se de culinária africana neste Estado, há que se destacar outro segmento: a culinária sagrada, dos

rituais, utilizada em espaços religiosos que são frequentados, na maioria das vezes, por “negros urbanos pobres, moradores das periferias das cidades” (CORRÊA, 2005, p.69).

Foi pensando nesta abordagem, da culinária africana sagrada, que se desenvolveu a presente pesquisa. O objetivo do trabalho foi apresentar uma bebida muito utilizada nos rituais de terreiro: a *Marafa*, bebida alcoólica consumida e também utilizada para banhos durante festejos e celebrações da umbanda. Tal prática foi diagnosticada durante o trabalho de campo do projeto de pesquisa “Territórios Negros na Fronteira Oeste: mapeamento dos municípios de São Borja e Uruguaiana”, momento em que alguns terreiros da cidade de São Borja foram visitados com o objetivo de reconhecer nestes espaços lugares de memória e identidade africana nesta região.

## Metodologia

A presente pesquisa foi realizada com visita a terreiros na cidade de São Borja com o objetivo conhecer sua história e práticas atuais a fim de compor um dossiê para o mapeamento dos territórios negros na região da fronteira oeste. Para tanto, buscou-se levantar bibliografia e documentos que referenciassem a história dos lugares, assim como entrevistas com fundadores e frequentadores dos territórios-terreiros. Utilizando-se das técnicas da pesquisa qualitativa (MINAYO, 2003), para investigação dos usos da *marafa* foram realizadas entrevistas focalizadas com participantes do ritual no centro de Umbanda Tio Calandro, um dos territórios investigados. Esta entrevista focalizada teve como objetivo esclarecer sobre práticas relacionadas a alimentos e bebidas observadas no ritual. Para tanto, após o término dos trabalhos em um dia comemorativo no terreiro, os participantes responsáveis por produzir oferendas e “fluídos” utilizados no ritual foram entrevistados, buscando-se compreender as técnicas e motivações inseridas nestas práticas. Ao todo, participam desta produção cerca de 12 pessoas, havendo variações de acordo com cada ritual. Os discursos foram analisados e transcritos neste trabalho, compondo um acervo documental de saberes e práticas que simbolizam a importância dos alimentos nos cultos religiosos de matriz africana.

## O Centro de Umbanda Tio Calandro: Oferendas e *Marafa*

O Centro de Umbanda Tio Calandro é originário dos anos de 1950, momento em Antonio de Oliveira Calandro, conhecido como “Tio Calandro”, carroceiro, negro, tinha um Centro de Umbanda na sala de sua residência muito frequentado pelos moradores da entorno. Embora sua existência seja datada dos anos 1950, o primeiro registro formal deste território foi realizado no dia 19 de março de 1961, pelo Major Pedro Dornelles. Segundo relatos, este terreiro foi fundado a partir de uma dissidência do Centro Umbanda São Jorge, outro território-terreiro ainda presente na cidade (ATA DE FUNDAÇÃO DO TERREIRO, 1961).

O antigo Centro de Umbanda Tio Calandro, a partir da organização legal passa a se chamar Centro Espírita de Umbanda Pai Oxalá, mas ainda hoje o espaço é referenciado e reconhecido como Centro Tio Calandro. Realizando os rituais religiosos semanalmente, o terreiro, seguindo as tradições da umbanda, realiza diversas celebrações referenciando entidades. Dentre os principais festejos estão os

rituais de Yemanjá, Ogum e Oxossi, reconhecidos nas religiões de matriz cristã como Nossa Senhora dos Navegantes, São Jorge e São Sebastião.

A pesquisa realizada no terreiro ocorreu no dia 13 de maio de 2017, data em que ocorrem os festejos referenciando o “preto velho”, espíritos que representam velhos africanos que viveram nas senzalas e morreram como escravos. O ritual é marcado por algumas oferendas que são postas aos pés das imagens no centro do terreiro, tais como cocadas, paçocas, pipoca, doces de banana, caramelos e balas, reverenciando as entidades que fazem parte da celebração. Durante a pesquisa pôde-se observar que todos estes elementos eram produtos industrializados. As oferendas não industrializadas se resumiam a frutas e tubérculos, como bergamota e batata doce.



Foto 01: Oferendas realizadas no fundo do terreiro. Na imagem pode-se verificar os doces industrializados, batata-doce e bergamota. Ao lado, a *marafa*, compartilhada pelos participantes.

Fonte: Amorim (2017).

Além desses produtos alimentícios, o ritual é completado com a oferta da “*Marafa*”, bebida preparada a base de cachaça, abacaxi, mel, suco de laranja, cravo e canela. Esta bebida é curada por sete dias e ofertada durante o ritual tanto para as entidades no centro do terreiro quanto para os participantes que assistem ao ritual. A *Marafa* é servida em uma casca de côco e compartilhada entre todos. Mais do que um simples acompanhamento, a bebida é simbólica do ritual, pois trata-se de um elemento não consumido apenas pelo humanos, mas também pelas entidades. Nestas celebrações o alimento e a bebida têm papel crucial, pois nestes casos aos próprios “deuses” comem e bebem (CORREA, 2005).

Desta forma, observa-se que há uma peculiaridade nas formas de preparo e consumo na *Marafa*. Segundo um dos participantes entrevistados, que incorpora um dos pretos velhos no território-terreiro estudado: “*A minha marafa do meu preto eu corto o abacaxi em cubinhos, eu boto ferver com um pouco de água, três dentes...não dentes não, três pedacinhos de cravos, boto ferver E quando levantô*

*fervura eu boto mais um pouquinho de água e deixo ele ferver até soltar o suco. Eu deixo abafado ele um pouco, desligo do fogo e deixo passar até ele esfriar. Aí depois eu acendo ele e quando levantou a fervura eu boto um copo de cachaça...um copo americano. Quando ele levantou a fervura que eu vi que começou a borbulhar, tu desliga e abafa. Ali tá pronta a marafa. Aí depois você espera esfriar e coloca num pote, qualquer pote...*

Quando questionado sobre a durabilidade do preparo, o entrevistado esclarece que é variável, pois seu consumo é vinculado a situações específicas. De acordo com ele, a *marafa* de seu preparo ... *“não dura muito porque o meu preto bebe bastante. Então, a minha marafa, do meu preto, dura dois, quatro trabalhos que seria duas segundas e duas sextas. Ou quando nós temos a gira, que se chama o rodador que é pra firmeza de cada médium, aí a gente coloca nas quartas...aí minha cachaça vai só até segunda. Aí acaba o líquido, né? Aí eu boto a ferver o abacaxi de novo, boto mais um pouco de água e boto cachaça e assim eu vou até o abacaxi perder a cor e o aroma”*

Outra questão importante a ser destacada é que após perder a cor e o aroma, a produção não pode ser descartada de qualquer forma. O ritual exige que a bebida sagrada seja eliminada em locais específicos, como explica o entrevistado: *“...perdeu a cor e o aroma a gente descarta, a gente bota no pé de pitangueira que seria onde qualquer entidade de preto velho está... se tu quisé uma benção, uma proteção, chega no pé de pitangueira, pede a benção ali, pede permissão. Todo o local, toda a árvore que não tem espinho tem uma entidade ali, tem um caboclo, tem um preto velho.*

Além do consumo por parte das entidades e dos participantes, a *Marafatambém* assume outros papéis no ritual. Preparada de diferentes formas, a bebida com outras combinações de insumos é também utilizada para banhos. Acredita-se que a cada preparação, a *Marafa* assume um determinado “poder”, pois trata-se de um produto confeccionado pelas entidades e apresenta-se ao público com propriedades curativas, dado o caráter sagrado de sua confecção.

Em um determinado momento, o público é convidado a entrar no terreiro e passar pelas entidades ali representadas. A cada encontro, o participante recebe uma “benção” com a *marafa*, cujas ervas são escolhidas de forma específica por cada um dos atores simbólicos ali representados. Esclarecendo sobre esta questão, o entrevistado afirma que neste caso, a *Marafa* *“é chamada de fluído. São 7 ervas, cada entidade escolhe 7 ervas e coloca num pote. Aí é colocado a cachaça, que seria a marafa, aí ela fica curtindo 7 trabalhos. Aí, depois aquilo ali a gente usa para, por exemplo, limpeza. Naquela hora ali ele não vai poder te atender só você. Aí ele vai ficar passando. Aí ele vai te colocar aquele fluído para você passar na mão e passar no corpo. Seria uma limpeza espiritual. Só que a entidade não vai estar te tocando, ela vai tá limpando espiritualmente, ela vai tá com aquele fluído, que coalhô por 7 dias pra fica ali aquela energia e aquela essência dela que seria pra limpeza...*

Observa-se assim, que a *Marafa*, enquanto bebida sagrada tem mais de um uso nos territórios-terreiros. Neste caso, apresentou-se algumas das especificidades no centro de Umbanda Tio Calandro, mas a pesquisa seguirá com novas investigações sobre seus usos em outros centros em São Borja e Uruguaiana, buscando compreender o alimento e a bebida como linguagem de rituais que representam a trajetória da identidade e memória africana nesta região.

## Conclusão

Dada a escassez de pesquisas relacionadas a influência da culinária africana na alimentação da região missioneira, o presente estudo simboliza um novo caminho a ser trilhado que pode contribuir com esta questão. A pesquisa, que se estenderá ao município de Uruguaiana, tem no exemplo de investigação realizada em São Borja um aporte metodológico que pode ser aplicado a outros municípios da região das Missões.

As comunidades de religiões afro-rio-grandenses podem ser grandes aliadas no processo de investigação das origens alimentares que compõem as diferentes maneiras de produzir, preparar e consumir os alimentos nesta região. A *Marafa*, simbólica deste processo, nos revela como os usos de determinadas preparações definem identidades e tradições, contribuindo para a construção de um bem cultural imaterial.

Investigar e documentar suas técnicas, representações e imaginários também compõem uma importante ferramenta de estudo para os alunos do curso superior em Gastronomia. Observa-se ainda, que o trabalho poderá, futuramente, colaborar com as disciplinas práticas de cozinha brasileira e internacional, revelando saberes e práticas que compõem o nosso legado gastronômico.

## Referências

CORREA, N. A Cozinha é a base da religião: a culinária e o ritual do batuque no Rio Grande do Sul. In: CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85-7541-055-5. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

MARQUETTO, R. F (org.). **Gastronomia Tradicional: regiões missões e central do RS-Brasil**. Santo Ângelo: URI, 2015.

## A GASTRONOMIA COMO VETOR DE DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO NA REGIÃO DAS MISSÕES

Aline Prestes Roque; Docente do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja. [aline.roque@iffarroupilha.edu.br](mailto:aline.roque@iffarroupilha.edu.br)

Laiane Flores; mestrande e servidora do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja. [laiane.flores@iffarroupilha.edu.br](mailto:laiane.flores@iffarroupilha.edu.br)

Frederico Cid Soares; Docente do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja. [Frederico.soares@iffarroupilha.edu.br](mailto:Frederico.soares@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** O presente resumo tem como objetivo apresentar os resultados de pesquisa sobre cultura gastronômica da região missioneira nos municípios de São Borja, Santo Ângelo e São Miguel das Missões. Para tanto, se propôs pesquisa bibliográfica e de campo. A pesquisa foi desenvolvida pelo paradigma interpretativo e fenomenológico/hermenêutico, caracteriza-se como de cunho exploratório, aplicada e descritiva. Foram realizadas entrevistas com entidades públicas identificados como sujeitos ligados à cultura missioneira histórica e a cultura gastronômica missioneira típica de lugares.

**Palavras- chaves:** Gastronomia; Turismo; Cultura; Região Missioneira.

### Introdução

A temática das Reduções Jesuíticas vem sendo estudada desde longa data em diferentes áreas do conhecimento: história, antropologia, arquitetura e urbanismo, sociologia, turismo, entre outros. Observa-se a magnitude do potencial da região das Missões, frente aos diversos ramos de estudos (Pinto, 2012).

Ao se analisar o patrimônio cultural da região das Missões, Ressalva-se que existe uma grande divulgação da diversidade de bens patrimoniais materiais, como é o caso dos sítios arqueológicos, monumentos e estatuárias religiosas. Desta forma, chama-se atenção pelo fato da região missioneira, localizada no oeste e noroeste do Rio Grande do Sul, ser conhecida mundialmente apenas por seu patrimônio histórico cultural tangível, omitindo as heranças e o patrimônio culturais intangíveis.

### Metodologia

A presente pesquisa foi desenvolvida pelo paradigma interpretativo. Saccol (2009) explica que a perspectiva interpretativista enfatiza a importância dos significados subjetivos e sociopolíticos. Deste modo, a epistemologia interpretativista é construtivista, supõe que todo o conhecimento sobre a realidade depende das práticas humanas e é construído por meio da interação entre as pessoas e o mundo no qual vive, sendo transmitido ao contexto social (Saccol, 2009). A pesquisa caracteriza-se como de cunho exploratório, aplicada e descritiva. Para tanto, foram realizadas entrevistas com entidades públicas identificados como sujeitos ligados à cultura missioneira histórica e a cultura gastronômica missioneira típica de lugares.

### Gastronomia e Turismo

O turismo é um setor prestador de serviços, e tem o papel relevante na economia de lugares que o utilizam como ferramentas de desenvolvimento. É importante mencionar a ligação do turismo com outros setores da sociedade, bem como a importância do fomento da atividade pelas políticas públicas, como suporte. Barreto (2000) infere que o fenômeno turístico, ou a atividade turística, como preferiu

denominá-la, tem um aspecto social tão importante quanto o desenvolvimento econômico, isto é, a possibilidade de expansão do ser humano, seja pelo divertimento, seja pela possibilidade de conhecer novas culturas e enriquecer conhecimentos por meio de viagem.

A alimentação é um fator que acompanha o homem desde sua existência, e é responsável por importantes modificações na vida do ser humano (Franco, 2006). Assim, de todos os rituais, o da comida é o mais comum, já que se pratica em todos os lugares e é um fator de diferenciação social e cultural com base na forma de preparar e ingerir a comida, naquilo que se come, com quem e nos ciclos da alimentação diária (SCHÜLTER, 2003).

Sendo assim, a apresentação deste patrimônio intangível deve ser compreendida como necessidade de partir do conceito de instrumento de valorização e proteção de uma prática cultural, de forma que a gastronomia não pode ser vista como um conhecimento que se encerra no preparo de um prato, mas sim como algo que agrega, por trás daquele produto final, um universo simbólico que envolve conhecimentos, práticas e tradições, resgatando o legado das mais diversas culturas (SCHÜLTER, 2003).

Desta forma, a herança cultural deixada pelas reduções jesuíticas, remete à definição da própria identidade cultural do lugar, implica em distinguir os princípios e valores que marcam a identidade e as características da região missioneira. Hall (1994) refere-se à herança como algo que pode ser conservado, aumentado e até mesmo usado. Neste sentido é um recurso que pode ser administrado e compartilhado.

### **São Borja: o Primeiro dos Sete Povos das Missões**

Fundado em 1682 pelos padres Jesuítas, o município faz fronteira com a cidade de Santo Tomé, na província de Corrientes, Argentina. A região comporta uma comunidade de pequenos e médios agricultores e agroindústrias quais necessitam de alternativas sustentáveis para sua sobrevivência. A comunidade educacional de ensino superior está em crescente potencialidade com pesquisas e estudos realizados nos cursos Técnicos em Cozinha, Superior de Tecnologia em Gastronomia e Tecnólogo em Gestão do Turismo do Instituto Federal Farroupilha.

Em entrevista com a Secretária de Turismo de São Borja, a entrevistada destacou *“que a gastronomia é uma das maiores vertentes do turismo e que deveria ser investida nas escolas e na propagação de festivais”*. A entrevistada afirmou que *“São Borja possui um local de lazer que é o Cais do porto<sup>5</sup>, que poderia ser muito mais explorado, pois já se tem a Piava, peixe do rio Uruguai. O que precisa é transformar o prato como um atrativo gastronômico”*. Um exemplo de iniciativas para promover a cultura local, segundo a secretária *“são as feiras que acontecem na praça XV de Novembro toda sexta-feira, onde os feirantes vendem artesanato e pratos remetentes à cultura local”*. Porém, afirmou que os comerciantes da feira são muito dependentes da Prefeitura Municipal. O mesmo caso acontece com a colônia dos pescadores: *“sempre estão esperando mais do setor público, a comunidade também poderia assumir”*.

---

<sup>5</sup> O Cais do Porto, que fica ao lado do Rio Uruguai em São Borja, oferece alternativas de lazer, diversão e esportes. No local a gastronomia é típica e de qualidade, oferece opções *à la carte*, *buffet* e pratos à base de peixe.

São Borja também participa da Associação dos Municípios das Missões (AMM), que realiza reuniões, produz *folders* para levar em eventos e discute alternativas para a região missioneira. Contudo, no entendimento da secretária *“precisa-se de mais entrosamento entre os municípios participantes”*. Também destaca que *“São Borja muitas vezes fica fora dos eventos, devido à distância e por ter comunicação também com a região Pampa”*.

A secretária relatou a participação no Degusta Missões<sup>6</sup>, a qual foi muito positiva: *“foi apenas uma participação, na qual ganhamos o prêmio com a picanha no disco e a polenta, mas que pena que o evento não teve continuidade”*. Em nível regional na opinião da secretária não estão sendo realizados muitos projetos e trabalhos envolvendo os municípios missioneiros. Ressaltou a Rota Missões, e as dificuldades de alavancar o turismo missioneiro.

A secretária afirmou que *“São Borja é mais distante, não tem patrimônio, como as ruínas, mas tem museus muito mais completos, o que se precisa é unir o que se tem de bom e de melhor. Temos os cursos de Turismo e Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha e uma população voltada à cultura local”*.

Uma das alternativas propostas pela secretária é de realizar festivais de gastronomia itinerantes, *“chamar o setor público, privado e o acadêmico”*. Destacou que já tiveram o exemplo com o Festival Internacional da Cozinha Missioneira, promovido pelo Instituto Federal Farroupilha, Prefeitura Municipal e empresas locais no ano de 2016.

Um exemplo que está acontecendo na cidade, e que partiu de um grupo amador chamado Angueras, é a abertura do Museu dos Angueras, com apresentação cultural, chamada *“Museu vivo”*. Os visitantes pagam um preço simbólico para manter o museu. Os participantes do grupo montam um café com produtos da colonização e relatam a história das missões. A secretária destacou que *“tem turista que vem de São Paulo, que nunca viu uma carroça”*. São iniciativas como está que fazem a diferença na propagação da cultura.

## **Santo Ângelo: A Capital das Missões**

Conhecida como a *“Capital das Missões”*, por ser o município mais populoso da região, o nome Santo Ângelo tem origem na Missão Jesuítica de Santo Ângelo Custódio. A Redução de Santo Ângelo foi consagrada ao Anjo Custódio das Missões, protetor de todos os povos missioneiros. A Catedral Angelopolitana está situada no município de [Santo Ângelo](#) e é a principal atração turística da cidade.

Segundo a Secretaria do Turismo do Município de Santo Ângelo, a cidade já foi bem representativa no turismo, mas que são 20 anos de batalha contra o retrocesso, pois os projetos voltados ao turismo têm pouca visualização e aceitação. *“O município não consegue recursos nem para placas de sinalizações para visualização da cidade”*.

Neste contexto, o setor de eventos tem uma grande importância no turismo, pois ele movimenta a economia, promove aspectos sociais e culturais, e pode trazer benefícios às localidades. Esses eventos podem representar, quando adequadamente identificados com o espaço onde se realizam, a valorização das particularidades locais, tornando-as partes destacadas da atração.

---

<sup>6</sup> Festival gastronômico que apresentou pratos criados com ingredientes das culinárias guarani, portuguesa, italiana, gaúcha, espanhola, alemã e polonesa.

No mês de novembro de 2016 a Secretaria do Turismo do Município iria participar do Festival Internacional do Turismo de Gramado. O secretário afirmou *“que este seria um grande evento, no qual sua secretaria estava com dificuldades de impressão de material gráfico como folders para o evento”*.

O secretário destacou que a gastronomia pode ser um vetor de desenvolvimento cultural para o município. Já foram implantados pratos típicos na Fena Milho<sup>7</sup>, Cidade das Tortas<sup>8</sup>, Degusta Missões, o Carnaval de Rua que faz incentivo também à alimentação, às atividades natalinas que duram 26 dias e o incentivo à agricultura familiar. No entanto, afirmam que o setor privado não colabora, não dão continuidade ao trabalho e não mudam seus estabelecimentos. Afirma o secretário: *“o turista vem buscar comida típica e o que se apresenta são os fazt food. A gastronomia no setor público e privado precisa ter um elo, porém o privado não participa. Ao comparar cidades turísticas como Gramado, o empresário coloca a responsabilidade somente no setor público”*.

Hoje a Catedral pode ser visitada no mesmo local da antiga redução. No ano de 2007, esteve em plena em um levantamento arqueológico que mostrou uma série de elementos arquitetônicos do período reducional. O secretário destacou a participação da Associação dos Municípios Das Missões (AMM), as quais estão promovendo estratégias para consolidar o turismo nas missões. Afirma *“que é um trabalho lento”*.

## **São Miguel das Missões: Patrimônio da Humanidade**

São Miguel das Missões prestigia o único Patrimônio Histórico da Humanidade localizada na região Sul do Brasil. A cidade consolida-se no cenário nacional como destino turístico histórico, cultural, religioso e de eventos. Sua história começa a ser contada em 1632, quando foi fundada a Redução de São Miguel Arcanjo, instalada definitivamente no ano 1687. As Ruínas de São Miguel Arcanjo foram reconhecidas em 1938, como Patrimônio Nacional, e em 1983, declaradas pela UNESCO como Patrimônio Histórico e Cultural da Humanidade. São Miguel das Missões ainda abriga povos indígenas. Em entrevista com a Secretaria de Turismo do município, identificou-se pouco incentivo dos setores público e privados na questão indígena e jesuítica.

Segundo a Secretária, a gastronomia é importante para o desenvolvimento turístico do município, afirma que *“quando se vai viajar a curiosidade é de como vivem e comem naquele lugar”*. Destaca que no município se tem muito cordeiro e ovelha, porém este produto não é explorado como atrativo turístico, qual representa o indígena ou o povo gaúcho.

A secretária ressalta a preocupação de os comerciantes da cidade não darem valor ao que se produz, de não agregarem valor à matéria prima, como exemplo ovelha e a mandioca. *“Se remete como identidade, quando se consomem o que se tem lugar, consegue agregar valor ao que se produz”*.

A EMATER em São Miguel das Missões promove ações com mulheres do clube de mães, onde se procura resgatar pratos típicos da região. A secretária

---

<sup>7</sup> Feira realizada bianualmente no Parque de Exposições Siegfried Ritter, em Santo Ângelo. É o principal evento cultural e de negócios da região e um dos principais do ramo agropecuário do estado.

<sup>8</sup> Festival que acontece na praça como objetivo de apresentar o sabor dos doces e a beleza da arte missioneira do Rio Grande do Sul.

colocou esta iniciativa como *“interessante e fantástica”*, contudo destaca que *“não é possível crescimento, pois falta muito incentivo para a região e há muita resistência da comunidade, moradores e empresários”*. Afirma que *“os restaurantes possuem cardápios iguais, com valores elevados, que ficam pouco atrativos e inviáveis para os turistas”*.

No momento o município não possui estratégias de investimentos em atrativos para o turismo. A secretária diz que *“poderiam ser feitas muitas coisas, mas que estão sendo mal aplicadas, como o curso de turismo implantado na cidade pelo IFFar (PRONATEC), que não teve bons resultados, devido à escolha de público alvo, horário e carga horária para o curso, os quais, foram mal direcionados”*. A secretária assegura que *“falta conversa entre os municípios no trabalho de investimento do setor privado, público e educacional”*.

### Considerações finais

Verificou-se através dos estudos que a região das missões abriga patrimônios materiais e imateriais de grande importância para a cultura da região que trazem de volta a história das catequizações jesuíticas no passado.

Esses patrimônios têm um forte apelo turístico, podendo ser explorado o turismo regional, nacional e internacional com o fomento da gastronomia regional, que é de significativa representatividade para a região.

No ponto de vista dos entrevistados, as cidades têm atrativos turísticos que podem e devem ser explorados com apoio das prefeituras, setor privado local e entidades educacionais. A ampliação dos eventos gastronômicos já existentes e a criação de novos seria uma ferramenta de propulsão para o desenvolvimento turístico da região.

De uma maneira geral, todos concordam que falta infraestrutura nas cidades para receber os turistas. Pouco se tem feito para o desenvolvimento do turismo na região das missões, mas a gastronomia, por estar em evidência no país, deve ser explorada através de festivais para que o turismo regional cresça, atraindo mais pessoas para as cidades missioneiras.

### Referências

BARRETO, M. **Turismo e legado cultural**. São Paulo: Papyrus, 2000.

SILVA, C. A. F., Terra, B. R. C., & Votre, S. J. **O modelo da Hélice Tríplice e o papel da educação física, do esporte e do lazer no desenvolvimento local**. Rev. Bras. Esporte, Campinas, v.28, n1, p. 167-183, set. 2006.

FRANCO, A. **De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo. Senac, 2001.

HALL, S. **Quem precisa da identidade?** Rio de Janeiro, Vozes, 2000.

PINTO, M. As micro-identidades da Região das Missões Jesuíticas-Guarani através da interpretação das paisagens culturais: Uma dialética as referências de Guy Di Méo. **Revista do Departamento de Geografia – USP**, Volume 24, 2012.

SACCOL, A. Z. **Um retorno ao básico:** compreendendo os paradigmas de pesquisa e sua aplicação na pesquisa em administração. Rev. Adm. UFSM, Santa Maria, v. 2, n. 2, p. 250-269, maio/ago. 2009

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo.** São Paulo: Aleph, 2003.

## A FOME E O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: CAUSAS E FATORES ALARMANTES DESTES PROBLEMAS QUE ASSOLAM O MUNDO

Aline Souza Weber; Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail:

[alineweber25@gmail.com](mailto:alineweber25@gmail.com)

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva; Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail:

[camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br](mailto:camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br)

Aline Adans; Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail:

[aline.adans@iffarroupilha.edu.br](mailto:aline.adans@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** O mundo enfrenta uma crise alimentar de grande envergadura, onde os índices de pobreza e falta de segurança na alimentação vêm aumentando ano após ano. O mundo precisa entender mais sobre o assunto, pois cerca de um bilhão de pessoas passam fome, quadro que pode se agravar até 2050, se o homem não aprender a preservar o alimento e o meio ambiente. Diante disto, este estudo descritivo busca, através da pesquisa bibliográfica, assinalar os fatores que agravam a crise alimentar no mundo e discorrer sobre os números crescentes e alarmantes da falta de alimentos em níveis mundiais. Como resultado, chegou-se as questões que desencadeiam este problema, como o capitalismo e o desperdício de alimentos. Os dados de pessoas que passam fome no mundo, diariamente, e as previsões para o futuro são preocupantes. Por fim, o concluiu-se que a ciência e instituições estão em busca de ações para minimizar estes problemas, porém precisa-se acelerar e buscar ainda outras soluções.

**Palavras-chave:** fome; desperdício de alimentos, aproveitamento integral.

### Introdução

O mundo enfrenta uma crise alimentar, onde os índices de pobreza e falta de segurança na alimentação vêm aumentando ano após ano. O desrespeito com o alimento, o capitalismo, o desperdício de comida e a falta de preocupação com as gerações futuras, estão levando a sociedade a beira de um caos alimentar. Este tema vem preocupando todas as esferas do poder público e privado nas suas diferentes escalas global, regional e local.

Quando falamos em pobreza e miséria, estamos, automaticamente, falando de fome. Quando se fala deste problema mundial, não se discorre apenas daquela necessidade de comer que se sente na hora do almoço ou do jantar. Ele é bem mais abrangente e está relacionado à falta de comida disponível para as pessoas, está relacionado à impossibilidade de se conseguir ter acesso ou comprar alimentos. Deste modo, a fome no mundo está relacionada com a uma questão econômica.

A escolha do tema desta pesquisa se justifica pelo fato de que identificam-se diversos problemas e muito poucos trabalhos em relação a este. É uma temática que está em evidência, por mais que a sociedade capitalista feche os olhos para a questão. Este estudo, ainda busca colaborar com a pesquisa científica e aumentar o debate sobre gastronomia, desperdício de alimentos e a fome.

O mundo precisa entender mais sobre o assunto, pois cerca de um bilhão de pessoas passam fome, quadro que pode se agravar até 2050, se o homem não aprender a preservar o alimento e o meio ambiente (EMBRAPA, s,d.). É necessário que se busque soluções para amenizar este grave problema e acredita-se que a

gastronomia através das técnicas culinárias podem ser importantes aliadas nesse processo.

Este estudo é resultado de uma parte do Trabalho de Conclusão de Curso de Tecnologia em Gastronomia (TCC I). Caracteriza-se por ser uma pesquisa descritiva apoiada no método da pesquisa bibliográfica, através de livros e artigos científicos relativos ao tema.

O objetivo principal deste resumo é assinalar os fatores que agravam a crise alimentar no mundo e discorrer sobre os números crescentes e alarmantes da falta de alimentos em níveis mundiais.

## Metodologia

Este trabalho caracteriza-se por ter um caráter qualitativo e estar pautado na pesquisa descritiva.

O procedimento utilizado para desenvolver este estudo foi o bibliográfico, identificando os temas relacionados nos objetivos. Foi efetivado através da pesquisa em livros, artigos científicos e sites de instituições relacionadas ao tema, como a FAO e a EMBRAPA, para melhor compreensão dos objetos de estudo e área de trabalho, pois Dencker (1998, p. 68) alerta que, “nenhuma pesquisa se inicia do nada”.

## Resultados e discussão

No nosso cotidiano, todos os aspectos estão ligados à alimentação, conforme Thorn (2011), “há comidas que compartilhamos, comidas servidas apenas para o nosso gosto, comidas que hostilizam e, claro, comidas que abrem o apetite sexual”, praticando atos de comensalidade e convivialidade que fazem parte deste ritual de se alimentar e de conviver. Mas a alimentação não é composta apenas de prazeres e alimentos saborosos que estão a disposição para serem saboreados a qualquer momento. O lado negro e dolorido da alimentação existe e se caracteriza pela falta dela, que pode e gera dados alarmantes de fome, de doenças, de morte, de poluição e contaminação do ambiente.

Atualmente vivemos uma crise alimentar no mundo, onde uma significativa parte da população passa fome e outra parte desperdiça alimentos. Os dados da ONU e da FAO (2013), são extremamente preocupantes em relação a falta e o desperdício de alimentos, além da fome no mundo. Ressaltam também os dados que avisam que 1/3 dos alimentos produzidos no planeta são desperdiçados todos os anos no mundo inteiro, ou seja, 1,3 bilhões de toneladas de alimentos são jogados fora ou descartados ou perdidos. Isto equivale a dizer que 750 bilhões de dólares são perdidos anualmente. Enquanto isso, 870 milhões de pessoas passam fome todos os dias. Tantas pessoas passando fome e tantas outras desperdiçando comida (FAO, 2013).

As principais causas da fome no mundo são o capitalismo<sup>9</sup> exacerbado e o desperdício de alimentos. Cabe neste momento ressaltar, conforme discorrem Peixoto e Pinto (2016), que como desperdício de alimentos entende-se a união tanto da perda quanto do descarte de insumos. Para os autores a perda “é a redução

---

<sup>9</sup> É um sistema econômico, político e social em que predomina a busca constante pelo lucro e pela acumulação de capital, que se apresenta na forma de bens e dinheiro. Este sistema é predominante em, praticamente, todo o mundo (PENA, s.d).

involuntária da disponibilidade de alimentos para consumo humano, resultante de ineficiências nas cadeias produtivas” e o descarte caracteriza-se como o que foi rejeitado intencionalmente, principalmente por varejistas e consumidores, indicando que os itens são descartados, mesmo que ainda estejam apropriados para o consumo humano” (PEIXOTO; PINTO, 2016, p.2).

O desperdício de alimentos que ocorre, nos países desenvolvidos, principalmente no final da cadeia de consumo, são identificados através do comportamento do consumidor ou dos efeitos do capitalismo (compras em excesso), da falta de comunicação ao longo da cadeia de abastecimento de alimentos e dos controles excessivos de qualidade dos produtos. Já, nos países em desenvolvimento, as principais causas, de acordo com o estudo da FAO (2013), são as grandes perdas na pós-colheita, as limitações financeiras e a falta de infraestrutura de armazenagem e o transporte adequados e das condições climáticas que favorecem a deterioração dos alimentos.

O Brasil é um dos países que mais desperdiça alimentos. Segundo dados do IBGE, estima-se que, atualmente, cerca de 7 milhões de brasileiros passam fome ou sofrem desnutrição (QUEIROZ, 2017). Somos um país com uma grande extensão territorial, porém calcula-se que cerca de 30% da produção agrícola nacional é desperdiçada.

As perdas domiciliares não são o maior problema do país em estatísticas, mas contribui significativamente com as perdas de alimentos no Brasil, que tem uma soma de, aproximadamente, 40 mil toneladas por dia (BELIK, 2014).

Grande parte dos alimentos desperdiçados pelo comércio varejista, não é estragado. Algumas frutas amassadas ou restos de produtos de restaurantes não estão necessariamente impróprios para o consumo, mas existem leis que proíbem a doação desses alimentos.

A população mundial cresce diariamente e estima-se que a produção de alimentos no mundo, precisa aumentar cerca 60% até 2050 para suprir as necessidades de consumo (FAO, 2013). Em contrapartida, esse aumento na produção gera o desgaste de recursos naturais, já bastante escassos como água, solo, nutrientes e energia.

Com todas as praticas de desperdício somando até 50% dos alimentos produzidos, é cada vez mais importante buscar formas sustentáveis de reduzir essas perdas, desde a fazenda até o consumidor final.

Muitos países têm promovido campanhas de orientação do consumo sustentável de alimentos, traçam suas próprias metas de redução das perdas e desperdício de alimento. Hoje, um dos objetivos de desenvolvimento sustentável das Nações Unidas, é o de reduzir pela metade, até 2030, o desperdício de alimentos em níveis mundiais (EMBRAPA, s.d).

Para ajudar a evitar o desperdício com os alimentos existem alguns meios simples. As escolas devem adotar a educação nutricional para que as crianças, que são o futuro do país e do mundo, sejam os agentes dessas mudanças. A dona de casa deveria ter acesso a cursos e informações sobre receitas nutritivas e que aproveitam integralmente os alimentos que iriam fora.

Acredita-se que a reeducação dos consumidores contribuirá para mudar este quadro. Ensinar a quem consome respeitar o alimento que chega às nossas mesas é um dos primeiros passos a ser dado. Mudar atitudes, repensar o uso racional do alimento, mudar hábitos, são meios simples, mas eficazes para ajudar a mudar o cenário de fome que boa parte do mundo enfrenta.

## Conclusão

A FAO e outros órgãos públicos e privados estão em constante alerta e desenvolvem estudos constantes sobre este tema. Porém, é preciso pensar urgentemente em uma solução mais efetiva para estes problemas que assolam o mundo.

Percebe-se que o desafio da ciência atual não é apenas produzir comida, mas fazer com que ela seja nutritiva, para que se evite esse ciclo vicioso, onde os seres humanos crescem sem os nutrientes essenciais para seu desenvolvimento físico e mental. Talvez o foco não seja apenas aumentar a produção, mas investir em programas para reutilizar alimentos, orientar a população a preservar, a buscar produzir em seus quintais, talvez seja o melhor plano, ensinar o povo a respeitar o alimento, tratar com apreço o que chega até suas mesas.

É lamentável que após tanta evolução científica e tecnológica ainda tenhamos pessoas que passam fome no mundo e a ferramenta que até hoje foi a melhor alternativa para nos organizarmos em sociedade, o capitalismo, é responsável pelo mal que aplaca os mais pobres.

Existem ações sendo feitas para amenizar estes problemas, porém é necessário que mais instituições e todas as pessoas que habitam o planeta tenham consciência disto. Ao final deste estudo, a conclusão a que se chega é que se cada um fizer a sua parte, mesmo que sejam pequenas ações, estas podem transformar-se em grandes resultados para o planeta inteiro. Para finalizar deixa-se a citação de Lerrer (2012) para uma reflexão neste sentido: “há pessoas que fazem a roda do mundo girar pensando e criando ganhos positivos para todos e para o planeta e outras que tiram da sociedade e do planeta para criar ganhos apenas para si próprias”.

## Referências

EMBRAPA. **Desperdício de alimentos**, 2016. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/tema-perdas-e-desperdicio-de-alimentos>>. Acesso em: Nov. de 2016.

PEIXOTO, Marcus; PINTO, Henrique Salles. **Desperdício de Alimentos**: questões socioambientais, econômicas e regulatórias. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, fevereiro/2016 (Boletim Legislativo nº 41, de 2016). Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/publicacoes/estudos-legislativos/tipos-de-estudos/boletins-legislativos/bol41>. Acesso em: Ago de 2017.

BELIK, Walter. **O desperdício de alimentos no Brasil**. 2014. Disponível em: [www.ihu.unisinos.br/noticias](http://www.ihu.unisinos.br/noticias). Acesso em: junho de 2017.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

FAO - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. **Desperdício de alimentos tem consequências no clima, na água, na terra e na biodiversidade**. 2013. Disponível em: [www.fao.org.br](http://www.fao.org.br). Acesso em: junho de 2017.

PENA, Rodolfo F. Alves. "O que é Capitalismo?"; *Brasil Escola*. Disponível em <<http://brasilecola.uol.com.br/o-que-e/geografia/o-que-e-capitalismo.htm>>. Acesso em: Set. de 2017.

LERRER, Sergio. **Gastronomia Sustentável**. Portal Gastronomia Sustentável. 2012.

QUEIROZ, Tero. **Mais de 7 milhões de pessoas passam fome no Brasil, diz IBGE**. Disponível em: <http://www.msnoticias.com.br/editorias/geral-ms-noticias/mais-de-7-milhoes-de-pessoas-passam-fome-no-brasil-diz-ibge/72567/>. Acesso em: Set. de 2017.

THORN, Becky. **Jantares de cinema**: receitas dos seus filmes favoritos. Belo Horizonte: Gutenberg, 2011.

## PESCA PREDATÓRIA NO MUNICÍPIO DE SÃO BORJA: CONSEQUÊNCIA DESTA PRÁTICA NO TRABALHO DOS PESCADORES LOCAIS

Cezar Augusto Moreira; Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia. Instituto Federal Farroupilha.

Priscyla Christine Hammerl; Docente do curso de Tecnologia em Gastronomia. Instituto Federal Farroupilha. [Priscyla.hammerl@iffarroupilha.edu.br](mailto:Priscyla.hammerl@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** A pesca predatória altera não apenas o ambiente natural, mas também os modos de vida em sociedade que o cercam. Pensando nesta problemática, o presente trabalho objetiva apresentar os impactos desta prática no trabalho dos pescadores artesanais no município de São Borja. Utilizando-se como metodologia as técnicas de observação-participante, acompanhou-se algumas famílias de pescadores deste município. Como resultado da investigação revela-se que a pesca artesanal é fonte primária de sustento das famílias, o que torna a pesca ilegal uma concorrência desleal que afeta os modos de vida dos pescadores regulares.

**Palavras-chave:** Pesca artesanal. Pesca predatória. Rio Uruguai. São Borja.

### Introdução

O presente trabalho teve por objetivo fazer um estudo sobre os impactos da pesca predatória na vida dos pescadores artesanais do município de São Borja. Observou-se que muitas famílias de pescadores locais sofrem com a perda de mercado em razão das ações dos pescadores irregulares que, além de provocarem concorrência desleal, causam impactos ambientais que interferem diretamente nas condições de trabalho dos pescadores locais, situação que ocorrem em diversos territórios pesqueiros pelo país (SILVA et. al, 2014) .

Esta situação é decorrente dos problemas de fiscalização da pesca predatória no Rio Grande do Sul, município de São Borja, mais especificamente no Rio Uruguai. Este é tido como um dos maiores rios de água doce do sul do Brasil e está localizado na divisa de Santa Catarina fazendo a divisão do Brasil com a Argentina e Uruguai. O desenvolvimento desse trabalho busca refletir sobre a fiscalização da pesca nesta região, sendo esta uma das formas mais importantes para inibir a pesca predatória e preservar o pescado da região e o meio ambiente e, por consequência, os modos de vida dos pescadores artesanais (SCHORK, et. al 2012; CARDOSO, et. al 2006).

### Metodologia

Para levantamento dos dados deste trabalho foram realizadas pesquisas bibliográficas sobre a temática e observação-participante junto ao público de pescadores artesanais. Este gênero de investigação só foi possível em razão da proximidade entre o pesquisador e os pesquisados. Para tanto, foram analisadas inicialmente três famílias de pescadores. O objetivo foi avaliar suas condições de trabalho e sociais e analisar suas percepções quanto a pesca predatória do município, buscando compreender como esta prática interfere nas condições de trabalho dos pescadores locais.

A opção pela técnica de observação-participante se deu em razão desta prática possibilitar que o pesquisador analise a realidade social que o rodeia,

buscando identificar conflitos, tensões, bem como outras relações presentes no grupo investigado assim como outras características dos atores envolvidos. Segundo Queiroz (2007, p.277):

A observação participante é uma das técnicas muito utilizada pelos pesquisadores que adotam a abordagem qualitativa e consiste na inserção do pesquisador no interior do grupo observado, tornando-se parte dele, interagindo por longos períodos com os sujeitos, buscando partilhar o seu cotidiano para sentir o que significa estar naquela situação.

Para a presente pesquisa, buscou-se conviver com os moradores da beira do rio Uruguai, frequentando suas casas, eventos sociais e acompanhando o trabalho de pesca. Neste processo, buscou-se verificar como os atores envolvidos vivem e trabalham, investigando-se os impactos da pesca predatória na vida destes sujeitos. A pesquisa de observação-participante teve duração de cerca de dois meses e foi realizada entre os meses de junho e julho de 2107.

### **Pesca Artesanal em São Borja**

As famílias investigadas moram no bairro do Passo, localizadas de forma muito próxima às margens do rio Uruguai. Estas famílias são compostas por 6 a 5 pessoas. Os pais, pescadores, têm em média 60 anos. As mães, trabalham em casas de família e a maioria dos filhos ainda se apresentam em idade escolar. Das três famílias observadas, verificou-se que a maioria dos filhos apresentam-se entre 2 e 16 anos, tendo apenas dois adultos entre 27 e 33 anos que estão cursando atualmente o ensino fundamental.

A renda familiar é composta basicamente pelo fruto da pesca artesanal, o auxílio governamental referente ao período da piracema, a renda do trabalho doméstico feminino e pelo bolsa-família. Em média os pescadores recebem, somando-se todos os ganhos familiares cerca de R\$ 1.300,00 fora da época da piracema. Ocorre que estes ganhos são extremamente irregulares, visto que tanto o trabalho do pescador quanto o trabalho doméstico são variáveis.

O trabalho de maior impacto na renda familiar doméstica é a pesca artesanal, representando aproximadamente 77% dos ganhos mensais. Em razão disso, os pescadores saem a trabalho de segunda a sábado, iniciando-se sua jornada às 6 horas da manhã. A pesca inicia-se com a saída no rio em embarcações artesanais feitas de madeira. Essa locomoção é feita a remo até o ponto de pesca. Os equipamentos utilizados são basicamente linha de mão, espinhel e varas não profissionais.

O resultado deste trabalho diário varia entre 3kg a 7kg de pescado, sendo a piava a espécie de maior predominância. A venda deste produto é realizada em bancas no mercado de peixe, ou de bicicleta nos bairros, ofertando-se o produto de porta em porta. Os resultados deste ganho são exclusivamente gastos com despesas essenciais para a família, tais como pagamento de luz e água, compra de alimentos e vestimentas. Parte do produto da pesca também é utilizada para consumo, sendo que o peixe está presente ao menos 3 vezes na semana na dieta familiar.

## Pesca Predatória, Fiscalização

Apesar da pesca ser uma das atividades mais antigas desenvolvidas pelo homem, parece que o tempo de prática ainda não foi suficiente para evitar que ela seja realizada de forma predatória. No Brasil a quantidade de pescadores irregulares é alarmante. O órgão que faz a fiscalização de pesca predatória é o IBAMA, que além de se dedicar à fiscalização presta serviços no sentido de controlar as atividades e pesquisa. Calcula-se que deve haver um número estimável de pescadores exercendo suas atividades de maneira incorreta, e portanto predatória. A partir destes dados apresentados foram relatados com embasamento na Lei Federal nº 7.661/88, um dos principais instrumentos legais que ordenam o controle da pesca no Brasil.

A pesca predatória tem consequências desastrosas, uma vez que muitas espécies estão correndo risco de extinção em função de sua atuação, e como o equilíbrio do ecossistema depende de existência de todas as suas espécies, quanto maior as atividades de pesca predatória, maior serão as consequências. Ao mesmo tempo, a própria atividade pesqueira limita também a produtividade pesqueira, tanto do ponto de vista econômico como do ponto de vista biológico.

Segundo os cientistas nos próximos 40 anos a grande maioria das espécies que estão hoje ameaçadas poderão estar completamente extintas, e isso gerará consequências econômicas e ambientais muito difíceis de prever. Cabe às autoridades a adoção de leis realmente eficientes que protejam os rios, mares e oceanos e que de fato promova a fiscalização das atividades de pesca assim como a punição de arbitrariedade realizada.

Em São Borja são menos 100<sup>10</sup> pescadores que possuem registro. Contudo, há um grande quantitativo de pescadores irregulares e, muito destes exercem a atividade de maneira incorreta. Trata-se de uma prática comum para este público a pesca com redes, popularmente conhecida como “arrastão”. Nesta técnica não há preocupação com o tamanho dos peixes, nem tampouco com a época da piracema, o que gera grandes impactos não apenas ambientais como também na renda familiar dos pescadores registrados. Os frutos desta pesca ilegal são comercializados na região informalmente, e prejudicam o mercado dos pescadores formais. As principais espécies que estão vinculadas a esta pesca predatória são a piava, o dourado, o surubi e o pintado que têm alto valor comercial e são procurados para consumo por serem considerados peixes nobres.

Este comércio se sustenta não apenas pela demanda de compradores mas também em razão das dificuldades de fiscalização. Em contato com os pescadores artesanais registrados, observa-se as dificuldades encontradas pelos mesmos em razão da concorrência desleal com os pescadores irregulares. Estes pescadores, conforme já observado, têm por característica uma baixa renda, famílias numerosas e fluxo de ganhos muito variável. São frequentes as instabilidades no quantitativo pescado e, com isso, não há certezas quanto a renda mensal. Com este contexto, a perda de mercado em relação à pesca irregular se torna um agravante para a situação socioeconômica destas famílias. Segundo um dos pescadores “não adianta eu praticar a pesca de modo correto se os outros não fazem o mesmo”.

---

<sup>10</sup> Informação dada pelos pescadores locais. A informação deverá ser aferida com órgão locais durante o desenvolvimento da pesquisa, ainda em estágio inicial.

## Conclusão

Os resultados deste estudo, ainda em fase inicial, revelam as dificuldades dos pescadores artesanais em sua relação de competitividade com os pescadores amadores. Observa-se uma certa descrença por parte dos pescadores prejudicados em relação a melhoria da situação, que só seria possível a partir de uma fiscalização de maior eficiência.

Por outro lado, ressalta-se que tal ação torna-se ainda mais dificultosa em decorrência da falta de funcionários e incentivos financeiros para uma fiscalização mais exitosa. Como decorrência deste processo, observa-se não apenas o impacto ambiental da pesca predatória, mas também impacto social na vida e no trabalho dos pescadores artesanais.

Os estudos apontam que são necessárias ações de conscientização, não apenas por parte dos pescadores amadores que podem auxiliar neste processo de fiscalização, mas, sobretudo por parte da população consumidora que, inevitavelmente, acaba por contribuir com a pesca predatória por meio da aquisição de pescados irregulares e extinção.

## Referências

BRASIL. **Lei Federal nº 7.661/88.**

CARDOSO, E. S., RAUBER, K. R., BERWALDT, V. M. B. Pescadores do Rio Uruguai: caracterização da atividade pesqueira em Pirapó e Roque Gonzales – RS. In: **Ciência e Natura.** UFSM, 2006. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/cienciaenatura/article/viewFile/9705/5815>. Acesso em: 24. set. 2107.

QUEIROZ, D. T. Observação participante na pesquisa qualitativa. In: **Rev. Enferm.** Rio de Janeiro: UERJ, 2007. Disponível em: <http://www.facenf.uerj.br/v15n2/v15n2a19.pdf>. Acesso em: 10.set.2017.

SILVA, E. L., WNADERLEY, M. B., CONSERVA, M. Proteção Social e Pesca Artesanal do Litoral Paraibano. In: **Revista Serv. Soc Soc.**, São Paulo, n.177, 2014. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/sssoc/n117/10.pdf>. Acesso em: 24. set. 2017.

SCHORK, G. HERMES SILVA, S., BEUX, L. F., ZANIBONI-FILHO, E., NUNER, A. P. O. Diagnóstico da pesca artesanal na usina hídrica de Machadinho, alto Rio Uruguai – Brasil. In: **Bol. Inst. Pesca**, São Paulo, 2012. Disponível em: [http://www.pesca.sp.gov.br/38\\_2\\_97-108.pdf](http://www.pesca.sp.gov.br/38_2_97-108.pdf). Acesso em: 24. set. 2107.

## A IDENTIFICAÇÃO DA CARNE OVINA COMO UM PRODUTO LOCAL SÃO-BORJENSE: VI MOSTRA GASTRONÔMICA DO IFFAR - SB

Henrique Vasconcelos de Souza; Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail:

[henrique\\_vsouza2@hotmail.com](mailto:henrique_vsouza2@hotmail.com)

Luíza Motta Klockner; Professora do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS.

Juliana Félix Gomes Araújo Montenegro; Professora do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS.

**Resumo:** Através da alimentação é possível visualizar e sentir as tradições, hábitos e emoções que não podem ser ditos, destacando as marcas culturais de cada povo ou região. É de extrema importância que as localidades identifiquem os produtos alimentares que produzem e que os representam, que fazem parte do consumo, da cultura e da identidade regional, sendo criada a Mostra Gastronômica do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja (IFFar – SB). O objetivo deste trabalho é relatar as atividades e experiências realizadas durante a sexta edição deste evento, que ocorreu de 10 de abril a 08 de setembro de 2017. O tema trabalhado foi a ovinocultura no município de São Borja. Para tanto, foi realizada uma parceria entre o Núcleo de Criadores de Ovinos de SB, a EMATER- ASCAR RS e o IFFar – SB. Inicialmente foi feita uma pesquisa bibliográfica e, posteriormente, foram desenvolvidos os procedimentos práticos do projeto com a observação e participação ativa no mesmo. Conclui-se que os objetivos da Mostra foram alcançados, mostrando à comunidade a estreita relação entre a ovinocultura e a alimentação local, propiciando ainda à sociedade o resgate de sua história calcada no valor da gastronomia como esteio cultural.

**Palavras-chave:** carne ovina; gastronomia; identidade regional.

### Introdução

A gastronomia é o estudo de toda a relação do homem com os alimentos, de toda a cadeia destes alimentos, desde a produção até o seu consumo, envolvendo os aspectos culturais, econômicos, sociais, políticos e ambientais. De acordo com Schluter (2003, p.11) “a busca das raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. A cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos”.

Através da alimentação é possível visualizar e sentir as tradições, hábitos e emoções que não podem ser ditos, destacando as marcas culturais de cada povo ou região. Desde a maneira de consumir, tanto na forma de como se aproveitam os ingredientes. Segundo Montanari (2013, p.95):

A comida não é “boa” ou “ruim” por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valorização. Por isso esses critérios são variáveis no espaço e no tempo.

É de extrema importância que as localidades identifiquem os produtos alimentares que produzem e que os representa, que fazem parte do consumo, da cultura e da identidade regional.

Atualmente o mercado de alimentos, bebidas e eventos do Brasil e do mundo apresenta-se em constante movimento e crescimento. Os Cursos Técnicos em Cozinha e Eventos e de Tecnologia em Gastronomia e Gestão do Turismo do

Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja acompanham esta tendência e buscam realizar um evento gastronômico anualmente com o objetivo de resgatar, valorizar e preservar as características da alimentação local do município de São Borja.

No presente estudo consta o relato de experiência vivificado durante a sexta edição deste evento que é a Mostra Gastronômica do IFFar - SB, um Projeto de Ensino, que surgiu como forma de apresentar e divulgar o trabalho dos alunos e professores à comunidade, sempre baseado em uma temática idealizada pelos mesmos. Este tema é trabalhado e desenvolvido pelos discentes e docentes durante o período do projeto proposto.

A Mostra é um evento gastronômico que procura mostrar que a alimentação é também memória, mexe com o imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: o olfato, a visão, o paladar e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura de cada povo. É feito um trabalho de sensibilização dos alunos quanto à história da alimentação e a importância das raízes gastronômicas étnicas para preservação dos costumes do povo são-borjense. Contudo o trabalho também procura relacionar as técnicas culinárias no sentido de melhorar as preparações e transformar os alimentos, podendo apresentá-los de novas maneiras, sem perder a sua identidade cultural.

Mostra é uma das divisões das exposições, largamente conhecida por sua característica de divulgação histórica. É um evento de pequeno porte, se comparado com outros tipos de exposições, tem data móvel e pode ou não ser itinerante, mantendo sua formatação original. Exibe produtos, bens públicos e produções artísticas (BRITTO e FONTES, 2002).

A cada ano o evento busca trazer uma temática diferente, dentro do contexto apresentado anteriormente. A Mostra Gastronômica chega em 2017 na sua sexta edição, onde o tema escolhido foi “Produção e o consumo de cordeiros na gastronomia local”. Para a sua realização foi firmada uma parceria de cooperação com o Núcleo de Criadores de Ovinos de São Borja, com a EMATER ASCAR/RS e com a Secretaria Municipal da Agricultura. A qualidade dos rebanhos ovinos da região da fronteira, onde São Borja está localizada, é colocada à mostra para a população e ainda proporciona o conhecimento de novas preparações com a matéria-prima e conseqüentemente o incentivo ao consumo da mesma.

A partir disto, a realização deste projeto, justifica-se por ser uma importante forma de se conhecer o contexto local e gastronômico em que os cursos estão inseridos. O projeto justificou-se ainda, pela importância de se trabalhar na prática as teorias utilizadas em sala de aula. O mesmo culminou com a mostra dos resultados durante um grande e importante evento gastronômico, que já faz parte do calendário anual do Campus São Borja, introduzindo atividades acadêmicas através de pesquisas bibliográficas, estendidas a cultura local e que permitem o apossamento do lugar.

Sendo assim, o objetivo deste relato de experiência é contextualizar a VI Mostra Gastronômica do IFFar - SB, identificando as suas atividades durante o período de organização e realização do projeto e, ainda, trazer os resultados do mesmo.

## Metodologia

Este estudo teve suas diretrizes pautadas na pesquisa descritiva, que tem como objetivo descrever as características de determinada população (GIL, 2010), Neste caso do Projeto de Ensino da VI Mostra Gastronômica do IFFar – SB foi a maneira de como a sociedade são-borjense vê a carne ovina e como a consome, também como reagem a uma nova roupagem da mesma. A abordagem do problema da pesquisa é qualitativa, pois caracteriza-se por haver um vínculo subjetivo no decorrer do estudo.

O trabalho iniciou-se com uma pesquisa bibliográfica procurando ressaltar assuntos relacionados ao tema e, posteriormente, utilizou-se o método da observação por parte dos pesquisadores como método investigativo no trabalho de como a carne ovina é consumida entre as pessoas, devendo-se a necessidade de se identificar o comportamento ao comerem a mesma com uma apresentação diferenciada, com temperos também diferentes, obtendo resultados satisfatórios.

As atividades da Mostra Gastronômica tiveram início ainda no primeiro semestre de 2017. O projeto foi destinado a todos os alunos dos Cursos Técnico em Cozinha e Eventos nas modalidades Subsequente, Integrado e PROEJA, aos alunos dos cursos de Tecnologia em Gastronomia e Gestão do Turismo e a aqueles alunos que fazem parte do banco de dados do Laboratório de Eventos.

O projeto previu a seleção de um aluno monitor, o qual auxiliou no desenvolvimento de todas as atividades pertinentes ao evento. Este aluno selecionado pleiteou auxílio financeiro através do edital de fomento de bolsa para aluno participante de Projetos de Ensino de 2017, obtendo sucesso.

O projeto foi realizado no IFFar – Câmpus São Borja com atividades práticas e teóricas demonstrativas, expositivas, dialogadas e participativas, proporcionadas pelos parceiros do projeto, oportunizando aos alunos o acréscimo de suas experiências e/ou vivências relacionadas ao segmento. O tempo previsto para cada encontro foi de 4 períodos de 60 minutos cada.

## Resultados e discussão

Nos primeiros encontros os alunos juntamente aos professores realizaram pesquisas bibliográficas a respeito do tema, discutiram sobre a temática e assistiram a palestras de pessoas da comunidade, agricultores familiares e membros do Núcleo de Ovinos de São Borja, da EMATER e da Secretaria de Agricultura de São Borja que tem autoridade para dissertar sobre o mesmo com o intuito de capacitá-los para o conhecimento e manejo da matéria-prima que fora o elemento tema do projeto: a carne ovina.

Uma atividade importante do projeto foi a Oficina de Cortes de Ovinos onde os alunos puderam observar a diversidade de cortes que podem ser feitos no mesmo animal. A partir disso, os alunos participantes foram divididos em grupos e através de sorteio, cada grupo teve um corte específico para desenvolver as atividades seguintes.

Nas atividades sequenciais, cada grupo juntamente com os professores participaram de reuniões e apresentaram receitas com o corte selecionado. A seguir, uma etapa de testes aconteceu para que, posteriormente, um cardápio pudesse ser definido e apresentado na etapa final da mostra. Nesta etapa, foram testadas e registradas 23 receitas propostas pelos alunos com a utilização integral do animal

onde pode-se verificar os pontos fortes e fracos das preparações e, conseqüentemente, construir um cardápio adequado ao evento proposto. Todas estas preparações foram apresentadas em forma de empratado individual e registradas fotograficamente para posterior utilização em livro.

A parte final da VI Mostra Gastronômica foi realizada em dois dias, através da organização de um jantar elaborado pelos alunos e apresentado a comunidade são-borjense, que receberam os convites dos membros que compunham a comissão organizadora do evento que representam o Núcleo de Ovinos. Os convidados fizeram a degustação dos pratos e, posteriormente, a avaliação dos mesmos.

Em uma segunda etapa, os pratos serão divulgados através da formatação e impressão de um livro com a pesquisa, receitas e fotos dos mesmos para divulgação do trabalho dos alunos e para incentivar a preservação da cultura local. O livro será composto de receitas com pratos de carne ovina desenvolvidos para o evento.

Os alunos do Curso Técnico em Eventos, Tecnólogo em Gestão de Turismo, e alunos vinculados ao Laboratório de Eventos contribuíram com o evento, ficando responsáveis pela recepção dos convidados nos dias da atividade final da Mostra, a montagem do cerimonial e acompanhamento do evento como um todo, sempre orientados pelos professores que fazem parte do projeto. Ainda, organizaram a decoração do ambiente onde aconteceram as degustações.

Todos os insumos utilizados para a realização das preparações culinárias da Mostra foram adquiridos pelo Núcleo de Ovinos de São Borja, parceiro do projeto. Os servidores técnico-administrativos, que fizeram parte do projeto, então, ficaram responsáveis pelo recebimento, armazenamento, conservação e separação destes insumos, bem como, separação de todo o material necessário e apoio às atividades relacionadas.

A realização da Mostra Gastronômica de 2017 foi feita em parceria com as instituições citadas anteriormente. O Núcleo de Ovinos de São Borja, além da compra dos insumos, responsabilizou-se pelas palestras sobre o tema, pela formatação e impressão do livreto, bem como, pela divulgação e entrega dos convites para o jantar.

A EMATER ASCAR/RS foi responsável, junto com o Núcleo, pelas oficinas, visitas técnicas e formação dos alunos.

A Secretaria da Agricultura de São Borja foi responsável pela formação dos alunos nas atividades com o Núcleo e EMATER.

Ao Instituto Federal Farroupilha coube a formatação e planejamento do cardápio e execução dos pratos servidos do dia do jantar, pelo empréstimo do local e material (utensílios) para o jantar, pelo serviço de *buffets* e garçons, pelo serviço de recepção e cerimonial do evento.

O jantar final da VI Mostra Gastronômica IFFar - SB, realizado no restaurante-escola do campus, apresentou então o resumo de todas as atividades realizadas durante o projeto. O cardápio desenvolvido contou com 12 preparações feitas exclusivamente com carne ovina, além de acompanhamentos e sobremesa. Esta fase teve o objetivo de apresentar para estes convidados as diferentes formas de utilização e preparação de carne ovina e apresentar o trabalho dos alunos dos Cursos Técnicos em Cozinha e Eventos e Tecnologia em Gastronomia e Gestão do Turismo da instituição, a fim de obter parcerias para a realização de estágios curriculares, ampliar o mercado de trabalho para os egressos e divulgar os cursos.

## Conclusão

Com a realização de cinco edições anteriores, conclui-se que o projeto, mais uma vez, alcançou seus objetivos e, ainda auxiliou na preservação e divulgação da cultura alimentar local, para que este rico e importante vértice não se perca com o passar do tempo.

Com as observações feitas durante o processo de elaboração do evento e um acompanhamento ativo na execução do mesmo, foi possível notar o quanto a Mostra Gastronômica é importante para divulgação dos Cursos Técnicos em Cozinha e de Tecnologia em Gastronomia envolvidos nesse projeto, pois o evento avalia o desempenho dos alunos que executaram as preparações dos alimentos para o jantar, também proporciona a aproximação do Instituto Federal Farroupilha com seus parceiros e a comunidade local. É de grande importância a execução do mesmo, para que os alunos possam unir os conhecimentos teóricos/práticos aplicados em um evento real que servirá de experiência para as suas vidas profissionais.

Destaca-se a participação de cada uma das turmas como um ponto de suma importância para a realização do trabalho. O orgulho dos alunos em relação aos seus descendentes e às suas raízes é um ponto marcante e que faz com que a preservação dos costumes alimentares e sociais não caiam no esquecimento, ou seja, continuem sendo passados de geração em geração, tornando estas pessoas peças chave na construção da comunidade e identidade local.

Apresentar uma forma diferenciada de alimentação, um produto com o qual as pessoas não estão habituadas e fazê-las entender a proposta da Mostra Gastronômica não é tarefa fácil. Mas a proposta foi fazer um evento novo e contemporâneo, acreditando-se que com o tempo ele terá seu lugar de destaque na comunidade de São Borja.

Um ponto crucial para a preservação destes hábitos, folclore e cultura é o envolvimento das novas gerações e das novas turmas de alunos, que podem continuar estudando, pesquisando e apresentando projetos para a confirmação desta hipótese.

## Referências

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos**: Uma Ótica do Marketing e do Turismo. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2002.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5 ed. São Paulo: Atlas 2010.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**; tradução de Leticia Martins de Andrade. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

## A GLOBALIZAÇÃO DA BATATA E SUA INFLUÊNCIA NO DESENVOLVIMENTO HUMANO

Ricardo Machado Nunes; Discente do Curso Superior de Tecnologia em  
Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail:  
[ricardo90@outlook.com.br](mailto:ricardo90@outlook.com.br)

**Resumo:** Segundo Fernandes (2010) o cultivo da batata (*Solanum tuberosum* L.) desempenha uma importante função de alimento provedor para populações de várias regiões do mundo. Sua eficiência produtiva garante elevado aproveitamento de áreas destinadas à produção de alimentos, característica importante em um cenário mundial, garantindo elevado aproveitamento de áreas destinadas à produção de alimentos, característica importante num cenário mundial de constante crescimento populacional (Pulz *et al.*, 2008). Mesmo que em uma população consideravelmente menor, sem tecnologias de produção ou estocagem eficazes que limitavam a expansão social e geográfica humana além da baixa produtividade, as intempéries climáticas, as guerras e pragas que provocavam a diminuição das colheitas (Taniguchi, 2017). Atualmente, a batata é um alimento de acesso global, continuando sendo uma fonte considerável de carboidratos e nutrientes básicos para a composição alimentar humana diária, com seu cultivo presente em mais de 130 países e consumo por mais de 1 Bilhão de pessoas (ABBA, s.d.); é um insumo banalizado pela facilidade que a sociedade possui hoje em suplementar sua alimentação, sendo este resgate e valorização o enfoque principal do trabalho.

**Palavras-chave:** Batata, Desenvolvimento Humano, Sociedade, Alimentação

### Introdução

Doce, rosa, barôa, inglesa . . . existem mais de cinco mil tipos de batatas conhecidas no mundo, tanta variedade para um alimento que a “apenas” aproximadamente 500 anos era desconhecido do “velho mundo”. Como tantos outros alimentos de origem americana como maracujá, tomate, milho e o feijão por exemplo.

Segundo FERNANDES *et al* (2010) o cultivo da batata (*Solanum tuberosum* L.) desempenha uma importante função de alimento provedor para populações de várias regiões do mundo. Sua eficiência produtiva garante elevado aproveitamento de áreas destinadas à produção de alimentos, característica importante em um cenário mundial. Conceito este de uma época atual com o mercado globalizado no qual se busca o alimento praticamente de qualquer local do mundo e com toda a tecnologia, capacidade de transgenia de das sementes para uma produção mais eficiente, imagina-se como era urgente a necessidade cinco séculos atrás, com regulares períodos de fome.

Segundo LOPES & BUSO (1997), a batata (*Solanum tuberosum* L.), família Solanaceae, tem origem na da Cordilheira dos Andes a aproximadamente sete mil anos, atualmente ocupa o quarto lugar no ranking mundial de alimentos produzidos, apenas atrás do trigo, arroz e milho.

Os estudos de SABLANI & MUJUMDAR (2006) apontam a batata como um alimento de muita importância nutricional. Os tubérculos dela são compostos por aproximadamente 76% de água, 17% de carboidratos, 2,0% de proteínas, 0,3% de açúcares redutores, 1,1% de cinzas, 25mg 100g<sup>-1</sup> de vitamina C e quantidades irrisórias de lipídios.

Através de dados fornecidos pelo IBGE (2003), a cultura da batata no Brasil está na seguinte proporção:

A produção da batata no Brasil concentra-se nos Estados de Minas Gerais, São Paulo, Paraná e Rio Grande do Sul, sendo estes Estados responsáveis por aproximadamente 98% da produção nacional. A área cultivada com batata no Brasil é de aproximadamente 150 mil ha, e a produtividade média no ano de 2003 foi de 20,5 ton. (IBGE, 2003)

Além do papel nutricional assumido na composição alimentar, ela desponta em igual importância no aspecto econômico, com milhares de hectares plantados para o comércio.

## Metodologia

O presente trabalho desenvolver-se-á através de uma revisão bibliográfica, possibilitando uma aproximação com o tema em estudo. Segundo Bonat (2009) a revisão bibliográfica visa colocar o pesquisador em contato com todo material já produzido sobre o tema, em sua forma escrita, falada ou filmada; salienta-se que os dados já devem ter-se tornados públicos e analisados por outro pesquisador. Esta revisão ocorrerá através de livros, artigos, revistas, dissertações e sites especializados no assunto, compondo um sólido escopo de embasamento teórico.

## Resultados e discussão

A batata é nativa das montanhas do Peru e do Chile, onde o cultivo era desenvolvido quando os espanhóis; existem evidências botânicas e culturais quais indicam que “a batata foi domesticada pelo Collas, hoje Tiahuanaco, cultura Aymara que desenvolveu a oeste da Bolívia, na região entre os lagos Titicaca e Poopó” (LUJÁN, 1996) ocorrendo entre 2000 a 5000 a.c, segundo evidências, assim foram selecionados tipos de vegetais para diversos usos na alimentação, que ainda hoje à compõem, designada de *papa andina*, são cultivadas em pequenas áreas pelos camponeses locais.(ABBA,2016)

Levada para a Europa pelos conquistadores espanhóis no século XVI, porém muito condenada pela aparência pouco convidativa e ligada a lepra por questões físicas e por não constar menção alguma a ela na Bíblia.

Os reis ornamentavam suas roupas com folhas e flores enquanto visavam popularizar o do cujo tubérculo (SILVA,2016); em contraponto, ligado à aparência, a batata era suspeita de causar hanseníase, devido ainda ser destacado que as pessoas de classe alta dessa época consideravam a batata como alimento ideal para os pobres que não podiam comprar algo melhor para se alimentar (BROWN, 1993; NEIDERHAUSER, 1993).

A partir do final do século XVIII foi que o tubérculo converteu-se definitivamente em um cultivo de fundamental importância alimentar em vários países da Europa, principalmente na Prússia, aonde Frederico, o Grande, distribuiu sementes e um manual a população, visando conter as recorrentes crises de fome que haviam dizimado cerca de 40% da população no ano anterior (SILVA, 2016)

Na França, a batata foi declarada a base alimentar perfeita para combater a fome da grande população, enquanto as colheitas de cultivos tradicionais de grãos eram arruinadas ano a ano por razões climáticas ou dizimadas por doenças e pragas.

Em questões de influência, certamente ela foi “abraçada” pela população na região mais ao norte, atual Reino Unido e Irlanda, aonde compõe até hoje as bases da alimentação. Ocorreu uma dependência tão grande que em 1895 ocorreu a chamada Fome da Batata, que matou mais de 1,5 milhões de pessoas apenas na Irlanda, e causando o êxodo de outro 1 milhão. (ABBA,2016)

Na virada do século XIX para o século XX, a cultura da batata já estava disseminada e consolidada por todo mundo e reconhecidamente como uma atividade agrícola de grande importância socioeconômica e um recurso alimentar universal (FAO, 2008).

## Conclusão

Acima de questões de aspecto e gustativas, a batata demonstrou seu valor desde quando foi lançada ao (velho) mundo, quebrou as barreiras do preconceito por suas origens, sua aparência e principalmente sobre seu valor dentro do contexto de consumo de alimento da época, firmando-se e servindo de base alimentar para a sociedade ocidental contemporânea, liberando os trabalhadores da produção exaustiva e muito menos rentável dos cereais ao trabalho industrializado e urbano.

Talvez nem tão reconhecida pela ausência de “requinte” e “exclusividade” como outros alimentos, conquistou e passou a fazer parte da mais clássica e conceituada gastronomia, a francesa; ao mesmo tempo que preenchia o prato dos operários ingleses e virava petisco em embarcações que adentravam a Ásia sem garantia nenhuma de retorno.

Frita, com carne, assada, ou simplesmente com sal na forma de purê, a batata até hoje prova a importância de seu valor e seu sabor para o mundo espalhando-se para ser cultivada em cerca de 130 países e consumida por mais de um bilhão de pessoas (ABBA,2016).

## Referências

ABBA, Associação Brasileira da Batata. **A história da Batata**. Acesso em: 15 de maio de 2016. Disponível em <<http://abbabatatabrasileira.com.br/historia.htm>>

BONAT, Débora. **Metodologia da pesquisa**. 3 ed. IESD Brasil S.A.:Curitiba,2009.

BROWN, C.R. **Origin and history of the potato**. American Potato Journal, v. 70, n.5, p. 363-373, 1993.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United States. **Estatísticas agrícolas**. Roma, 2008. Disponível em: <<http://www.fao.org/>>. Acesso em: 20 de maio de 2016.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola, confronto das safras de 2003 e das estimativas para 2004**. Acesso em: 15 de maio de 2016. Disponível em: <<http://www.ibge.com.br>>

LOPES, C.A.; BUSO,J.A. **Cultivo da batata (Solanum tuberosum L.)**. Embrapa Hortaliças. Brasília : Embrapa Hortaliças, 1997. 36p. (Instruções técnicas n.8).

LUJÁN, L. **Historia de La Papa**. Revista de La Papa, n.16, dez. 2009. Colômbia: FEDEPAPA. Disponível em: <<http://www.redepapa.org/lujan.pdf>>. Acesso em: 14 maio, 2016.

NIEDERHAUSER, J. S. **Internation cooperation and the role of the potato in feeding the world**. Am Potato J, v. 70, p.385-405, 1993.

SABLANI, S.S.; MUJUMDAR, A. S. Drying of Potato, Sweet Potato, and Other Roots. In: **Handbook of Industrial Drying**. 3. ed. New York: A.S. Mujumdar, Taylor & Francis, n. 2, p. 647-646, 2006.

SILVA, Rodrigo da. **Como a batata transformou o mundo**. Acesso em 12 de maio de 2016. Disponível em: <[http://www.brasilpost.com.br/rodrigo-da-silva/como-a-batata-transformou\\_b\\_6725378.html](http://www.brasilpost.com.br/rodrigo-da-silva/como-a-batata-transformou_b_6725378.html)>

## VEGETARIANISMO: UMA ALTERNATIVA DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Angela Augustin; Instituto Federal Farroupilha- Campus São Borja,RS - Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia- [angelaugustin@hotmail.com](mailto:angelaugustin@hotmail.com)

Elenara Garcez; Instituto Federal Farroupilha- Campus São Borja,RS - Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia- [elenara\\_mg@hotmail.com](mailto:elenara_mg@hotmail.com)

Flavia Rodrigues da Rosa; Instituto Federal Farroupilha- Campus São Borja,RS - Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia- [flaviarrosa@hotmail.com](mailto:flaviarrosa@hotmail.com)

Marilaine Fenner Storch; Instituto Federal Farroupilha- Campus São Borja,RS - Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia- [mosamfs@yahoo.com.br](mailto:mosamfs@yahoo.com.br)

**Resumo:** O vegetarianismo é entendido como um sistema de alimentação que utiliza abundantes produtos de origem vegetal. Com o objetivo de estudar sobre a origem da alimentação vegetariana, as motivações que levam as pessoas a aderirem essa prática e os prós e riscos da dieta. Para tanto, realizou-se um estudo bibliográfico para fins de uma maior compreensão sobre o assunto, com base em artigos científicos, livros, sites e teses pesquisadas na internet. Embora diversos fatores apontem para uma alternativa saudável, a dieta vegetariana possui alguns pontos que ainda são controversos. O vegetarianismo assim como o veganismo pode ser vistos como uma filosofia ou como uma restrição alimentar visando uma maior qualidade de vida, além de contribuir para a preservação sustentável do Planeta.

**Palavras Chaves:** Vegetarianismo; Veganismo; riscos da dieta.

### Introdução

Entende-se por vegetarianismo como um sistema de alimentação, sendo ela exclusivamente de produtos de origem vegetal, como cereais, grãos, legumes, frutas entre outras, onde a ética é a principal motivação para adotar a dieta vegetariana, mas também estão relacionadas a preferências pessoais, religiosas, a saúde e uma melhor qualidade de vida.

Para Couceiro; Slywich e Lenz, (2008), o vegetariano é aquele que não come nenhum tipo de carne, dependendo da inclusão dos derivados de animais à dieta, o vegetariano recebe uma terminologia distinta. Assim, o vegano, ou vegetariano estrito ou puro, não consome produtos provenientes do reino animal. Há os lacto-vegetarianos que consomem leite e laticínios, assim como os ovolactovegetarianos, que incluem os ovos na sua alimentação, todos esses indivíduos são vegetarianos.

Porém, será mencionado que há diferenças entre ser vegetariano e vegano, pois, enquanto uma escolha é alimentar-se, preferencialmente de vegetais a outra se coloca como uma filosofia de vida, um pouco mais radical, onde qualquer tipo de produto não deve ser de origem animal.

Este trabalho tem como objetivo realizar um estudo sobre a origem da alimentação vegetariana, as motivações que levam as pessoas a aderirem a essa prática e demonstrar os riscos da dieta. Pois esta escolha pode ser pessoal do indivíduo ou imposta pelos pais, pelo meio social em que vive ou pelo simples fato

de que o cuidado com o planeta e amor à todos os animais (mesmo os que servem como alimento) merecem respeito e deve viver conforme a sua natureza.

## Metodologia

Para o presente trabalho, foi realizada uma breve análise, com base em pesquisas, e leituras realizadas em artigos, internet, e obras literárias sobre o Vegetarianismo, para contemplar e conceituar alguns termos, sendo selecionados os que atendiam e enfatizavam especificamente com o tema.

Segundo Gil (1994), conforme citado por Lima e Mioto (2007), a pesquisa bibliográfica possibilita um amplo alcance de informações, além de permitir a utilização de dados dispersos em inúmeras publicações, auxiliando também na construção, ou na melhor definição do quadro conceitual que envolve o objeto de estudo proposto.

## Resultados e discussão

Cada vez mais aumenta o interesse e o número de adeptos ao vegetarianismo, sendo que existem várias razões pelo qual as pessoas seguem a dieta vegetariana, como os motivos ligados à saúde, ao meio ambiente, a fome, a religião, à ética e aos direitos dos animais, e a maior parte dos indivíduos que procuram adotar esse tipo de dieta alimentar, tem sua escolha baseada em um modo de vida mais saudável.

O vegetariano é aquela pessoa que praticamente vive somente com alimentos vegetais, como as frutas, cereais, legumes e sementes, não consome nenhum tipo de alimento animal, ou seja, nada que para sua obtenção, expresse destruição de vida, e ovos e laticínios, embora sejam de origem animal, estão incluídos na dieta de alguns vegetarianos. E considera-se vegetarianismo, a prática dietética dos vegetarianos, onde eles se abstêm de se alimentarem de carne bovina, ave, peixes ou outro produto animal (CARNEIRO, 2003. pg 70).

O vegetarianismo aparentemente tem crescido nas sociedades ocidentais após a onda contracultural dos anos 60. Mas os que de fato praticam uma dieta isenta de carne, ovos ou leite, os chamados *vegans*, são uma parte muito pequena; a tendência maior é um abandono das carnes vermelhas ou de um ovolactovegetarianismo (CARNEIRO, 2003. pg 70).

Então, o vegetariano é aquele que não come nenhum tipo de carne, mas dependendo da inserção de certos produtos derivados de animais à dieta, tem-se diversos tipos de vegetarianismo, os vegetarianos tradicionais, são aqueles que já fazem parte do vegetarianismo por muitas gerações, que já nasceram em grupos culturais que possuem esses costumes há muito tempo, há os lacto-vegetarianos que consomem leite e laticínios, assim como os ovolactovegetarianos, que incluem os ovos na sua alimentação, e os vegetarianos totais ou veganos são aqueles que excluem totalmente os alimentos de origem animal de sua dieta, carnes, peixes, aves, ovos e laticínios.

O vegetarianismo misturou-se com outras culturas no mundo inteiro, no decorrer da história, onde vários dos grandes filósofos e pensadores preferiam por não comer carne em épocas na qual essa escolha era oposta às idéias da classe

dirigente, e entre esse o defensores do vegetarianismo, o primeiro no Oriente foi Pitágoras, considerado o “pai do vegetarianismo”. Segundo Carneiro (2003, pg 70):

As raízes indianas e pitagóricas do vegetarianismo são ligadas a noções de pureza e contaminação, e não tem correspondência com uma visão romântica de uma “amizade” com os animais. O vegetarianismo, recusa toda a alimentação carnívora (incluindo em versão radical todos os derivados de animais como leite e ovos), tem sua origem na tradição filosófica indiana, que chega ao Ocidente na doutrina de pitágoricas.

E para Carneiro (2003), o nascimento de uma sensibilidade em relação aos animais, assim como a atitude de condenar-se o seu consumo por motivos morais ou de simpatia, é muito recente e data apenas a partir do século XIX em certos países. E nos Estados Unidos, um movimento de reforma alimentar de inspiração religiosa, especialmente dos Adventistas do Sétimo Dia, lutou por uma recusa a toda tentação alimentar, tanto de carne como de álcool, tabaco e até mesmo especiarias. As corrente ascéticas encontravam uma identidade entre vegetarianismo e a castidade, ambos opondo-se a sedução da carne.

Dentre as religiões que adotam o vegetarianismo podemos citar os Jainistas, Hare Krishnas, Hindus, Budistas, Adventistas do sétimo dia e Teosofia. No entanto, não se pode considerar como uma forma de restrição ou uma transgressão de regras religiosa a não adesão à prática vegetariana, pois os indivíduos têm a liberdade em relação as suas escolhas, se desejam aderirem ou não.

O vegetarianismo, praticado por um número crescente de pessoas, reflete preocupações éticas com relação aos animais e com as vicissitudes de uma sociedade industrial ecologicamente destruidora, onde se destinam dois terços da produção de grãos da agricultura mais produtiva do planeta para a alimentação do gado, que por sua vez tornou-se vetor de transmissão de novas doenças como a “vaca louca” na Europa, causada pelo uso de métodos de criação intensiva de animais em confinamento e dietas de hormônios, antibióticos, e no caso da “vaca louca”, de rações para gado feitas de carcaças animais, ou seja “canibalização” de herbívoros! (CARNEIRO, 2003,pg 103,104)

Assim como o vegetariano, o Vegano não consome produtos de origem animal, sendo um pouco mais radical em relação ao seu consumo, e adota a filosofia do não consumo de qualquer produto que gere exploração e/ou sofrimento animal, a partir dessa constatação Donald e Dorothy Watson, ativistas britânicos do século XX, conceberam, em 1944, o conceito de “veganismo”, e fundaram a primeira Sociedade Vegana. Por “veganismo”, eles definiram a prática de abster-se da contribuição direta e voluntária de todas as formas de exploração animal, tanto a criação de animais como também a produção de alimentos, e todas as outras formas de uso desses animais, incluindo os diversos fins pelos quais os animais são criados e reproduzidos, como a de testes científicos, formas de violência que, como a pesca e a caça, não envolvam o cativo (MÜLLER, 2010).

O Vegano evita o consumo de cosméticos e medicamentos testados em animais ou que contenham componentes animais na formulação, não apoiam diversões contendo exploração animal, como rodeio, circo com animais, rinhas, não trabalham com a venda de qualquer produto que contenha derivado animal (p.ex. bolsas e sapatos de couro), e em restaurante que utilize animais ou seus resíduos corporais como comida, dentre outras atividades.

Como toda dieta a vegetariana apesar de ser saudável, pode haver alguns riscos quando um grupo de alimentos é eliminado, neste caso de forma muito ampla, uma vez que são descartados todos os alimentos de origem animal, há uma série de nutrientes que são muito difíceis de obter comendo apenas verduras. (ROMÁN, 2016)

Muitos defensores, dizem que a dieta traz uma série de benefícios para a saúde, no entanto, especialistas em nutrição alertam para a falta de proteínas, vitaminas e nutrientes importantes.

Uma delas é a vitamina B-12 que é essencial para o desenvolvimento de glóbulos vermelhos saudáveis e pode ajudar a prevenir a anemia, o problema é que ela só é encontrada em produtos de origem animal e em alguns tipos de algas. Para que possa sobreviver por muito tempo, dado que a carência da vitamina B-12 demora a se manifestar, devem-se ingerir suplementos dessa vitamina. A proteína ajuda a construir e manter saudáveis os músculos, os órgãos, a pele e os ossos. Se você passa a ingerir somente verduras e legumes, especialistas recomendam inserir na sua dieta outros produtos como frutas secas, sementes, produtos à base de soja, legumes, lentilhas e grãos, de forma a obter uma quantidade necessária de proteína. (ROMÁN, 2016).

E Para Román (2016), a proteína é um elemento chave na dieta de uma pessoa, e para se obter proteína de qualidade em uma dieta vegetariana ou vegana, é preciso misturar diferentes alimentos, cereais com legumes por exemplo. E todos os outros nutrientes que são ingeridos devem estar adequados nas dietas vegetarianas, e procurar estar atento à ingestão de ferro, zinco, cálcio e ômega 3 da dieta, pois os vegetarianos necessitam de bom planejamento e uma seleção apropriada dos alimentos que deverão constituir sua dieta habitual.

Segundo COUCEIRO; SLYWICH e LENZ (2008):

Atualmente, existem inúmeros motivos para se aderir à dieta do vegetarianismo. As razões para essa adoção de dieta incluem fatores racionais e emocionais. Muitos acreditam que uma dieta vegetariana seja mais saudável, outros alegam que há uma conexão entre a alimentação que se escolhe e o estado do meio ambiente, da fome no mundo e da economia.

Em relação à economia, uma boa parte da população mundial subsiste com dietas vegetarianas, ou quase vegetarianas, simplesmente porque não pode comprar carne, podendo ela moldar as decisões políticas e ditar a escolha dos alimentos, sendo para alguns outra forma que os compele a adotar uma dieta vegetariana (COUCEIRO; SLYWICH e LENZ, (2008). Deste modo, ao adotar uma dieta vegetariana ou vegana, é preciso ter a consciência das limitações de seu corpo, visitar um especialista e não começar algo por apenas modismo, ou influência de propagandas ou terceiros, ter conhecimento do assunto e constatar se é realmente isso que deseja.

Pois somos acostumados desde a infância a comer carne e alimentos que contém leite e ovos, e desfazer e mudar estes hábitos que estão enraizados à nossa alimentação é um ato muito difícil, que necessita de muito esforço, dedicação e renúncia, especialmente em ocasiões sociais, nas quais somos assediados com frequência por alimentos e produtos derivados de animais, mas com o tempo, conhecendo mais sobre os benefícios da dieta, aprendendo e provando da variedade da alimentação vegetariana e vegana, e com uma orientação adequada, tudo pode se tornar mais fácil.

## Conclusão

Sendo assim, mais que um modismo o vegetarianismo e o veganismo podem ser considerados uma filosofia de vida e, deste modo ser respeitada como tal. Ser vegetariano ou vegano faz do indivíduo um ser mais consciente de seu corpo, de sua saúde e, acima de tudo do ambiente em que vive, já que seu modo de vida o ajuda a preservar de maneira mais efetiva.

Porém, o interesse e a adesão a dieta vegetariana só vem aumentando, tendo uma população bem diversificada como idosos, crianças, jovens, atletas, onde todos podem se quiserem fazer parte desta dieta tanto vegetariana ou vegana, mas sempre com o auxílio de um profissional para possam ter uma dieta vegetariana balanceada de acordo com cada necessidade nutricional e para que saibam que estão ingerindo os alimentos adequados.

## Referências

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

COUCEIRO, Patricia; SLYWICH; Eric; LENZ, Franciele . **Padrão alimentar da dieta vegetariana**, 2008. Disponível em: <<http://apps.einstein.br/revista/arquivos/PDF/518-v6n3aRW518portp365-73.pdf>> Acesso em junho 2017.

LIMA, Telma Cristiane Sasso; MIOTO, Regina Célia Tamaso. **Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico: a pesquisa bibliográfica**. Rev. Katál. Florianópolis v. 10 n. esp. p. 37-45 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rk/v10nspe/a0410spe.pdf>> acesso em setembro de 2017.

MÜLLER, Bruno. **Veganismo, vegetarianismo e protovegetarianismo: definições e concepções**. Disponível em: <<http://sociedadevegana.org/artigos/veganismo-vegetarianismo-e-protovegetarianismo-definicoes-e-concepcoes>> Acesso em junho de 2017.

ROMÁN, Jesús. **Os riscos da dieta vegana**. Disponível em: <<http://www.bbc.com/portuguese/geral-36446864>> Acesso em maio de 2017.

## GT TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS

### INSETOS, POR QUE NÃO? O DESAFIO DA UTILIZAÇÃO DE INSETOS NA GASTRONOMIA OCIDENTAL

Filipe Gonçalves Arnoni; Acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre. E-mail: [filipearnoni@gmail.com](mailto:filipearnoni@gmail.com)

Pedro Amaro Soares Albeche; Acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre. E-mail: [pedro.albeche10@gmail.com](mailto:pedro.albeche10@gmail.com)

Isabel Kasper Machado; Docente do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Ciências de Saúde de Porto Alegre RS. Nutricionista, Graduada pela IMEC, Especialista em Gestão de Negócios em Alimentação, Mestre em Psicologia UNISINOS, Doutoranda em Psicologia UNISINOS. E-mail: [isabelk@ufcspa.edu.br](mailto:isabelk@ufcspa.edu.br)

**Resumo:** A utilização de ingredientes “desconhecidos” passou a ser objeto de estudo da gastronomia. Apesar de não ser novidade, a utilização de insetos como alimento ainda encontra dificuldades para sua disseminação na cultura ocidental. Este trabalho tem como objetivo discutir os benefícios, objeções e as melhores formas para difundir os insetos comestíveis através da gastronomia, através de uma revisão bibliográfica e relato de experiência realizada na Universidade Federal das Ciências da Saúde de Porto Alegre. Ainda que apresente benefícios sociais, ambientais e à saúde, a questão cultural, representada pela repulsa, e a ausência de legislação são fatores importantes no estado atual, barreiras a serem derrubadas. A partir dessa pesquisa pode-se concluir a importância das técnicas culinárias para valorizar as características sensoriais dos insetos nas preparações, tornando-os mais atrativos ao consumidor ocidental.

**Palavras-chave:** Insetos comestíveis, entomofagia, gastronomia, cultura ocidental.

#### Introdução

Na atualidade, constata-se o desenvolvimento de uma nova tendência internacional entre profissionais e pesquisadores ligados à gastronomia e alimentação pelo incentivo da utilização de ingredientes “desconhecidos” na alimentação humana, dentre eles os insetos (HALLORAN et al., 2015). Esse movimento é liderado por expoentes como Alex Atala, chef do restaurante D.O.M em São Paulo, Kylie Kwong da Austrália, e Rene Redzepi, chef do restaurante Noma, na Dinamarca (HALLORAN et al., 2014), bem como pelos pesquisadores do *Nordic Food Lab*, também da Dinamarca.

Em 2015 a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) publicou uma cartilha, em diversas línguas, incentivando o consumo de insetos por seres humanos, tendo em vista os benefícios sociais, à saúde e ao meio ambiente (FAO, 2015). O presente artigo tem como objetivo discutir a implementação de insetos na alimentação humana, como um elemento de alto valor nutricional, através das técnicas contemporâneas da gastronomia, vislumbrando melhor aceitação da sociedade ocidental.

## Metodologia

Trata-se de pesquisa qualitativa, onde o processo metodológico adotado foi o relato de experiência ou estudo descritivo de vivência acadêmica conjunta das disciplinas de Técnicas Culinárias I e Ética e Legislação no Curso de Ensino Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal das Ciências da Saúde de Porto Alegre, organizada pela Profa. Me. Isabel Kasper Machado e pelo Prof. Dr. Paulo Leivas. Em um primeiro momento foi realizada a seleção da bibliografia base para a atividade, com posterior discussão e escolha dos preparos a serem realizados pelo grupo. Por fim, após as atividades teóricas e práticas, foi elaborado o relato de experiência com as vivências propostas.

## Resultados e Discussão

O consumo de insetos como alimento não é uma prática nova, sendo culturalmente difundida por diversas comunidades no mundo, principalmente na Ásia, África e nas Américas Central e do Sul (DEROY; READE; SPENCE, 2015). Estima-se que mais de 2 bilhões de pessoas utilizem insetos em sua alimentação habitual no mundo todo (FAO, 2015). No Brasil, foram relatados 135 insetos comestíveis em 14 Estados (COSTA-NETO, 2013). Todavia, tais práticas são vistas com estranhamento por grande parte da nossa sociedade, principalmente urbana, que sofre grande impacto dos processos de globalização e industrialização nas escolhas alimentares (BLEIL, 1998).

Segundo a FAO (2013), uma das principais barreiras para sua disseminação na cultura ocidental é a repulsa. Insetos normalmente são identificados com sujeira, pragas, doenças ou perigos (DEROY; READE; SPENCE, 2015). Não obstante a repulsa tratar-se de um fator determinante, Deroy, Reade e Spence (2015) atribuem esse comportamento a uma aversão adquirida pela falta de exposição e questões culturais em vários contextos alimentares, sendo necessária uma nova exposição de seus atrativos multi sensoriais e nutricionais. A segunda barreira relatada é a ausência de previsão legal para coleta ou produção e comercialização (FAO, 2015). Tanto na Europa como nos Estados Unidos e Brasil, o consumo de insetos por humanos está numa “zona cinzenta” (HALLORAN et al., 2015). No Brasil a única referência é a RDC nº 14 da ANVISA, que estabelece porcentagens máximas de “corpos estranhos”, como insetos e pêlos de ratos, nos alimentos (BRASIL, 2014).

Entre as vantagens apresentadas pela disseminação do consumo de insetos no mundo, pode-se destacar os benefícios ambientais, sociais, nutricional (FAO, 2015), adicionando-se aqui, também, o seu grande potencial gastronômico (VAN HUIS, 2016). Do ponto de vista ambiental, toda cadeia produtiva de insetos exige um emprego menor de recursos naturais do que a produção tradicional de derivados animais, emite menos poluentes e apresentam uma alta taxa de eficiência da conversão de alimentos consumidos em produtos (DEFOLIART, 1999). No entanto, cumpre ressaltar que a coleta de insetos na natureza pode levar a uma superexploração, ocasionando desequilíbrios em ecossistemas e até extinção de algumas espécies (MULLER et al., 2016).

No campo social, a coleta ou criação de insetos apresenta-se como uma nova fonte de subsistência, principalmente para pessoas em vulnerabilidade social, pois não há necessidade de conhecimento técnico para implementação, sendo também uma oportunidade para o empreendedorismo (FAO, 2015). Quanto aos benefícios à

saúde e valores nutricionais, pesquisas laboratoriais demonstram que a porcentagem de proteína podem chegar até 60%, variando conforme a espécie e do estágio de crescimento (RAMOS-ELORDUY, 1998).

Além do alto teor proteico, muitos insetos comestíveis apresentam quantidades satisfatórias de gorduras e micronutrientes como cobre, magnésio, manganês, fósforo, selênio, zinco, vitaminas do complexo B e ácido fólico (HALLORAN et al., 2014). Embora seja recorrente a comparação de potencial protéico de insetos com a carne, os insetos não vêm para substituí-la, surgindo como uma nova categoria de alimentos disponíveis (DEROY; READE; SPENCE, 2015).

Contudo, o emprego desses argumentos racionais sobre os benefícios do consumo de insetos são, ou estão sendo, insuficientes para transcender a aversão adquirida na cultura ocidental e disseminar o uso de insetos na alimentação (DEROY; READE; SPENCE, 2015). Para isso, são necessárias estratégias de valorização na apresentação para introdução na dieta, tornando-os interessantes para os consumidores como verdadeiras iguarias culinárias (DEROY; READE; SPENCE, 2015). Os insetos comestíveis apresentam uma abundância em sabores, aromas, texturas e características visuais (HALLORAN et al., 2015). Nesse contexto, são de grande importância os conhecimentos e técnicas da gastronomia, a fim de harmonizar suas características sensoriais com as preparações, de acordo com as diferenças apresentadas por cada espécie e fase de desenvolvimento.

A partir do estudo do referencial teórico apresentado, foi vivenciada a atividade de discussão, seleção de insumos e elaboração de preparações salgadas e doces com insetos nas cadeiras de Técnicas Culinárias I e de Ética e Legislação Trabalhista. Foram selecionados como insumos principais o Grilo Preto (*Gryllus assimilis*) e o Tenébrio Comum (*Tenebrio molitor*) desidratados fornecidos pela empresa Safari Insetos.



Imagem 1: Farofa de pinha com grilos  
Fonte: Arquivo pessoal.



Imagem 2: Pizza marguerita com grilos  
e massa de tenébrios  
Fonte: Arquivo pessoal.

As preparações escolhidas foram bruschettas, arroz Thai, farofa de pinhão (1), pizza marguerita (2), tarteletes (3) e crepe de banana flambada. Para tanto, foram aplicadas diversas técnicas culinárias pensando na melhor aceitabilidade dos comensais. No arroz thai, na farofa e nas tarteletes os insetos foram empregados mantendo sua forma natural, todavia foram retiradas patas e asas dos grilos para melhorar a palatabilidade e evitar acidentes na degustação, pois suas patas são firmes e pontiagudas. Já na elaboração da pizza e do crepe, os insetos foram triturados e

utilizados como substitutos parciais da farinha de trigo, entre 30% e 40% do original, além de serem colocados íntegros nos recheios.



Imagem 3: tartetele de bergamota com grilo caramelizado  
Fonte: Arquivo pessoal.

Após a degustação dos pratos, foi realizada discussão sobre as impressões individuais das preparações e questões éticas relacionadas ao tema. Pôde-se observar que a primeira impressão de repulsa ficou presente para a maioria, mas algumas preparações foram bem apreciadas, principalmente onde as receitas eram mais familiares ou os insetos não estavam íntegros. Destacou-se a possível alterações no aroma e sabor dos insetos pelo processo de desidratação, tornando-os mais concentrados. Ademais, sobressaiu o potencial de enriquecimento protéico da farinha com tenébrio triturado, pela sua neutralidade nas preparações.

No entanto, asseveram Deroy, Reade e Spence (2015) que “esconder” os insetos no alimento poderia ser visto como desonesto e afastar ainda mais o consumidor. Os autores recomendam que se realize tentativas entre as melhores maneiras de apresentar os insetos íntegros no pratos, destacando a relevância das técnicas de alta gastronomia, validadas por experimentos, trabalhando as questões sensoriais e nutricionais nas preparações (DEROY; READE; SPENCE, 2015). Dessa forma, corrobora-se a importância do gastrônomo, pelo seu potencial na atuação para elevar o interesse e a busca de insetos como iguaria culinária, com a valorização de suas características sensoriais e uma apresentação atrativa à sociedade ocidental, utilizando e reconhecendo os conhecimentos das comunidades tradicionais que já vivenciam tais práticas (HALLORAN et al., 2015b).

## Conclusões

Não obstante ser uma prática difundida por comunidades tradicionais em diversas partes do mundo, o consumo de insetos ainda enfrenta resistência pelos consumidores ocidentais, mesmo com a divulgação de seus benefícios sociais, ambientais e nutricionais. Dessa forma, para diminuir essa resistência, é fundamental a busca para torná-los mais atrativos ao gosto dos consumidores ocidentais.

Através dessa pesquisa, fica evidente a necessidade de valorizar os atributos sensoriais dos insetos, considerando-os um novo tipo de alimento, e respeitando as características de cada espécie e nível de desenvolvimento para harmonização com as preparações. Por conseguinte, destaca-se o papel do gastrônomo e dos pesquisadores de gastronomia na valorização de aroma, sabor, textura e características visuais das preparações, através de técnicas culinárias, tornando os insetos comestíveis atrativos e desejados pela sociedade como iguaria culinária.

## Referências

- BLEIL, Susana Inez. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debate**, UNICAMP. v. 6, n. 1, p. 1-25, 1998.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada n. 14, de 28 de março de 20014. **Diário Oficial [da] União da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 31 mar. 2014. Não paginado. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/rdc0014\\_28\\_03\\_2014.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/rdc0014_28_03_2014.pdf). Acesso em: 30 jun. 2017.
- DEROY, O.; Reade, B.; Spence, C.. The insectivore's dilemma, and how to take the West out of it. **Food Quality and Preference**, Elsevier, v.44, p.44-55, 2015. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodqual>>. Acesso em: 1 jul. 2017.
- COSTA-NETO, E. M. Insects as human food: an overview. **Amazônica- Revista de Antropologia**, Belém, v. 5, n. 3, p. 562-582, 2013.
- DEFOLIART, G.R. Insects as food: Why the western attitude is important. **Annual Review of Entomology**, v. 44, p. 21-50, 1999.
- FAO. **A contribuição dos insetos para a segurança alimentar, subsistência e meio ambiente**. Wagenigen, Roma, Itália, 2015.
- FAO. **Edible insects: future prospects for food and feed security**. Wagenigen, Roma, Itália, 2013. Disponível em: <[www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e00.htm](http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e00.htm)> Acesso em: 28 jun. 2017.
- HALLORAN, A.; Münke-Svendsen, C.; Huis, A.; Vantomme, P.. Insects in the human food chain: global status and opportunities. **Food Chain**. n. 4, p. 103-118, 2014.
- HALLORAN, A.; Münke, C.; Vantomme, P.; Reade, B.; Evans, J.. Broadening insect gastronomy. In: Sloan, P.; Legrand, W; Hindley, C. (eds.). **The Routledge handbook of sustainable food and gastronomy**. Londres e Nova Iorque: Routledge, 2015. 426 p.
- MÜLLER, A. et al. Entomophagy and power. **Journal of Insects as Food and Feed**, v. 2, n. 2, p. 121-136, 2016.
- RAMOS-ELORDUY, J. **Creepy crawly cuisine: The gourmet guide to edible insects**. Vermont: Park Street Press, 1998.
- VAN HUIS, A. Edible insects are the future? **Proceedings of the Nutrition Society**, n.75, v. 3, p. 294-305, 2016.

## CRIAÇÃO DE UM PROTOCOLO PARA A UTILIZAÇÃO DE PANCS NA GASTRONOMIA DE SANTA CATARINA

Carmelita da Costa Jardim; Docente do curso de Tecnologia em Gastronomia.

UNISUL - Universidade do Sul de Santa Catarina. Tubarão - SC. Email:

[profcarmelitajardim@gmail.com](mailto:profcarmelitajardim@gmail.com)

Bruna Bernardo Rodrigues; UNISUL - Universidade do Sul de Santa Catarina.

Tubarão - SC. Tecnologia em Gastronomia. Email: [brunabernardo\\_r@hotmail.com](mailto:brunabernardo_r@hotmail.com)

Sandra Saurin; UNISUL - Universidade do Sul de Santa Catarina. Tubarão - SC.

Tecnologia em Gastronomia. Email: [sandra\\_saurin@hotmail.com](mailto:sandra_saurin@hotmail.com)

Maria Julia Henrique Lopes; UNISUL - Universidade do Sul de Santa Catarina.

Tubarão - SC. Tecnologia em Gastronomia. Email: [majulopes95@hotmail.com](mailto:majulopes95@hotmail.com)

Guilherme Lemes Ança; UNISUL - Universidade do Sul de Santa Catarina. Tubarão -

SC. Tecnologia em Gastronomia. Email: [quilemess@hotmail.com](mailto:quilemess@hotmail.com)

**Resumo:** No cenário atual brasileiro, as PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais) vêm ganhando uma aceitabilidade maior principalmente em alguns estados do nosso país, conquistando seu espaço através da diversidade de espécies encontradas. Já em Santa Catarina, o assunto não é tão difundido. Entretanto, mesmo com a escassez de informação sobre as PANCs no estado de Santa Catarina, foi possível realizar o estudo de algumas plantas, tais como: caruru (*Amaranthusviridis*); ora-pro-nobis (*Pereskiaaculeatae*) capuchinha (*Tropaeolummajus L*). Com base na pesquisa feita foi idealizado e formulado o protocolo para identificação das PANCs, bem como futuros estudos sobre a sua utilização na alta gastronomia catarinense, com a finalidade de aumentar a sua popularidade na região.

**Palavras-chave:** PANCs; Protocolo; Santa Catarina.

### Introdução

A sigla PANC significa “plantas alimentícias não convencionais”. Segundo os autores Kinupp&Lorenzi (2014) são aquelas plantas que possuem uma ou mais partes que podem ser utilizadas diretamente na alimentação humana (raízes, tubérculos, folhas, flores, frutos e sementes) ou indiretamente (óleos e gorduras). Muitas dessas plantas são denominadas daninhas, que é toda e qualquer planta que ocorre onde não é desejada. (CONSTANTIN, OLIVEIRA, 2011)

Muitas PANCs são utilizadas de forma medicinal, porém estudos atuais comprovam que as mesmas podem ser usadas na gastronomia, como é o caso da beldroega, usada na medicina caseira, fonte de vitamina B e C e rica em ômega 3, e na culinária os talos são consumidos crus como salada, a planta seca e torrada pode ser usada como sal vegetal. (KINUPP, LORENZI, 2014)

Mesmo essas plantas tendo diversos usos culinários, no estado de Santa Catarina não são tão populares, como no restante do país. Sendo assim, a justificativa desse estudo dá-se pela necessidade e pela ausência de algo realmente aplicável na gastronomia.

O presente trabalho tem como objetivo a formulação de um protocolo para uma futura aplicação das PANCs nas unidades alimentícias de Santa Catarina, promovendo a sustentabilidade e elevando-as à alta gastronomia, tornando assim o produto mais conhecido na região, explorando o seu valor nutricional e ajudando a enriquecer o sabor dos preparos.

## Metodologia

Para a criação deste protocolo foi utilizado como base o que na gastronomia chamamos de ficha técnica. Ela serve para padronização das preparações. Quanto mais completas forem, mais fácil torna-se a reprodução.

A mesma está presente na rotina dos cozinheiros, sendo demonstrada em livros clássicos como o “Chef Profissional” do Instituto Americano de Culinária (2011) e o “Cardápio-Guia Prático para a Elaboração” (2014) que são modelos seguidos dentro das cozinhas.

Por fim, com base nas fichas técnicas, criou-se um modelo de protocolo, visando tornar mais prática e específica a utilização das PANCs, facilitado assim a produção dos pratos na gastronomia.

Em Santa Catarina é possível encontrar diversas plantas não convencionais, tais como, traporaba (*Commelina erecta*); coração de bananeira (*Musa paradisiaca*); capuchinha (*Tropaeolum majus* L.); beldroega (*Portulaca oleracea*); dente de leão (*Taraxacum officinale*); caruru (*Amaranthus viridis*); serralha (*Sonchus oleraceus*); taioba (*Xanthosoma sagittifolium*). (Kinupp, Lorenzi, 2014)

Esse tipo de alimento, além de ser enriquecido nutricionalmente é importante para a sustentabilidade, pois visa usá-lo integralmente. Já na economia do estado, esses produtos não necessitam de plantação e cuidados agrícolas, logo não geram grandes custos.

De acordo com os autores Brack et al (2015) foi possível elaborar um guia com algumas variedades existentes em Santa Catarina. (tabela 1)

Tabela 1: Guia de PANCs encontradas em Santa Catarina

Planta	Uso gastronômico
Nome Popular Caruru- Nome científico: <i>Amaranthusviridis</i>	
 <p>Figura: Planta de Caruru Fonte:<a href="http://www.defesavegetal.net/amaranthus-viridis">http://www.defesavegetal.net/amaranthus-viridis</a></p>	<p>Os ramos e as folhas cozidas podem ser utilizados em refogados, molhos, tortas, pastéis e panquecas. Já com as sementes são produzidas farinhas para pães e utilizadas no mesmo. (Kinupp, 2007)</p>
Nome Popular: Capuchinha- Nome científico: <i>Tropaeolummajus</i>	
 <p>Figura3: Capuchinha Fonte:<a href="http://www.thegardenhelper.com/nasturtium.html">http://www.thegardenhelper.com/nasturtium.html</a></p>	<p>Toda a planta pode ser consumida, suas folhas são utilizadas como saladas, patês, pães; seus frutos em forma de conserva; e suas sementes maduras tostadas e moídas. Seu sabor é semelhante ao agrião.(Brack, Kelen, Kehl, Nouhuys, Silva,2015)</p>
Nome Popular: Picão-preto- Nome científico: <i>Bidens pilosa</i>	
 <p>Figura 4: Picão-preto Fonte:<a href="https://keyserver.lucidcentral.org/weeds/data/media/Html/bidens_pilosa.htm">https://keyserver.lucidcentral.org/weeds/data/media/Html/bidens_pilosa.htm</a></p>	<p>Suas folhas são consumidas cruas ou cozidas. Em saladas, farofas, sopas, etc. Esta planta também proporciona a produção de chás gelados e refrigerante fermentado. (Kinupp, 2007)</p>

Através da catalogação das PANCs no protocolo, foi possível desenvolver receitas com as mesmas, tais como, para a entrada bruschettas; para o prato principal raviolonida folha da capuchinha recheada com ragu de cordeiro; e para a sobremesa, sorvete de ora-pro-nobis com chá verde e cobertura de caramelo salgado.

Em nível de curiosidade será realizada uma pesquisa com os acadêmicos de diferentes cursos da UNISUL – Campos Tubarão-SC, sobre o grau de conhecimento em relação às PANCs.

Em gastronomia, tanto quem cozinha quanto quem come deve saber combinar tradição e criação. A tradição está no saber do povo, é ligada à terra, e à exploração dos produtos da região e das estações. Já a criação está ligada à invenção, à renovação e às experimentações. Desse modo, toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo, e da nação à qual pertence. Cozinhar é uma ação que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos, e também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos. (Furtado, Tomimstsu, 2011)

## Resultados e Discussão

Devido à ausência de material disponível sobre a aplicabilidade de PANCs na gastronomia de Santa Catarina, o resultado desse trabalho foi à criação desse protocolo. O mesmo auxiliará na utilização das plantas, além da possibilidade de abranger diferentes métodos de cocção, ideal para o cozinheiro/chef que pode desenvolver e enriquecer o seu próprio catálogo de PANCs.

Sendo assim, o objetivo principal que resultou na criação do protocolo para utilização das PANCs, foi alcançado.

PROTOCOLO PARA UTILIZAÇÃO DE PANCS NA GASTRONOMIA	
Nome científico: _____	
Nome popular: _____	
Partes utilizadas:	
<input type="checkbox"/> Folha seca	<input type="checkbox"/> Raiz
<input type="checkbox"/> Folha fresca	<input type="checkbox"/> Polpa
<input type="checkbox"/> Fruto imaturo	<input type="checkbox"/> Ramo
<input type="checkbox"/> Fruto maduro	<input type="checkbox"/> Semente
<input type="checkbox"/> Outro: _____	<input type="checkbox"/> Tubérculo
<input type="checkbox"/> Flor	<input type="checkbox"/> Casca
<input type="checkbox"/> Grão	<input type="checkbox"/> Palmito
Métodos de cocção possíveis:	
<input type="checkbox"/> Saltear	<input type="checkbox"/> Branquear
<input type="checkbox"/> Banho-maria	<input type="checkbox"/> Fritar
<input type="checkbox"/> Nixtamizar	<input type="checkbox"/> Grelhar
<input type="checkbox"/> Outro: _____	<input type="checkbox"/> Ferver
Pigmentos: _____	
Proteínas: _____	
Composição química: _____	
Possível toxicidade: _____	
Observações para consumo: _____	
Possibilidades de preparos: _____	
Receitas	Fotografia

Nas outras regiões do país, os estudos sobre as PANCs estão mais desenvolvidos, levando à população destes locais um maior conhecimento sobre o assunto e despertando o interesse de chefs renomados para a utilização das mesmas em suas cozinhas.

As regiões norte e nordeste, possuem uma maior divulgação através de eventos, citando o "Amazônia é PANC - Amazônia descobre Amazônia" realizada em Belém-PA, no ano de 2017, onde estiveram presentes o pesquisador ValderyKinupp e o chef de cozinha Alex Atala.

Estudos com alimentos convencionais comprovam a harmonização de sabores devido aos seus componentes químicos presentes, como foi observado no artigo "Flavor network and the principles of food pairing" dos autores Ahn et al. Considerando que os alimentos não convencionais ainda não possuem estudos nesse nível, não é possível fazer este tipo de comparação, entretanto, futuramente, com pesquisas mais elaboradas poderão ser realizadas, inclusive, comparações entre alimentos convencionais e não convencionais.

Segundo o Guia Prático de PANC (2017), as plantas não convencionais podem ser consumidas das seguintes maneiras: *in natura*, processadas, ou submetidas à alguns métodos de cocção (branquear, refogar, saltear, etc.), dependendo de suas características individuais.

Buscando aprofundar o conhecimento na área, foi realizada uma pesquisa a fim de encontrar eventos do mesmo porte em Santa Catarina a partir do ano de 2010, mas o estado ainda não recebeu nenhum evento gastronômico abordando o assunto.

## Conclusões

Concluimos que apesar do assunto não ser tão discutido no estado de Santa Catarina, é possível encontrar na literatura dados que comprovam o uso bem sucedido das PANCs no Brasil. Esses dados foram indispensáveis para a criação do protocolo na utilização de PANCs, bem como seu uso culinário, o que futuramente facilitará novas pesquisas e a catalogação de novas plantas.

## Referências

AHN, Yong-Yeol; AHNERT Sebastian E.; BAGROW, James P.; BARABÁSI, Albert-László. **Flavor network and the principles of food pairing**. Scientific Reports. 2011.

BRACK, Paulo; KELEN, Marília Elisa Becker; KEHL; Lia Christina Kirchheim; NOUHUY, Lana Scopel Van; SILVA, Débora Balzan da. **Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs)**. 1ª Edição. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. 2015.

BRANDÃO, Izabel Drulla; CABRAL, Kélem. Embrapa: **Plantas alimentícias não convencionais, são tema de evento em Belém (PA)**. 2017. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/web/mobile/noticias/-/noticia/21564028/plantas-alimenticias-nao-convencionais-sao-tema-de-evento-em-belem-pa>>. Acesso em: 30 de agosto de 2017.

CONSTANTIN, Jamil; OLIVEIRA, Rubem Silvério. **Plantas Daninhas e seu Manejo**. Editora Agropecuária Ltda. Guaíba-RS, 2001. Pag: 17.

FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji. **Formação em Gastronomia- Apresentação e Ensino**. Editora Boccato. 2011

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA: **Chef Profissional**. Editora SENAC. 4ª edição. 2011.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI. Harri. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: Guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora. 2014.

KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas Alimentícias não convencionais da região metropolitana de porto alegre, RS**. Tese apresentada como um dos requisitos á obtenção do grau de Doutor em Fitotecnia. 2007.

MARTTINEZ, Sílvia; SILVA, Sandra M. Chemin S. da. **Cardápio-Guia Prático para a Elaboração**. Editora Roca. 3ª edição. 2014.

## TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS

Cristiano Ferreira Robalo; Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS  
Elenara Mello Gracez; Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS  
Marilene Alves da Cruz; Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS  
Ricardo Machado Nunes; Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail:

[ricardo90@outlook.com.br](mailto:ricardo90@outlook.com.br)

Orientadora: Camila Nemitz de Oliveira Saraiva; Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, RS. E-mail: [camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br](mailto:camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** Considerando que cozinha de atualmente é caracterizada por liberdade, na combinação de sabores, de inspiração, no tratamento das matérias primas e na interpretação das heranças culturais gastronômicas. A cozinha contemporânea é objeto da sociedade em que vivemos, objetiva-se através deste trabalho a exposição das atuais tendências gastronômicas no mundo, para tanto buscou-se proceder uma pesquisa bibliográfica sobre os temas em voga no universo gastronômico e a partir destes foi possível observar a sua interação no meio, além da própria cozinha mas com um papel social da gastronomia através de seu reflexo na sociedade, no caso do *fast food/slow food*, os novos atores além-cozinha como o incentivo aos pequenos produtores e a agricultura familiar. Conclui-se que atualmente tem-se a utilização dos produtos orgânicos, bem como o uso dos produtos saudáveis e naturais e o resgate da culinária local e artesanal, como forma de valorização da cultura regional ou nacional. Existe, com certeza, um amplo mercado a ser conquistado, pois vê-se o surgimento de uma gastronomia voltada ao resgate das origens, da valorização do saudável e, principalmente, uma culinária sem as formalidades da cozinha Francesa.

**Palavras Chave:** Tendências; gastronomia; alimentação.

### Introdução

Existe uma grande variedade de expressões no mercado gastronômico, como a Gastronomia Molecular, a cozinha Mediterrânea, a culinária asiática, a cozinha *Kappo* (praticada pelo chef brasileiro Tsuyoshi Murakami), os *Food Trucks*, a *Fusion cuisine* – por conta da globalização e das migrações, tanto no ocidente quanto no oriente apareceram restaurantes étnicos italianos, franceses, espanhóis, alemães, japoneses, chineses, tailandeses e vietnamitas; restaurantes esses que fazem uso de ingredientes da região onde estão situados para fazer os pratos típicos de suas origens. Essa permuta de ingredientes fez surgir o *fusion cuisine* ou *fusion cook*, que mistura técnicas culinárias de varias partes do mundo, como o *Fast food*, o *Confort food*, o vegetarianismo entre muitos outros.

Mas uma característica se sobrepõe as outras; que é a valorização de uma alimentação menos industrializada, mais saudável e natural como a orgânica e a biodinâmica. Temos como representante o *Slow food* – criado em 1986 e liderado pelo chef Carlo Petrini. É uma tendência que se expande pelo mundo todo.

O movimento quer resgatar nada mais do que a essência do convívio à mesa; do comer e do beber devagar, e preservar as tradições de receitas e ingredientes regionais que se perderam com a globalização.

## Metodologia

A metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica, utilizando-se do conteúdo que foi elaborado por outros autores interligando-os com a parte de referência do trabalho.

Na concepção de Gil (2010, p.29) a pesquisa bibliográfica ocorre da seguinte forma:

A pesquisa bibliográfica é elaborada com base em material já publicado. Tradicionalmente, esta modalidade de pesquisa inclui material impresso, como livros, revistas, jornais, teses, dissertações e anais de eventos científicos. Todavia, em virtude da disseminação de novos formatos de informação, estas pesquisas passaram a incluir outros tipos de fontes, como discos, fitas magnéticas, CDs, bem como o material disponibilizado pela Internet.

Partindo deste princípio, foi desenvolvida esta pesquisa utilizando-se de livros, sites e blogs da internet e artigos sobre os temas trabalhados.

## Resultados e Discussão

Partindo do clássico, a Gastronomia Tradicional remete a gastronomia da França, buscando sua origem, destacando as relações que ela mantém até os dias atuais nas diversas produções alimentares, é responsável pelas inúmeras cozinhas que nela se espelharam e que refletiram para o resto do mundo, inspirados nas formas de preparar os pratos bem como na maneira de servi-los.

Ela é composta de uma fusão de três elementos importantes: a riqueza de ingredientes, a sabedoria na maneira de utilizá-los e o requinte nos detalhes de bem servir. É parte de uma herança cultural caracterizando cada região, marcando o gosto culinário de uma geração e o comportamento de uma época.

Esta gastronomia como depositária de uma herança cultural, é um importante elemento caracterizador da cultura tradicional de um povo e de cada região. Quando a estudamos entramos no mundo das carências ou das abundâncias de cada época ou estado social.

A comida tradicional é o que representa as pessoas de um determinado local, pelos ingredientes que utilizam no preparo de suas refeições, fazendo com que um prato seja conhecido como característico daquela região. Muito embora este mesmo prato possa ser modificado em outro lugar, ele manterá sua origem verdadeira, símbolo de uma região ou estado.

Pensando em gastronomia tradicional pode-se citar a região sul do Brasil, que possui uma grande variedade em sua culinária, como exemplo: a carne bovina, a cozinha típica do interior, a presença da culinária italiana, traços da comida alemã, polonesa e até frutos do mar (principalmente em Santa Catarina). Isso se deve a colonização dos europeus. Porém, o que mais se destaca e caracteriza a gastronomia do Sul, é o churrasco.

É possível conservar-se a cozinha tradicional, transferindo conhecimentos de geração a geração, estabelecendo inovações sobre pratos reconhecidos, mas respeitando sempre sua origem.

Em questão de origem, o movimento *Slow Food* atua na defesa do “Alimento bom, limpo e justo” preconiza que a comida precisa ter sabor, deve ser cultivada de

maneira limpa, sem prejudicar a saúde, o meio ambiente ou os animais, e defende que os produtores devem receber um pagamento justo pelo seu trabalho.

A indústria e a agricultura intensiva são responsáveis por um modelo insustentável de produção de alimento, o qual trouxe a insegurança alimentar e crescente aumento de doenças crônicas como obesidade e câncer.

Carlos Petrini, nascido na Itália em 1949, além de um reconhecido estudioso de vinhos é o fundador e o presidente do movimento internacional do *Slow Food*, criado em Paris em 1989 e que, atualmente, conta com 100.000 membros, com escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão, Reino Unido e apoiadores em 132 países.

O *Slow Food* sugere a possibilidade de desindustrializar a agricultura, o que significa rejeitar o sistema. Petrini apresenta o novo consumidor, denominando-o como “Gastrônomo Coprodutor”, cujo papel é participar, acompanhar e influenciar na cadeia produtiva dos alimentos.

Entre os objetivos do movimento, está também a necessidade de ampliar o impacto das recentes inovações tecnológicas nos agrossistemas e concentrar esforços em melhorar a situação do ecossistema no lugar de modifica-lo; é um movimento de oposição ao *Fast Food*, e atua promovendo o prazer de saborear a boa comida e a bebida de qualidade.

A agricultura mecanizada, nos últimos 50 anos, fez desaparecer culturas e saberes tradicionais, diminuiu a salubridade dos alimentos, e do ambiente, causou a extrema redução da biodiversidade, com monoculturas e visualização exclusiva do lucro.

Semelhante ao *slow food*, a Gastronomia Sustentável é relativamente recente e envolve vários fatores, mas entre tantos conceitos talvez o que melhor defina esta iniciativa seja simplesmente o aproveitamento inteligente e integral dos alimentos diminuindo no máximo possível o seu desperdício, desenvolvendo desta forma, uma maneira de ajudar o planeta de dentro da cozinha.

Com o objetivo de extrair novos sabores e manter a sustentabilidade, cada vez mais cozinheiros e chefs de cozinha buscam valorizar os produtos locais e pequenos produtores que são grande aliados deste movimento, pois se comprometem em não usar agrotóxicos, pesticidas, herbicidas, fertilizantes artificiais e adubos químicos em sua produção, fornecendo desta maneira, em geral alimentos orgânicos.

Além da preocupação em conhecer o produtor, valorizar e incentivar a agricultura familiar contribuindo com o desenvolvimento das comunidades e com o aumento da renda desses produtores, a gastronomia sustentável abrange outras inúmeras ações motivadas tanto por preocupações socioambientais como econômicas, e são geralmente iniciativas simples e sem grandes investimentos como, por exemplo: o reaproveitamento da água da chuva, placas para coleta de energia solar, o uso de sobras de alimentos para a produção de adubos orgânicos, instalação de torneiras com redutores de vazão de água em cozinhas e também a que talvez seja uma das mais notáveis atualmente, que é o uso de torneiras de fechamento automático equipadas com temporizador, instaladas em banheiros com a finalidade de evitar gastos desnecessários de água.

A questão de consumo, qualidade, aproveitamento que também apresentam-se de maneira muito contundente na considerada como a tendência da segunda década do século XXI, o embate: Gastronomia Saudável versus industrializada é uma forte presença no cenário internacional da alimentação,

igualmente no Brasil. É a busca da priorização dos alimentos crus, puros, com a menor adição de qualquer forma de gordura, contra a praticidade e mobilidade das refeições.

Como escrito anteriormente, no Brasil ocorreu um verdadeiro “boom” das tendências de alimentação saudável, conforme a revista *Foodmagazine* e pode-se esperar um grande desenvolvimento neste setor da gastronomia.

Percebendo esta demanda crescente, a indústria reagiu e tem investido em produtos especiais, como laticínios com redução de lactose; pães, bolos, massas e bolachas sem glúten; doces com menor teor de açúcar; produtos com redução de sódio e gordura; além de carnes isentas de hormônio, e frutas, verduras e legumes livres de agrotóxicos. O setor de restaurantes, padarias e similares também vêm aderindo ao mercado de alimentação saudável, que teve um crescimento de 870% nos últimos 10 anos e se estabelece como forte tendência para a década seguinte (FOOD MAGAZINE, 2016).

A alimentação saudável é base para outras tendências, como o *Slow Food*, que busca retroceder a industrialização e o movimento *Fast Foods*, em prol da comida tradicional e busca algo além do comer por comer, mas sim o prazer em comer.

A industrialização no setor da alimentação foi vista como uma resposta às necessidades de quem não possui tempo hábil para fazer suas refeições em casa ou em local adequado, com refeições rápidas e pobres nutricionalmente. Valorizam mais a praticidade do cliente em consumir o que é servido, por vezes sem precisar de pratos, talheres ou até mesmo sentar-se. O reflexo desta atitude (no povo brasileiro) é apresentado no projeto *Brasil Food Trends 2020*, o qual cita que ainda permanece com a maior parcela (34%) o quesito conveniência e praticidade. Porém existe o contraponto dos dados do Ministério da Saúde que apontam que 40% da população estão acima do peso e 30% estão com o colesterol acima do esperado (Ministério da Saúde *apud* Food Magazine, 2016).

Nem toda tecnologia e novos equipamentos e métodos tendem a ser destrutivos ou prejudiciais, exemplo disto é a Gastronomia Molecular pode contribuir muito com o processo de criação, através de metodologias precisas e entendimento dos processos de produção, sem sobrepor ao dom artístico e único de cada chef. Os restaurantes, assim como as indústrias alimentares da atualidade, necessitam de investimentos em pesquisas e desenvolvimento, para atender aos novos valores do público que privilegiam a “inovação”, o “inusitado” e a “surpresa”, onde antes prevalecia a repetição das técnicas clássicas.

Desafiar os sentidos, maximizando sensações com a desconstrução e reconstrução de novas texturas em clássicos da culinária mundial, torna-se totalmente viável e atrativo, utilizando-se como ferramenta principal a Gastronomia Molecular. Nos últimos anos, tem sido colocado ao alcance dos cozinheiros moleculares de todo o mundo uma incrível gama de produtos utilizados em grande escala pela indústria de alimentos, como hidrocolóides, enzimas, algas desidratadas e gelatinas, com o objetivo de facilitar e ampliar técnicas tão reverenciadas, como gelatinização, esferificação, construção de espumas e ares, texturização de lipídios, colagem de proteínas, dentre outros que começaremos a entender a partir de agora por uma breve conceituação:

- Gastronomia Molecular: é o estudo científico dos processos químicos e físicos que ocorrem durante o cozimento. É possível criar novos métodos, técnicas e equipamentos, além de aperfeiçoar os já existentes.

- Cozinha Molecular: utiliza os conhecimentos descobertos da gastronomia molecular em seus pratos. Também possui como defensores os hoje principais chefes da atualidade como Ferran Adria (Espanha – Catalunha), Pierre Gagnaire (restaurante homônimo, França), Heston Blumenthal (do Fat Duck, Inglaterra); Homaro Cantu (EUA).

Valendo-se desta tecnologia dentro das cozinhas, pode-se considerar a Gastronomia tecnoemocional como uma cozinha que busca criar emoção aos comensais, através dos pratos servidos. Teve início no começo do Sec. XXI, foi criado por Ferran Adriá, na Espanha, com atenção nos 5 sentidos, ele utiliza de técnicas e tecnologia para alcançar seus objetivos. É um movimento que mexe com o público, desperta sentimentos através dos alimentos, diferente da cozinha molecular. Este é o estudo que foi produzido no início por dois cientistas que se interessaram pelos processos químicos e físicos dos alimentos, e depois publicaram os resultados obtidos.

A cozinha tecnoemocional está crescendo a cada dia, temos muitos chefs que estão aderindo ao movimento tecnoemocional em busca da técnica, tecnologia e principalmente da magia em poder “brincar” com os sentidos das pessoas.

## Conclusão

A partir das pesquisas realizadas, observou-se que a gastronomia é dinâmica pelo fato de que está em constante aperfeiçoamento, moldando-se as necessidades que lhe são impostas.

Procurou-se cumprir todos os objetivos que foram propostos, e para detalhar os tópicos que foram expostos foram realizadas pesquisas em livros e sites da internet e embasados em seminários no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha.

Conclui-se que o assunto proposto foi de grande valia, pois se pôde aprofundar os conhecimentos neste tema, visto que permitiu aperfeiçoar a ideia em relação às evoluções gastronômicas e pôs à frente da grande responsabilidade que ora assumiu-se: de perpetuar a “arte das panelas”.

## Referências

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A Gastronomia Francesa: da Idade Média as Novas Tecnologias Culinárias**. DEHIS/SCHLA/UFPR. S.d. Disponível em: [http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi\\_francesa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF). Acesso em: 10.08.2017.

ABRASEL-**Associação Brasileira de Bares e Restaurantes**. Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/component/search/?searchword=sustentabilidade+gas&ordering=newest&searchphrase=all>. Acesso em: 26 Abr. 2016.

**Brasil Food Trends**. Disponível em: <http://www.brazilfoodtrends.com.br/publicacao.html>. Acesso em: 01 Mai. 2016.

FOOD MAGAZINE. **Alimentação Saudável.** Disponível em:  
<http://www.foodmagazine.com.br/food-service-noticia-fique-por-dentro/alimentacao-saudavel>. Acesso em: 01 Mai. 2016.

GIL, Antonio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa.** 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia.** Trad. De Renata Lúcia Botina. São Paulo: Editora Senac, 2009. p 245.

## PRODUTOS ORGÂNICOS: DA HORTA AO CONSUMIDOR

Cristiano Ferreira Robalo; Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha- Campus São Borja. E-mail:

[ferreira\\_cristiano@hotmail.com](mailto:ferreira_cristiano@hotmail.com)

Clemar Goulart; Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha- Campus São Borja. E-mail:

[clemargoulart@hotmail.com](mailto:clemargoulart@hotmail.com)

**Resumo:** O presente resumo foi elaborado com a intenção de esclarecer e informar sobre os produtos orgânicos que são encontrados tanto em feiras de produtores quanto nas prateleiras dos supermercados. Apresenta também, orientações aos produtores quanto ao processo de certificação para que seus produtos possam ser comercializados com o título de “Orgânico”. Dentre essas especificações, o resumo também expõe a necessidade em saber identificar um produto de origem confiável, uma vez que não é incomum se deparar com indivíduos que tentam de maneira fácil e enganosa, comercializar produtos convencionais como sendo orgânicos.

**Palavras-chave:** orgânico; saúde; produção; mercado; falso orgânico.

### Introdução

De um tempo para cá, as pessoas começaram a dar mais atenção à sua alimentação, os consumidores estão cada vez mais interessados em sustentabilidade e em alimentos mais saudáveis. E estão dispostos a pagar mais por esses diferenciais.

Com esta demanda crescente no mercado, um dos segmentos da alimentação que se encontra em constante crescimento hoje em dia, com aumento em média de 20% ao ano (SEBRAE, 2015), é a dos orgânicos, justamente pelo fato de oferecer segurança e a certeza de um produto saudável, livre de agrotóxicos e outros agentes químicos prejudiciais à saúde.

Os produtos orgânicos possuem legislação específica e são regidos pela Lei número 10.831 de 23 de Dezembro de 2003, regulamentada pelo Decreto Nº. 6.323/2007. A Lei dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências.

Considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente. (Art. 1º. Lei de Agricultura Orgânica, 2003).

Diante das especificações apontadas pela Lei 10.831, pode-se perceber que a questão dos orgânicos não compreende somente a não utilização de produtos químicos, mas sim a toda uma série de assuntos voltados diretamente para a sociedade também de modo a preservar o meio ambiente e a valorizar e respeitar a terra, as estações do ano e também à mão-de-obra responsável por toda a produção, valorizando oferecendo condições e pagamentos justos pelos serviços.

A produção de orgânicos busca a preservação e o uso do solo, da água e do ar de forma racional, de modo a reduzir as formas de contaminação e desperdício de recursos naturais, e manter a biodiversidade com a integração da produção de espécies animais e vegetais. (Organicsnet, 2015).

O conceito de sistema orgânico de produção agropecuária e industrial, segundo a Lei 10.831, abrange os denominados: ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, agroecológicos, permacultura e outros que atendam os princípios da lei.

São considerados produtos orgânicos, sejam estes *in natura* ou processados, todos aqueles obtidos em sistema orgânico de produção agropecuário ou oriundo de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local. (Art.2º. Lei 10.831/ 2003).

Para serem comercializados, os produtos orgânicos devem ser certificados por organismo reconhecido oficialmente, segundo critérios estabelecidos em regulamento. Neste caso, quem oficializa e certifica um produto como sendo orgânico, é um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Com a certificação emitida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, o produtor fica autorizado a comercializar seus produtos em todo território nacional.

No caso da comercialização direta aos consumidores, por parte dos agricultores familiares, feirantes e vendedores ambulantes inseridos em processos próprios de organização e controle social previamente cadastrado junto ao órgão fiscalizador, a certificação é facultativa, uma vez que assegure aos consumidores e ao órgão fiscalizador a rastreabilidade do produto e o livre acesso aos locais de produção ou processamento. Neste caso, os produtores devem organizar-se em grupos e cadastrarem-se junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para realizarem a venda direta sem certificação (MAPA, [2010]), porém necessitam obrigatoriamente, da Declaração de Cadastro de Produtor Vinculado a OCS, conforme a figura 01.

(IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR) N.º  
UF  
BR

**Declaração de Cadastro de Produtor Vinculado a OCS**

Declaro, para os devidos fins, que o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_  
estabelecido a \_\_\_\_\_  
Município de \_\_\_\_\_ UF \_\_\_\_\_  
é produtor(a) familiar orgânico(a) cadastrado neste \_\_\_\_\_ sob número  
\_\_\_\_\_, vinculado a OCS \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, estando autorizado a comercializar produtos  
orgânicos não certificados diretamente ao consumidor, nos termos da Lei nº 10.831 de 23 de dezembro de 2003 e  
regulamentada pelo Decreto nº 6.323 de 27 de dezembro de 2007.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do Responsável pelo cadastro

Figura. 01 - Declaração de Cadastro (Google imagens).

Quanto aos meios de comercialização, existem diferenças entre ter a certificação e a declaração. Quando o produtor se cadastra apenas para venda direta sem certificação, ele não pode vender para terceiros, só na feira (ou direto ao

consumidor) e para as compras do governo (merenda e Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB). Quando o produto é certificado, pode ser comercializado tanto em feiras, como também, para supermercados, lojas, restaurantes, hotéis, indústrias, internet etc.

O produtor sem certificação, que pretende vender seus produtos na feira ou direto ao consumidor, deve apresentar um documento chamado Declaração de Cadastro (figura anterior), que demonstra que ele está cadastrado junto ao MAPA e que faz parte de um grupo que se responsabiliza por ele. Neste caso, só o produtor, alguém de sua família ou de seu grupo pode estar na barraca, vendendo o produto. Essa Declaração deve ser apresentada sempre que o consumidor e a fiscalização exigir.

Já os produtos vendidos em mercados, supermercados, lojas, devem estampar o selo federal do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica - SisOrg em seus rótulos conforme a figura 02, sejam produtos nacionais ou estrangeiros. Se o produto for vendido a granel deve estar identificado corretamente, por meio de cartaz, etiqueta ou outro meio.



Figura.02 – Selo Federal do SisOrg.(Google Imagens).

O MAPA também determina que os estabelecimentos do ramo de alimentação (restaurantes, lanchonetes, hotéis, etc.) que servem pratos orgânicos ou pratos com ingredientes orgânicos devem manter a disposição dos consumidores a lista dos ingredientes orgânicos e dos fornecedores destes ingredientes. (MAPA. 2009, pg 32).

Para os produtores que buscam regularizar sua situação para a comercialização de produtos orgânicos, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento dispõe os seguintes procedimentos:

A certificação pode ser obtida pela contratação de uma Certificadora por Auditoria ou se ligando a um Sistema Participativo de Garantia - SPG, que deverá estar sob certificação de um Organismo Participativo de Avaliação da Qualidade Orgânica – OPAC.[...] Caso o interesse seja apenas pela venda direta ou institucional, os produtores podem formar uma Organização de Controle Social - OCS. (MAPA, [2010]).

Todo este processo burocrático de certificação dos produtos orgânicos foi elaborado pelo governo para garantir maior segurança ao consumidor e tentar diminuir as fraudes nestes produtos. Até o ano de 2009, os produtores eram autorizados a comercializar seus produtos orgânicos apenas com os selos dos Organismos de Avaliação da Conformidade responsáveis pela sua garantia da

qualidade orgânica. A partir de 2010 o selo do SisOrg(Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica) entrou em vigor sendo exigido em todo território nacional.

O cuidado e atenção para garantir a máxima segurança e qualidade aos produtos orgânicos é muito grande, tanto que até mesmo a logística destes produtos deve ser feita com equipamentos exclusivamente destinados para este fim, de modo a evitar todo e qualquer tipo de contato com produtos não orgânicos capazes de gerar contaminação.

## **Metodologia**

O presente resumo expandido tem origem com base em um artigo desenvolvido na disciplina de Ética Profissional, no primeiro semestre do ano de 2017, ministrada pela professora Aline Adans do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Para sua elaboração foram realizadas pesquisas na internet em sites institucionais e governamentais que tratam de uma forma ou de outra, de assuntos vinculados ao tema do resumo. Tais sites podem ser consultados nas referências do resumo.

Após a coleta dos dados pertinentes, os mesmos foram organizados e incorporados a um texto único, com o intuito de fornecer informação e respaldo às pessoas interessadas no assunto.

## **Resultados e Discussão**

O mercado de orgânicos no Brasil vem crescendo ano após ano. A primeira pesquisa nacional realizada sobre orgânicos (Organics Brasil, 2017), ressalta que existe uma elevada disposição a consumir mais produtos orgânicos, mas o preço é citado como o maior limitador para a ascensão do consumo seguido pela dificuldade de acesso.

A pesquisa também revela que as questões relacionadas à saúde compõe a principal motivação para o consumo de orgânicos, e que na Região Sul do país é onde se encontra o maior índice de consumo de produtos orgânicos, sendo os principais a alface, o tomate e verduras no geral.

Como os preços elevados são o principal fator que impede o aumento do consumo de produtos orgânicos, isto deixa de certa forma, uma “porta aberta” para as pessoas más intencionadas as quais comercializam falsos orgânicos como sendo verdadeiros por preços convidativos, ou ainda se aproveitam da grande procura e pouca oferta para “ganhar dinheiro fácil”. (Reportagem, Globo.com, 2016).

Mesmo com a procura por orgânicos sendo maior que a oferta, esta escala tende a aumentar cada vez mais. O mercado precisa correr atrás de soluções para suprir a crescente demanda de consumidores, os quais ainda se restringem, segundo a pesquisa da Organics Brasil (2017), pelo fato de que necessitam de maior clareza e informações sobre os produtos orgânicos. Dificuldade de identificar se um produto é ou não orgânico, dúvidas sobre o que o selo Produto Orgânico Brasil garante sobre os produtos são comuns entre consumidores e não consumidores.

## Conclusões

Com o crescimento acelerado do consumo de orgânicos, mais de 300% na última década (Canal Rural, 2014) e pouca oferta no mercado, a população deve estar atenta para ter certeza que está consumindo produtos orgânicos de verdade. Conhecer o selo certificador do SisOrg e a Declaração de Cadastro é a maneira mais segura de estar comprando produtos de qualidade.

O consumidor deve dar atenção principalmente à Declaração de Cadastro, que é o documento que garante a qualidade de orgânico para os produtos dos feirantes, pelo fato que, segundo reportagem do Canal Rural (2014), a maioria das vendas feitas no setor são diretas, de produtor para consumidor.

O setor produtivo também vem crescendo constantemente tentando acompanhar a demanda do mercado. Esta é uma das poucas vezes que podemos observar uma inversão de papéis, onde o consumidor é quem busca pela mercadoria e não o mercado quem cria tendências para vender seus produtos ao consumidor. Só nos últimos três anos, houve um salto de 3.700 mil unidades produtoras para 15.700 mil, ou seja, mais que o dobro de crescimento. (Organicsnet, 2017). A expectativa é que estes números só continuem aumentando nos próximos anos.

## Referências

BRASIL. **Lei de Agricultura Orgânica**, Lei Nº 10.831 de 23 de Dezembro de 2003. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/L10.831.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.831.htm)>. Acesso em: 20, Jun. 2017.

BRASIL. **Produtos orgânicos: o olho do consumidor** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. Brasília: MAPA/ACS, 2009.

BRASIL. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Regularização da produção orgânica.** Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/regularizacao-da-producao>>. Acesso em: 21, Jun. 2017.

CANAL RURAL. **Produção de Alimentos Orgânicos cresce 300% em 10 Anos no Brasil.** Notícia, 2014. Disponível em: <<http://www.canalrural.com.br/noticias/agricultura/producao-alimentos-organicos-cresce-300-anos-brasil-28762>>. Acesso em: 22, Jun. 2017.

GLOBO.COM. **Feirantes vendem produtos com agrotóxicos como orgânicos.** Reportagem, 2016. Disponível em: <<http://g1.globo.com/fantastico/videos/t/edicoes/v/feirantes-vendem-produtos-com-agrotoxico-como-organicos/4777342/>>. Acesso em: 22, Jun. 2017.

GOOGLE. **Imagens Google.** Figura.01 Disponível em: <<https://www.google.com.br/search?q=declara%C3%A7%C3%A3o+de+cadastro+de+produtor+vinculado+a+OCS&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjY7tueo9>>

XUAhUEGJAKHeomB9MQ\_AUICigB&biw=1366&bih=662#imgdii=TrXI0LApUetLpM:&imgrc=4KLS3wSOEwAk8M:>. Acesso em: 22, Jun. 2017.

GOOGLE. **Imagens Google.** Figura.02 Disponível em: <[https://www.google.com.br/search?q=declara%C3%A7%C3%A3o+de+cadastro+de+produtor+vinculado+a+OCS&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjY7tueo9XUAhUEGJAKHeomB9MQ\\_AUICigB&biw=1366&bih=662#tbm=isch&q=selo+sisorg&imgrc=r22Dz9nNT9a7uM:>](https://www.google.com.br/search?q=declara%C3%A7%C3%A3o+de+cadastro+de+produtor+vinculado+a+OCS&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjY7tueo9XUAhUEGJAKHeomB9MQ_AUICigB&biw=1366&bih=662#tbm=isch&q=selo+sisorg&imgrc=r22Dz9nNT9a7uM:>)>. Acesso em: 22, Jun. 2017.

ORGANICSNET. **Alimentos Orgânicos.** Organicsnet, 2015. Disponível em: <<http://www.organicsnet.com.br/2015/12/o-que-sao-alimentos-organicos/>>. Acesso em: 20, Jun. 2017.

SEBRAE. **O Mercado para os Produtos Orgânicos está aquecido.** Sebrae, 2015. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/o-mercado-para-os-produtos-organicos-esta-aquecido,5f48897d3f94e410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 21, Jun. 2017.

## GT NUTRIÇÃO E SAÚDE

### ANTIOXIDANTES E POLIFENÓIS PRESENTES EM ESTILOS DIFERENTES DE CERVEJAS ARTESANAIS GAÚCHAS

Carmelita da Costa Jardim; Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL), campus Tubarão-SC, Curso de Gastronomia, [profcarmelitajardim@gmail.com](mailto:profcarmelitajardim@gmail.com)  
Juliano Garavaglia; Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS), campus São Leopoldo, Mestrado Profissional em Nutrição e Alimentos ; Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), Curso de Gastronomia; [julianogr@ufcspa.edu.br](mailto:julianogr@ufcspa.edu.br)

Thiago Zanoni Cardoso; Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), Curso de Gastronomia, [tzc.zanoni@gmail.com](mailto:tzc.zanoni@gmail.com)

**Resumo:** Atualmente, as cervejas artesanais têm conquistado o mercado e atraído um número crescente de consumidores. Com isso, a necessidade de estudos sobre a bebida é importante. Com o mercado rio-grandense de cerveja em expansão, foram utilizados 6 estilos de cervejas gaúchas para o estudo: Standard American Lager, Red Ale, Pilsen, Wiess, Porter e IndiaPale Ale (IPA). Foi verificado no estudo os polifenóis e atividade antioxidante presentes nas amostras de cada estilo de cerveja. Com relação aos polifenóis, as cervejas com maior quantidade de polifenóis totais e atividade antioxidante foram a Porter (1,618 EAG/ml e 5,578 mM de Trolox/ml, respectivamente) e a Red Ale (0,946 EAG/ml e 3,232 mM de Trolox/ml, respectivamente). Já a cerveja com menor quantidade de polifenóis e atividade antioxidante foi a Standard American Lager (0,346 EAG/ml e 1,742 mM de Trolox/ml, respectivamente).

**Palavras-chave:** Cerveja artesanal. Polifenóis. Antioxidantes.

#### Introdução

A cerveja é uma bebida simples, entretanto, sua produção é bastante complexa. Tradicionalmente, se diz cerveja toda a bebida fermentada a partir de cereais, e podem ser classificadas de acordo com o tipo de fermentação e o extrato primitivo utilizado. De maneira geral, a cerveja possui quatro ingredientes básicos, como água, malte, lúpulo e levedura e sua combinação pode gerar diferentes estilos de cerveja, (JACKSON, 2009).

Com relação à produção de bebidas alcoólicas, a cerveja tem um importante papel econômico, correspondendo por aproximadamente 78% da quota de mercado mundial. Por um longo período de tempo, a categoria de cerveja *lager* dominou o mercado, porém, na última década um interesse crescente por cervejas especializados tem sido notado em vários países, inclusive no Brasil.

Estas cervejas, produzidas através de cervejarias artesanais possuem vários estilos, com características específicas e distinta composição química. Em estudo recente, foi vista a relação da cerveja com a saúde, e quando o seu consumo é mínimo, pode favorecer a diminuição do risco de doenças cardiovasculares, como mostra o estudo de Gaetano et al (2016). Em outro estudo, conduzido por CHIVA-BLANCH et al (2015) concluíram que os compostos fenólicos da cerveja reduzem as moléculas de adesão de leucócitos e biomarcadores inflamatórios, ao mesmo tempo que o álcool melhora o perfil lipídico. O estudo de GAETANO et al (2016), por sua vez, foi uma revisão com relação aos efeitos do consumo moderado de cerveja, concluindo serem muito semelhantes aos do vinho, com relação à diminuição dos

riscos cardiovasculares. Cabe ressaltar, neste particular, que o vinho e a cerveja são as bebidas alcóolicas que contêm polifenóis, não só devido ao álcool, mas devido às propriedades adicionais das matérias-primas (GAETANO et al, 2016). O lúpulo encontrado na cerveja tem propriedades anti-inflamatórias (JACKSON, 2010).

Estudos de observação indicam que o consumo moderado de cerveja também reduz o risco de desenvolver doenças degenerativas. O consumo só não é recomendado para gestantes, crianças, adolescentes, doentes hepáticos e pancreáticos, arritmias, depressão e pessoas com risco de desenvolver dependência alcoólica.

No estudo de CHIVA-BLANCH et al (2015) verificou-se que a pressão arterial sofreu alteração durante o consumo de álcool. Os grupos consumiram cerveja, cerveja sem álcool e gim, durante 4 semanas, e somente os que não consumiram álcool é que mantiveram a pressão estabilizada. Há possibilidade de o álcool interferir de alguma maneira na ação dos polifenóis, pelo menos com relação à pressão arterial (GAETANO et al, 2016).

A cerveja tem um efeito anti-inflamatório e antioxidante, entretanto menor que o vinho, contudo, estimula o aumento das células endoteliais circulantes produzidas pela medula óssea, que apresentam capacidade de manter íntegra a função endotelial do nosso organismo (GAETANO et al, 2016). Assim, tem-se que a cerveja é uma grande aliada na regeneração e proteção do sistema vascular e da chamada homeostasia, condição de estabilidade que permite o equilíbrio das funções do nosso organismo.

Sendo assim, mais pesquisas devem ser realizadas para que possamos conhecer cada vez mais a cerveja e seus efeitos sensoriais e no organismo humano. É, da mesma forma, interessante ampliar os estudos dos insumos envolvidos na produção das cervejas e os efeitos na saúde humana.

O objetivo desse trabalho é verificar a quantidade de antioxidantes e polifenóis presentes em cervejas artesanais gaúchas, sendo analisadas amostras dos estilos: weiss, red ale, porter, pilsen, IndiaPale Ale (IPA) e uma cerveja comercial, estilo Standard American Lager, foi utilizada para controle.

## Metodologia

Para a determinação do conteúdo fenólico total, foi utilizado o método Folin-Ciocalteu (MEDA et al., 2005). Já para a determinação da atividade antioxidante foi utilizado o radical 2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH). Esse método consiste em verificar se a substância a ser estudada sequestra o radical DPPH, reduzindo-o a hidrazina, que é identificada quando há mudança na coloração da solução de violeta para amarelo (BRAND-WILLIAMS & BERSET, 1994). Os resultados são expressos em mM de Trolox, que é o padrão.

## Resultados

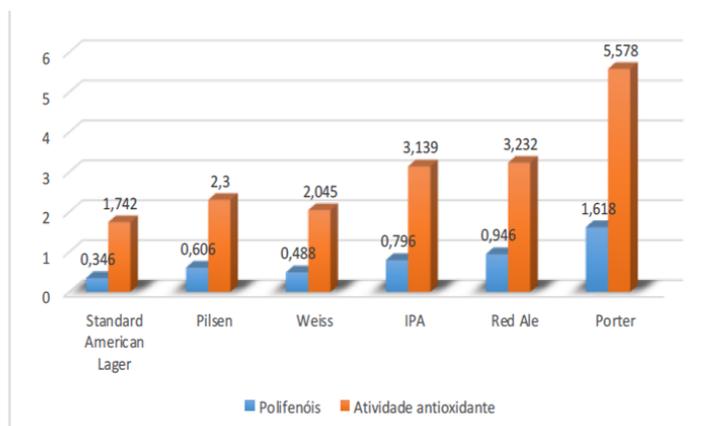
Tabela com a quantidade de polifenóis totais das amostras de cerveja em mg EAG/ml e atividade antioxidante pelo método de DPPH, expressa em mM de Trolox/ml.

Amostras	Polifenóis totais (EAG/ml)	DPPH (mM de Trolox/ml)
S.A.L.*	0,346	1,742
IPA	0,796	3,139
Red Ale	0,946	3,232
Porter	1,618	5,578
Pilsen	0,606	2,3
Weiss	0,488	2,045

\*Standard American Lager

Através da tabela, podemos observar que as cervejas com maior quantidade de polifenóis totais são as dos estilos Porter, Red Ale e IndiaPale Ale (IPA) e, conforme se verifica no gráfico 1, são, da mesma forma, os estilos que apresentaram maior atividade antioxidante.

Gráfico 1 – Gráfico relacionando a atividade antioxidante e os polifenóis totais.



## Discussão

É sabido que a cerveja contém uma elevada quantidade de polifenóis, que podem vir tanto dos maltes quanto do lúpulo utilizados (SIQUEIRA et al., 2008). Em nosso trabalho foram encontrados índices de polifenóis nos 6 estilos de cervejas pesquisados. O xanthohumol é o mais abundante, encontrado no lúpulo (STEVENS & PAGE, 2004). Em 2013, Zhao et al verificaram tanto a atividade antioxidante quanto o conteúdo de polifenóis totais em quatorze variedades de malte produzidos na China, sendo encontrada correlação entre a atividade antioxidante e o conteúdo fenólico total.

Os autores pesquisaram o perfil fenólico e a atividade antioxidante em amostras de cerveja, contudo, é de se ressaltar que as amostras utilizadas eram de cervejas comerciais encontradas em mercados chineses. Em que pese tal circunstância, encontrou-se atividade antioxidante e polifenóis em todas as amostras, mesmo resultado encontrado em no presente trabalho. Contudo, em nosso estudo não foi verificado quais eram os polifenóis encontrados, ao passo que o estudo de Zhao et al (2010) verificou que mais de 50% do conteúdo fenólico total era composto pelos ácidos gálico e ferúlico.

Da mesma forma, Leitao et al (2011) também encontraram conteúdo fenólico e atividade antioxidante em cervejas através do método HPLC. Foi verificado que durante o segundo *hoppinge* a fermentação houve o aumento do conteúdo de tais compostos. No presente estudo, entretanto, analisamos somente esses fatores no resultado final, ou seja, na bebida pronta, sem a análise durante o processo, contudo, ainda assim é possível concluir que encontramos atividade antioxidante e polifenóis em todas as fases, desde o início da sua produção até o produto final.

Os estudos que verificam o conteúdo fenólico e atividade antioxidante, como de Zhao et al. (2010, 2013), Leitao et al. (2011) e Siqueira et al. (2008), são feitos principalmente para aumentar a vida de prateleira da cerveja, já que é uma bebida muito instável e oxida facilmente (transporte, exposição à luz, etc). A busca pela redução da oxidação e da instabilidade tem como principal objetivo a manutenção das características suas organolépticas, uma vez que tais fatores podem vir a alterar as características sensoriais do produto, prejudicando o seu consumo, situação que pode ter ocorrido com as cervejas utilizadas nesse trabalho.

Outros pesquisadores realizaram estudos com a mesma temática e que hoje norteiam novas pesquisas na área, como Talufo et al. (2010), que utilizaram diversos métodos para verificar a capacidade antioxidante das cervejas, como TRAP (*total radical trapping antioxidant parameter*), ORAC (*oxygen radical absorbance capacity*), CUPRAC (*cupric reducing antioxidant capacity*) e o DPPH, método utilizado em nosso estudo.

Há, da mesma forma, estudos como de Piazzon et al. (2010), que caracterizaram o conteúdo fenólico e a atividade antioxidante em sete diferentes cervejas. Dentre as amostras analisadas, a de maior conteúdo alcoólico, como a bock, foi a que mais apresentou polifenóis e atividade antioxidante. Tal resultado se assemelha ao obtido em nosso estudo, onde a cerveja do estilo Porter era a mais alcoólica, bem como a que apresentou maior atividade antioxidante e polifenóis totais.

Por fim, neste mesmo sentido, Granato et al. (2010) caracterizaram as cervejas *lagers* e *brown ale* brasileiras através da cor, componentes fenólicos e atividade antioxidante. Concluiu que as cervejas mais escuras continham maior quantidade de polifenóis, assim como em nosso trabalho, onde os estilos Porter e Red Ale (0,946 e 1,618 EAG/ml, respectivamente) foram as cervejas com maior conteúdo de polifenóis, sendo as mais escuras.

## Conclusão

Foi visto que as cervejas com maior quantidade de polifenóis e antioxidantes foram as mais escuras, devido ao malte. Outro ingrediente que também auxilia no aumento de polifenóis e antioxidantes é o lúpulo. Além disso, um estudo mais aprofundado sobre quais os polifenóis encontrados na cerveja é de grande valia. Assim como o vinho, a cerveja artesanal pode também prevenir contra doenças, mas mais pesquisas são necessárias.

## Referências

BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M.E.; BERSET, C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. **Food Science and Technology**, Massy, n.28, p.25-30, 1995.

CHIVA-BLANCH, G.; MAGRANER, E.; CONDINES, X.; VALDERAS-MARTÍNES, P.; ROTH, I.; ARRANZ, S.; CASAS, R.; NAVARRO, M.; HERVAS, A.; SISÓ, A.; MARTÍNEZ-HUÉLAMO, M.; VALLVERDÚ-QUERALT, A.; QUIFER-RADA, P.; LAMUELA-RAVENTOS, R.; ESTRUCH, R. Effects of alcohol and polyphenols from beer on atherosclerotic biomarkers in high cardiovascular risk men: A randomized feeding trial. **Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases**. Barcelona, n. 25, p. 36-45, 2015.

GAETANO, G; COSTANZO, S.; DI CASTELNUOVO, A.; BADIMON, L.; BEJKO, D.; ALKERWI, A.; CHIVA-BLANCH, G.; ESTRUCH, R.; LA VECCHIA, C.; PANICO, S.; POUNIS, G.; SOFI, F.; STRANGES, S.; TREVISAN, M.; URSINI, F.; CERLETTI, C.; DONATI, M.B.; IACOVIELLO, L. Effect of moderate beer consumption on health and disease: a consensus document. **Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases**, Pozzitti, n. 26, p. 443-467, 2016.

GRANATO, Daniel; BRANCO, Gabriel; FARIA, José; CRUZ, Adriano. Characterization of Brazilian lager and brown ale beers based on color, phenolic compounds, and antioxidant activity using chemometrics. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, São Paulo, n. 91, p. 563-571, 2011.

JACKSON, Michael. **Cerveja**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

LEITAO, Céline; MARCHIONI, Eric; BERGAENTZLÉ, Martine; ZHAO, Minjie; DIDIERJEAN, Luc; TAIDI, Behnam; ENNAHAR, Saïd. Effects of processing steps on the phenolic content and antioxidant activity of beer. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, Illkirch, n. 59, p. 1249-1255, 2011.

MEDA, Aline; LAMIEN, Charles; ROMITO, Marco; MILLOGO, Jeanne; NACOULMA, Odile. Determination of the total phenolic, flavonoid and proline contents in Burkina Fasan honey, as well as their radical scavenging activity. **Food Chemistry**, Ouaga, n. 91, p. 571-577, 2005.

PIAZZON, Alessandro; FORTE, Monica; NARDINI, Mirella. Characterization of phenolics content and antioxidant activity of different beer types. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, Rome, n. 58, p. 10677-10683, 2010.

SIQUEIRA, Priscila; BOLINI, Helena; MACEDO, Gabriela. O processo de fabricação da cerveja e seus efeitos na presença de polifenóis. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, n. 4, vol. 18, p. 491-498, 2008.

STEVENS, Jan; PAGE, Jonathan. Xanthohumol and related prenylflavonoids from hops and beer: to your good health! **Phytochemistry**, Corvallis, n. 65, p. 1317-1330, 2004.

TALUFO, Paula; QUEIRÓS, Raquel; DELERUE-MATOS, Cristina. Control and comparison of the antioxidant capacity of beers. **Food Research International**, Porto, n. 43, p. 1702-1709, 2010.

ZHAO, Haifeng; CHEN, Wenfen; LU, Jian; ZHAO, Mouming. Phenolic profiles and antioxidant activities of commercial beers. **Food Chemistry**, n. 119, p. 1150-1158, 2010.

ZHAO, Haifeng; LI, Huipin; SUN, Guifang; YANG, Bao; ZHAO, Mouming. Assessment of endogenous antioxidative compounds and antioxidant activities of lager beers. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, Guangzhou, n. 93, p. 910-917, 2013.

## A GASTRONOMIA NOS CUIDADOS PALIATIVOS: UM ALÍVIO PRA ALMA

Franciele Lemos; Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Campus Porto Alegre.  
Curso de Gastronomia. [franciellemos@gmail.com](mailto:franciellemos@gmail.com)

**Resumo:** Este trabalho tem como objetivo analisar a influência da gastronomia na minimização do sofrimento de pessoas com diagnóstico de doenças graves que requerem cuidados paliativos. Cuidados paliativos são ações que buscam melhorar a qualidade de vida de pacientes e seus familiares. Nesse sentido, onde o alimento é a alma da cozinha, percebeu-se que com o simples ato de cozinhar refeições que tragam significado às pessoas hospitalizadas, deixa-se de lado a caracterização de apenas 'comidas de hospital'. Essas concepções dos alimentos são famosas por serem consideradas alimentos sem sal, sem tempero e sem gordura, com a intenção de preservar a saúde de seus pacientes amenizando riscos. Entretanto, foi criada a gastronomia hospitalar, onde podemos transformar os momentos do paciente com tudo que envolve esse tipo refeição: texturas, aromas, sabores e memórias, fazendo essas pessoas, em estado de aflição, ter uma experiência sublime e por vezes milagrosa. Onde o alimento não serve apenas para nutrir-se, mas o transforma em uma refeição que traga afeto e conforto. Ainda, nesse trabalho, estudou-se o âmago da gastronomia paliativa, que não é só a alimentação, mas tudo que a envolve, focando em melhorar a vida dos enfermos. Isso se dá, pois a gastronomia é abrangente e traz o convívio, união e reencontro com o outro enquanto se consome a refeição. Convertendo, assim, instantes dolorosos em alívios e/ou felicidades momentâneas através do ato de comer e confraternizar.

**Palavras-Chave:** paliativo; conforto; gastronomia; experiência.

### Introdução

Atualmente, a definição de cuidados diz que os mesmos consistem na assistência promovida por uma equipe multidisciplinar, que objetiva a melhoria da qualidade de vida do paciente e seus familiares, diante de uma doença que ameace a vida, por meio da prevenção e alívio do sofrimento. Nesse sentido, no livro 'A Fisiologia do Gosto' o autor narra em várias passagens o gosto pela comida e suas sensações. Sensações são discutidas como partido para a melhor qualidade de vida de pacientes paliativos, pois a gastronomia paliativa busca associar as refeições juntando o conforto e o ato de comer, despertando, assim, boas lembranças e emoções. Ao comeremos experimentamos um certo bem-estar indefinível e particular, que vem da consciência instintiva, isso porque, ao comeremos reparamos nossas perdas e prolongamos nossa existência (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Trazendo ainda conceitos sobre gastronomia, para Brillat-Savarin (1995, pg. 32) ela "é uma ciência que passa pelos cinco sentidos – tato, olfato, visão, audição e gosto. O gosto é ainda aquele dos nossos sentidos, que, levado tudo em conta, nos proporciona mais satisfações".

Dessa forma, a pesquisa em questão tem como objetivo analisar a influência da gastronomia na minimização do sofrimento de pessoas com diagnóstico de doenças graves que requerem cuidados paliativos. Por consequência, será possível compreender a importância da gastronomia em um cuidado paliativo, onde é oferecida uma experiência gastronômica adequada e não apenas uma refeição para a nutrição. Com gastronomia hospitalar estudada, poderemos preencher um vazio com lembranças boas e alívio de alma. Toda essa experiência sendo entregue através do gosto, do conforto, das sensações. Uma saciedade de sentimentos ruins.

## Metodologia

O objetivo principal do presente trabalho foi analisar como a gastronomia hospitalar pode e deve se dedicar a gastronomia paliativa, pois esses pacientes e familiares precisam de toda a atenção e amor possíveis. Para isso, esse trabalho constitui-se como uma pesquisa descritiva onde percebe-se que a gastronomia tem influência na minimização dos sintomas do tratamento de qualquer doença e essa trará felicidade a essas pessoas. Além das preparações que auxiliam e amenizam os principais efeitos colaterais das doenças e tudo que envolverá o serviço dessa apresentação tende a ter ainda mais resultados na alívio do sofrimento e recordações positivas cheias de significados e experiências que conectam, experiências humanas.

## Resultados e Discussão

O aspecto principal do conceito de gastronomia paliativa visa a preocupação de oferecer refeições completas que estimulem a memória e os sentidos dos pacientes e os façam sentir no seu melhor lugar. Ainda entende que os pacientes devam ter boas lembranças de sua casa ou da mãe, da avó, da família, enfim e que durante a refeição se sintam acolhidos, confortados e seguros. Para isso o gastrônomo e o nutricionista precisam se unir para estudar seus pacientes e oferecer essa experiência, onde haja convergência entre o prazer de se alimentar e um ambiente acolhedor para proporcionar a felicidade para o paciente e sua família.

Esse trabalho nos traz o estudo da gastronomia paliativa juntamente com a gastronomia hospitalar. Entendendo que são esses que farão as preparações que aliviam e amenizam os sofrimentos dos pacientes paliativos trazendo momentos de felicidade. Logo, a gastronomia hospitalar é definida como a arte de conciliar a prescrição dietética com as restrições alimentares de pacientes à elaboração de refeições saudáveis e nutritivas, atrativas e saborosas. A fim de promover a associação de objetivos dietéticos, clínicos e sensoriais e promover nutrição com prazer (JORGE, 2007).

Com o objetivo de conseguirmos a eficácia da gastronomia paliativa em todos seus sentidos, é preciso estudar cada paciente e sua doença. Para esse processo os desafios são grandes dentro de um hospital com dietas restritivas e controladas. Casos que impedem a deglutição ou tem uma dieta mais restritiva, a refeição tem que ser adequada, pastosa, por exemplo. Porém com o mesmo sentimento de prazer ao consumo do alimento, entendendo que este será agente de mudança. Para tal, é essencial o trabalho de um nutricionista e um gastrônomo, profissionais que não só façam a dieta e a refeição, mas também que conversem com o paciente a fim de entender e descobrir seus antigos hábitos, memórias e sentidos, alimentos nostálgicos sustentadores do senso de cultura, de família, de autoidentidade.

A aceitação da alimentação por parte do paciente internado é decisiva para uma ação efetiva da terapia nutricional. A evolução da gastronomia pode, portanto, permitir que dietas hospitalares, conhecidas pela insipidez, participem da terapêutica, agregando prazer ao valor nutricional do alimento. (GINANI; ARAUJO, 2002).

O fornecimento de alimentos de boa qualidade e aporte nutricional adequado é parte integrante da assistência terapêutica em um hospital. Satisfazer as exigências nutricionais dos pacientes irá ajudá-los na recuperação, assim como

auxiliá-los no tratamento. Aperfeiçoar o planejamento de cardápios, adaptando e melhorando a forma de apresentação das refeições são passos vitais para uma boa aceitação da dieta. (ROLIM et al.,2011).

A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. Assim, a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do país de origem, mesmo quando medíocres, pode durar a vida inteira e a sua degustação gera, às vezes, associações mentais surpreendentes (FRANCO, 2010).

Para responder o objetivo proposto nessa pesquisa, percebeu-se que os cuidados paliativos não significam total perda de esperança no cuidado e cura do paciente, esse cuidado simplesmente aponta que o diagnóstico é de uma doença grave, que ameaça a vida, e que uma equipe, juntamente com os profissionais especialistas na enfermidade, irá cuidar de quem está doente e daqueles que o cercam. Ou seja, há muito para se fazer em questão de melhorar a qualidade de vida do paciente e familiares, em qualquer etapa da doença. Os atributos sensoriais dessa alimentação são resultados de reações químicas e físicas do próprio corpo que desencadeiam diferentes escolhas remetendo a momentos de felicidade e prazer. Esse tipo de reação vai desde a busca pelo sabor, a forma de explorar sons e cores, até mesmo na liberdade em redescobrir as lembranças olfativas. Assim, quanto mais texturas, aromas, sabores e uma agradável aparência melhor será a compreensão desse paciente sobre a preparação de sua dieta.

A ideologia por trás de resgatar o foco do prazer, gerado pela alimentação, está em consonância com o modo de perceber a vida e a busca da qualidade da mesma: antigos hábitos, novos sabores, resgate, reparo de perdas e prolongamento de vida. Por fim, essas manifestações de sabores se conectam por meio de uma simplicidade de sentidos remetendo a concretização de uma história e não apenas de uma refeição. Essa ideologia é o que propomos com esta pesquisa para com os cuidados paliativos através da gastronomia. O cuidado paliativo através do alimento, empregado de forma correta e com efeitos benéficos aos pacientes, deve também ser priorizado no tratamento que visa essa melhor qualidade de vida do paciente.

## Conclusão

A gastronomia tem influência no que diz respeito ao bem-estar e felicidade dos pacientes. À vista disso, a experiência gastronômica como um todo e o modo de consumo de alimentos estão atrelados às experiências emocionais. Logo, este estudo reforça a importância de profissionais na área da alimentação em ambientes hospitalares, podendo interferir no tratamento e em seus efeitos colaterais, de maneira simples e não muito dispendiosa. Possibilitando a educação nutricional e momentos de terapia aos pacientes objetivando a melhora da qualidade devida.

## Referências

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Cia dasLetras, 1995.

JORGE, A. L.; MACULEVICIUS, J. **Gastronomia hospitalar** – como utilizá-la na melhoria do atendimento da unidade de nutrição e dietética. In: GUIMARÃES, N. R. V. V. **Hotelaria hospitalar**: uma visão interdisciplinar. São Paulo: Atheneu, 2007.

JORGE, A . L. **Oficinas de culinária em cozinha experimental hospitalar como estratégia de educação nutricional e gastronomia.** Revista Nutrição Profissional, v. 21, n. 3, p. 38-46, out. 2008.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet**, uma história da gastronomia. 5 ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

GINANI, V.; ARAÚJO, W. **Gastronomia e dietas hospitalares.** Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, v. 56, p. 49. set./out. 2002.

ROLIM, P. M. et al. **Apresentação da refeição versus desperdício de alimentos na alimentação de pacientes oncológicos.** Revista Alimentos e Nutrição, Araraquara, v.22, n. 1, p. 137-142, jan./mar. 2011.

## FAST “TRASH” FOOD: O QUE ESTAMOS COMENDO?

Flávia de Araújo Pedron; Acadêmica do Curso de Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha, Bacharel em Turismo, Mestre em Extensão Rural –

[flaapedron@gmail.com](mailto:flaapedron@gmail.com)

Ricardo Machado Nunes; Acadêmico do Curso de Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha, Técnico em Cozinha, Administrador e Especialista em Políticas Públicas –

[ricardo90@outlook.com.br](mailto:ricardo90@outlook.com.br)

**Resumo:** A alimentação vem sofrendo modificações ao longo do tempo. Se antes a gastronomia era mais naturalista e desenvolvida no contexto cultural local, valorizando os produtos da terra, atualmente vive-se uma transformação dos hábitos alimentares decorrentes do processo de globalização. Esse movimento é refletido na sociedade com a alta incidência de doenças ligadas a uma alimentação nutricionalmente fraca. Diante desse cenário, este trabalho teve como objetivo estudar os reflexos ocasionados na saúde dos consumidores dos serviços de *Fast food*. A metodologia utilizada foi a pesquisa qualitativa, e teve como método a revisão bibliográfica em artigos, livros, periódicos e sites especializados no assunto. Como resultado percebeu-se que a alimentação proveniente dos cardápios de *fast food*, provoca uma série de efeitos maléficos para a mente e o corpo. Observou-se também o crescimento do movimento *Slow food*, que atua em contraposição ao movimento do *fast food*.

**Palavras chave:** *fast food*, globalização, alimentação, nutrição.

### Introdução

A alimentação faz parte da cultura do ser humano e com o passar do tempo, vai sofrendo modificações de acordo com as atividades e o meio que o cerca. Cada cultura tem uma gastronomia específica, com seus ingredientes, técnicas, maneiras de comer, e até mesmo com seus processos de plantio, colheita, armazenamento e consumo. Todas essas questões se alteram com o passar do tempo, já que a cultura não é estática e questões globais como clima, por exemplo, mudam ao longo do tempo.

Além disso, deve-se mencionar o fato de que a configuração histórica da jornada de trabalho, direitos trabalhistas, inserção da mulher no mercado de trabalho fizeram com que a alimentação familiar tenha ficado em segundo plano. Assim, percebendo a situação, a indústria possibilitou as pessoas uma série de alimentos embalados, processados e com uma série de aditivos químicos, como uma forma de facilitar o cotidiano dos trabalhadores.

Observa-se que em meio a essas transformações, a gastronomia tradicional dos povos foi perdendo suas características devido à globalização dos mercados, resultando em uma cozinha mais barata e rápida onde o homem opta pela facilidade em detrimento da qualidade. O aumento nas redes de *fast food* demonstra esse imediatismo que o homem chegou a delegar às grandes empresas um dos momentos mais importantes no seu dia-a-dia: a refeição, e que irá determinar muitos fatores a partir disso como: saúde, bem estar, disposição.

Em meio a essas informações, esse trabalho teve como objetivo explorar a composição dos cardápios de *fast food* no Brasil e no mundo, com vistas a estudar os reflexos ocasionados na saúde dos consumidores destes serviços, de forma a verificar o que realmente estamos comendo, se nos perguntamos qual o valor nutricional desses alimentos, qual sua concentração de conservantes, estabilizantes, sais e açúcares.

## Metodologia

O presente trabalho desenvolveu-se através de uma revisão bibliográfica, possibilitando aos pesquisadores uma aproximação com o tema em estudo. A revisão bibliográfica “abrange os dados que já foram tornados públicos e analisados por outro pesquisador. A finalidade é colocar o pesquisador em contato direto com tudo o que já foi escrito, ditado ou filmado sobre determinado tema.” (BONAT, p.15, 2009). Esta se deu através de livros, artigos, revistas, dissertações e sites especializados no assunto, compondo um sólido escopo de embasamento teórico.

## Resultados e Discussão

### Breve histórico do *Fast Food* no Brasil

O momento da alimentação, por muito tempo foi permeado de um ritual onde a família se senta a mesa, compartilha tanto o alimento em si quanto ideias e valores. Mas a partir da disseminação do sistema de *fast food*, o ritmo e o espaço destinados à alimentação passa a se relacionar com as novas exigências da sociedade, marcadas com a padronização, rapidez e suposta qualidade dos produtos. (ORTIGOZA, p. 4, 2017)

O *fast food* é uma expressão americana que significa 'Comida Rápida'. É conhecido como uma modalidade alimentar vinculada ao modelo fordista, onde são necessárias linhas de montagem e o objetivo principal é a produtividade. As redes de *fast food* possuem cardápios que possibilitam que seus funcionários trabalhem com a mecanização e repetição na produção dos lanches, visando um processo rápido entre o momento do pedido e a entrega do produto.

No Brasil, as empresas que possuem maior destaque nessa área são: Subway (com cerca de 1.600 pontos de venda), Bob's (com cerca de 960 pontos de venda), MC Donalds (cerca de 750 pontos de venda) e as duas empresas brasileiras: Giraffas (cerca de 400 pontos de venda) e Habbib's (cerca de 305 pontos de vendas) (dados de 2015). Além dessas, outras empresas brasileiras de *fast food* aparecem no cenário nacional, tais como: Estupendo, Vivenda do Camarão, Spoleto, Mini Calzone, Au Au, A Pestikeira, Pitts Burg, dentre outras (<https://www.todamateria.com.br/fast-food/>).

A primeira empresa de *fast food* no Brasil foi fundada no Rio de Janeiro em 1951. Robert Bob Falkenburg, esportista e empresário nova-iorquino, fundou a “*Falkenburg Sorveteria Ltda*”, a qual inicialmente vendia sorvetes de baunilha, receita trazida dos Estados Unidos e, que mais tarde viria a ser a primeira e uma das maiores empresas de *Fast Food* do Brasil: o Bob's.

Curiosamente, o MCDonalds foi aparecer no país somente em 1979, no bairro de Copacabana, Rio de Janeiro. Em 1980, a rede se expandiu pelo país todo, e abriu em 1985 a maior loja do MCDonald's da América Latina, em São Paulo. O fenômeno da MCDonaldização impulsionou a franquia na área da alimentação, com treze mil estabelecimentos presentes no mercado mundial.

Segundo Silva, Vettoreti & Fernandes, em um estudo sobre as estratégias utilizadas pelo MC Donald's, traz que:

esses produtos foram inventados pela indústria, sendo novos ao paladar e aos hábitos. Assim, para facilitar sua aquisição, normalmente a indústria vai se valer de algumas estratégias. De um lado as embalagens vão ser extremamente coloridas para chamar a atenção do consumidor. De outro lado, os produtos passam a ser fabricados incorporando enormes quantidades de açúcar, sal e gordura. Além disso, os aditivos químicos tornaram-se cada vez mais comuns (p.4, 2012).

Dessa forma, percebe-se que o foco no processo de planejamento das empresas de *fast food's* são as vendas. Para isso, utiliza-se uma série de mecanismos para despertar nos comensais o desejo em realizar frequentemente suas refeições neste tipo de estabelecimento.

Ainda, a indústria utiliza outros recursos de marketing como brindes, combos, levando o consumidor a pensar que a compra está sendo vantajosa, e que economicamente pode ser, mas do ponto de vista da sustentabilidade e bem estar, a vantagem pode acabar se tornando maléfica, principalmente para o público infantil, que é atraído pelos brinquedos emitidos como “brindes”, mas que acabam realizando uma má alimentação numa fase tão importante no desenvolvimento.

De uma maneira ou de outra, esse hábito alimentar se tornou um fascínio, pois, cada indivíduo enxerga nessa forma de comer uma necessidade; ou encontra prazer, realização, lazer e até status social.

### Situação da alimentação moderna

O padrão de consumo de alimentos nas sociedades ocidentais possui três características fundamentais: o ajuste de quantidade em função das necessidades corporais, a importância da qualidade do alimento e a tendência da preferência pelos alimentos industrializados em vista de suas vantagens práticas para o consumo, armazenamento e transporte.

Com o desenvolvimento de novos produtos/técnicas, ajuda do marketing e distribuição, a indústria contribui fortemente para a mudança dos hábitos alimentares. Com isso, a dinâmica entre a oferta e a demanda é também uma característica do modelo de consumo industrial, na medida em que uma determina a outra (OLIVEIRA; THÉBAUD-MONY, 2016).

Alimentos passam a ser manufaturados incorporando consideráveis quantidades de açúcar, sal e gordura em uma embalagem extremamente colorida para chamar a atenção da clientela e os aditivos químicos e conservantes utilizados de forma banal. Hoje, temos a disposição comida desidratada, hortifrúteis industrializados, carne recheada de enzimas e congeladas, carregadas de diversos produtos químicos para mascarar o seu gosto na busca pela redução do tempo e da mão de obra de produção.

Até mesmo em restaurantes de países com uma grande tradição culinária, como a Itália, existe uma diminuição no consumo de legumes e pratos rústicos ou frescos. Outro fenômeno observado nos centros gastronômicos modernos é que as compras, nas últimas décadas, passaram a ser feitas em supermercados, que passaram por um crescimento considerável neste mesmo período em detrimento ao pequeno produtor local.

A comercialização dos alimentos, normalmente nos arredores dos centros urbanos, foi dominada por multinacionais e pela agroindústria para indução a novos hábitos alimentares, valendo-se do trunfo do marketing para isso, um grande poder publicitário. A tendência das sociedades modernas propõe um consumo além das

necessidades calóricas, abdicando e indo contra a principal característica das sociedades tradicionais, do consumo consciente, que não tem conseguido acompanhar o desenvolvimento da sociedade moderna (BLEIL, 2015).

O consumo de alimentos inadequados acaba por provocar diversas doenças, e associando sua ingestão a diminuição a capacidade de memória e cognitiva, aprendizagem e baixa resistência a infecções.

Observa-se também, o consumo elevado gradativamente de alimentos de grande densidade energética com gorduras saturadas e teores de açúcar ou excessivamente salgados.

Estudos da OMS em países com renda baixa apresentaram baixo consumo desses tipos de alimentos, países com rendas média-alta e mediana, onde está incluído o Brasil, são o sedentarismo crescente e como consequência, temos as doenças crônicas que se tornam cada vez mais crescentes em países com esse perfil, maiores propulsores a uma alimentação com altos índices de alimentos com gorduras e óleos, e com alta densidade energética como açúcares (SOUSA, 2006).

Para ilustrar essa situação, pode-se ver na figura abaixo, os altos índices calóricos dos lanches comercializados pela McDonald's. A empresa possui em seu cardápio produtos com elevados teores de gordura, aliados a conservantes e aditivos químicos. O próprio McDonald's começou a incluir em seu cardápio saladas como uma forma de minimizar a imagem ruim e ter uma opção de refeição "saudável", mas elas são uma única opção diante de um cardápio recheado de lanches "bombas".



Título: Analisando as informações nutricionais do McDonald's

Figura: [www.gebh.net/oprimo](http://www.gebh.net/oprimo)

## No Brasil

A evolução de padrões de alimentação na sociedade urbana do Brasil em um período de 30 anos; relevantes mudanças com reflexos no escopo nutricional da população puderam ser detectados como o detrimento de cereais, feijão, raízes e

tubérculos, e a intensa substituição de gorduras animais (banha, toucinho e manteiga) por óleos vegetais e margarinas, o aumento no consumo de produtos de origem animal (principalmente leite e derivados, mas também carnes e ovos).

### Considerações Finais

Antigamente o indivíduo comia para viver, hoje, o consumismo induz as sociedades a viver para comer. Mas não apenas o consumo se modificou com a industrialização latente, mas também nas sociedades urbanas modernas as facilidades de transporte, o trabalho mecanizado e também sedentário fez com que os organismos gastassem cada vez menos energia, tornando as necessidades calóricas menores. Diminuição do trabalho corporal e consumo maior calórico, uma fórmula que não bate.

### Referências

BLEIL S.I. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revistas de Cadernos de Debate**, V. VI, p. 1-25, Disponível em: /nepa/arquivo\_san/o\_padrao\_alimentar\_ocidental.pdf. Acesso em: 10 mar 2015.

BONAT, Débora. **Metodologia da pesquisa**. 3 ed. IESD Brasil S.A.:Curitiba,2009.

OLIVEIRA, S.P.; THÉBAUD-MONY, A. Modelo de Consumo Agro-industrial: Homogeneização ou Diversificação dos Hábitos Alimentares? **Revista Cadernos de Debate**, V. IV P. 1-13, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, 2016.

ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri . **Cadernos de Debate**, Vol. V, 1997.

SILVA, M.C; VETTORETI, N. R; FERNANDES, M. T. **Mudanças no hábito alimentar**: o fenômeno da Mcdonaldização. In: Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. UNIP: São Paulo, 2012.

SOUSA A.A. **Perfil do consumidor de alimentos orientado para saúde no Brasil**. 10/2006, 174f. Dissertação (Mestrado) Departamento de Economia e Administração, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande, 2006.

**TODA MATÉRIA**. Site: <https://www.todamateria.com.br/fast-food/>. Acesso em 03 de Abril de 2017.

## AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE SUPLEMENTOS ESPORTIVOS POR PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA

Maria Elisiane Taborda; nutricionista.

Fabiane Machado Hickmann; nutricionista.

Aline Prestes Roque; Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja. [aline.roque@iffarroupilha.edu.br](mailto:aline.roque@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** Vive-se hoje em uma sociedade que confere extremo valor à estética corporal. A busca por um corpo esteticamente perfeito e a falta de informação tem levado a população a usar de forma abusiva, substâncias que possam potencializar os seus desejos no menor espaço de tempo possível, e muitas vezes, sem orientação. O objetivo deste estudo é investigar o consumo de suplementos nutricionais por praticantes de atividade física. Trata-se de uma pesquisa bibliográfica no qual é o levantamento bibliografias já publicadas. Verificou-se que o suplemento mais utilizado é os a base de aminoácidos e proteínas, o maior público usuário de suplementação são adultos-jovens com prevalência do sexo masculino.

**Palavras-chave:** suplementos esportivos, massa muscular, musculação.

### Introdução

As doenças podem aparecer devido ao estilo de vida inadequado. O estilo de vida saudável pode ser o início da manutenção da saúde e prevenção de doenças. Sendo assim, a atividade física regular, alimentação equilibrada e variada são importantes para manter um estilo de vida saudável. Vive-se hoje em uma sociedade que confere extremo valor à estética corporal. Possuir um perfil antropométrico adequado e estar com o percentual de gordura dentro dos padrões normais, tornou-se uma das prioridades da vida de muitas pessoas (JUNIOR; JUNIOR; SILVEIRA, 2013).

A busca por um corpo esteticamente perfeito e a falta de informação tem levado a população a usar de forma abusiva, substâncias que possam potencializar os seus desejos no menor espaço de tempo possível, e muitas vezes, sem orientação (SANTOS; SANTOS, 2002).

A relevância desse trabalho é de investigar o consumo de suplementos nutricionais por praticantes de atividade física, já que é de suma importância o cuidado com esses pacientes, pois a busca por um corpo esteticamente perfeito juntamente com a falta de orientações adequadas, tem feito que indivíduos usem abusivamente substâncias que podem prejudicar sua saúde.

Há várias pesquisas sobre a temática na área de nutrição, como trata-se de uma revisão bibliográfica, o trabalho irá averiguar alguns estudos atualizados, esperando-se assim, que os resultados possibilitem aos usuários um visão geral das consequências da má utilização dos suplementos sem orientação.

### Nutrição, Atividade Física e Uso de Suplementos

Pereira; Cabral (2007), definem a nutrição e atividade física como importantes componentes, através dos quais, pode-se melhorar a capacidade de rendimento do organismo, como também, contribui para redução da incidência de fatores de risco à saúde.

Na maioria das vezes os frequentadores de academias, costumam associar o aumento de massa muscular ao consumo extra de proteína, ou seja, “quanto mais

ingerir, mais rápido eu chegarei ao meu objetivo”, necessariamente precisará sim dar condições ao corpo para que este consiga recuperar e construir novos músculos, lembrando que quando praticamos atividade física nossa necessidade energética aumenta, isso significa que precise aumentar a ingestão calórica, porém, comer mais não significa comer qualquer coisa, é preciso comer certo e nos horários certos (PEREIRA; CABRAL, 2007).

No Brasil a portaria nº. 222 de março de 24 de março de 1998, aprovam o regulamento técnico referente a alimentos para praticantes de atividade física, referindo-se à suplementos como alimentos especialmente formulados e elaborados para praticantes de atividade física, desde que não apresentem ação tóxica ou terapêutica (BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE, 1998).

Os suplementos alimentares surgiram a quatro décadas, destinados às pessoas que não conseguiam suprir suas necessidades nutricionais somente com a alimentação e, na década de 50, descobriu-se que o exercício físico trazia benefícios ao coração, com isso houve uma grande procura por academias e espaços fitness, atingindo seu ápice nos anos 80, pelo modismo da época e a busca pelo corpo escultural desde já imposto pela mídia e sociedade (LINHARES; LIMA, 2005).

A suplementação é recomendada apenas em situações específicas, pois a dieta fornece todos os nutrientes necessários a uma vida saudável. Os suplementos são apresentados aos consumidores como uma forma de se alcançar os resultados desejados da atividade física, em menor tempo (ADAM ET. AL, 2013).

O uso de suplementos alimentares por praticantes de atividade física se torna cada vez mais frequente, muitas pessoas consomem esses produtos sem orientação e controle. Existem centenas de suplementos alimentares disponíveis para venda, enquanto a maioria das alegações por propagandas não são apoiadas por dados de pesquisas científicas (JUNIOR; JUNIOR; SILVEIRA, 2013). Com isso, o consumidor leigo, pode ficar confuso diante de diferentes tipos de produtos para as mais diversas finalidades (ALVEZ; NAVARRO, 2010). A maior incidência de consumidores de suplementos alimentares são os praticantes de musculação devido à possibilidade neste exercício ser usado tanto para o desenvolvimento de forma muscular, como para a modelação corporal, fato este que se baseia na crença de melhoria de desempenho e resultados estéticos (LOLLO; TAVARES, 2007).

## **Metodologia**

O presente estudo trata-se de uma pesquisa bibliográfica que para Marconi; Lakatos (1992) é o levantamento de toda a bibliografia já publicada, em forma de livros, revistas, publicações avulsas e imprensa escrita. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, pois apresenta maior liberdade teórico-metodológica para realizar o estudo.

Foram utilizados artigos científicos. A coleta de dados foi feita primeiramente com uma leitura rápida e objetiva da obra consultada, após uma leitura seletiva, sendo mais aprofundada e por fim, registrado as informações extraídas dos artigos selecionados.

## **Resultados e discussão**

Atualmente, as evidências científicas incentivam a adoção de uma alimentação saudável e a prática de exercícios físicos. A busca de muitos

frequentadores de academias, é o aumento de massa muscular ou a melhora da resistência física, esta busca está associada aos suplementos alimentares (LINHARES; LIMA, 2006). Segundo Hirschbruch; Carvalho (2002), os suplementos nutricionais mais utilizados é de produtos à base de aminoácidos e proteínas (60,7%); seguindo pelos ricos em carboidratos (25%), produtos mistos (macro e micronutrientes) e sem composição indicada (10,7%) e por último, produtos à base de vitaminas e minerais.

O suplemento nutricional mais citado foi o WheyProtein (proteína do soro do leite), seguido dos aminoácidos e creatina (BERTULUCCI ET. AL, 2010). Em um estudo similar, realizado com participantes de musculação nas academias de Campos dos Goytacazes – RJ, a maioria (78,15%), consome proteínas como suplementos, seguido de aminoácidos (12,61%), não havendo a opção de creatina no estudo (LINHARES; LIMA, 2006).

No estudo de Costa (2012), o suplemento mais consumido foram os aminoácidos e concentrados proteicos (72%) seguido de 4% creatina, 4% termogênico, 4% hipercalórico e 12% carboidratos (malto, dextrose). Nos indivíduos que consumiam suplementos nutricionais, a maioria era do sexo feminino, diferindo do estudo realizado entre praticantes de musculação nas academias de ginástica de São Paulo por Hirschbruch;Carvalho (2002), observou que dos indivíduos que faziam uso de suplementação, a maioria era do sexo masculino.

Para se determinar o valor adequado para a ingestão proteica, é imprescindível estabelecer além das características individuais como gênero, idade, perfil antropométrico, estado de saúde, etc., requisitos básicos como intensidade, duração e frequência.

Dentre os suplementos utilizados, o mais mencionado foi o wheyprotein, seguido de creatina e do BCAA (Branch Chain Amino Acids). Os objetivos mais citados com o uso de suplementos alimentares foram o ganho de massa muscular e a performance. Foi destacado como principal objetivo da atividade física o aumento de massa muscular entre usuários de suplementos alimentares (33,8%), seguido de estética (19,1%) e manutenção da saúde (18,7%), ficando evidente que tanto os que fazem exercícios por estética quanto por saúde, usam suplementos. Já entre os não usuários 25,5% praticavam atividades físicas com objetivo de aumentar massa muscular, 24,8% manutenção da saúde e 20,9% para perder peso (COSTA; ROCHA; QUINTÃO, 2013).

No estudo de Goston (2008), o autor afirma que os praticantes de atividades físicas tiveram como objetivos da prática de exercícios: hábitos mais saudáveis/evitar sedentarismo (75,1%) e obter ganho de força e/ou massa muscular (46,2%).

No estudo de Costa; Rocha; Quintão (2013) verificou-se que 40,2% dos praticantes de atividade física consomem algum tipo de suplemento alimentar, entre esses usuários o suplemento mais utilizado foi o WheyProtein (20,0%), seguido da Creatina (13,8%) e do BCAA (11,4%). Esta prevalência da utilização de suplementos proteicos é pelo fato de que a maioria dos usuários deseja o aumento de massa muscular.

O WheyProtein, o suplemento mais utilizado entre os praticantes de atividades físicas, é um suplemento a base de proteínas do soro do leite que são extraídas durante o processo de fabricação do queijo, possui alto valor nutricional, contendo alto teor de aminoácidos essenciais, especialmente os de cadeia ramificada. O uso deste suplemento é benéfico para o ganho de massa muscular

devido ao perfil de aminoácidos das proteínas do soro, principalmente ricas em leucina, serem de rápida absorção favorecendo assim o anabolismo muscular (HARAGUCHI, 2006).

Percebe-se que a maioria dos usuários de suplementos alimentares eram indivíduos jovens, fato esse que pode ser explicado porque esses indivíduos estão sempre preocupados com a aparência física, e em busca do corpo perfeito (ESPÍNOLA ET. AL, 2008).

Lollo; Tavares (2004), observaram também, que a faixa etária predominante entre os usuários de suplementos foi de 17 a 34 anos.

O gênero masculino é o mais prevalente na prática de atividade física que visa hipertrofia e os que fazem uso de suplementos são predominantemente aqueles que fazem academia a mais de 1 ano. O tipo de atividade física mais praticado é a musculação e o suplemento mais utilizado WheyProtein (BERTULUCCI ET. AL, 2010).

A maior incidência de consumidores de suplementos alimentares são os praticantes de musculação devido à possibilidade deste exercício ser usado tanto para o desenvolvimento de força muscular, como para a "modelação corporal", fato este que se baseia na crença de melhoria de desempenho e resultados estéticos (LOLLO; TAVARES, 2007).

De acordo com Goston (2008), mais da metade dos usuários de suplementos de seu estudo (55,0%) utilizou suplementos sem nenhuma indicação de profissional especializado, ou seja, por iniciativa própria ou indicação de amigos, vendedor, propagandas ou outras fontes.

## **Conclusão**

Conforme autores citados, o suplemento mais utilizado é os a base de aminoácidos e proteínas. Entende-se que estes elementos são os principais responsáveis pelo ganho de massa muscular.

O gênero que mais faz uso de suplementação é o masculino devido ao principal objetivo de ganho de massa magra e aparência física de "forte". A idade mais prevalente foi de adultos-jovens, com idade de 17 a 34 anos.

O principal objetivo é ganho de massa muscular e performance, seguido de emagrecimento. Somente um estudo relatou preferência por hábitos mais saudáveis/evitar sedentarismo e em segundo o ganho de massa magra.

O assunto que mais preocupa neste estudo é quem indica estes suplementos, e principalmente a quantidade que utilizam, podendo haver alguns prejuízos a saúde pelo uso indiscriminado de suplementos esportivos.

Para um melhoramento da performance, é necessário principalmente uma alimentação balanceada e adequada conforme o estilo de vida, objetivo e avaliação antropométrica. Muitos usuários de suplementação visam a proteína como principal macronutriente e acabam deixando de lado, muitas vezes, o carboidrato, que serve para fornecer energia, e quando depletadas as reservas de glicogênio para este fim, é disponibilizado um pool de aminoácidos livres utilizados como substrato energético, isso ocorre principalmente quando os estoques de glicogênio muscular estão reduzidos, levando o corpo a buscar reservas energéticas depositadas na massa muscular, o que acaba prejudicando o ganho desta. Diante disto, os recursos ergogênicos devem ser feitos com cautela e sempre com orientação de profissionais capacitados para este fim.

## Referências

ADAM, B.O et. al. **Conhecimento nutricional de praticantes de musculação de uma academia da cidade de São Paulo**. Braz J Sports Nutr, v.2, n.2. 2002.

ALVES, S.C.R; NAVARRO, F. **O uso de suplementos alimentares por frequentadores de academias de Potim-SP**. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo, v.4, n.20. 2010.

BRASIL, Ministério da Saúde. Disponível em <http://linus.husm.ufsm.br/janela/legislacoes/hemato-oncologia/centros-oncologia/portaria-no-3535-de-2-de-setembro-de-1998.pdf>. Acesso em 24 de setembro de 2017.

BERTULUCCI, K.N.B et. al. **Consumo de suplementos alimentares por praticantes de atividade física em academias de ginástica em São Paulo**. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo, v.4, n.20, p.165-172.

COSTA, D.C; ROCHA, N.C.A; QUINTÃO, D.F. **Prevalência do uso de suplementos alimentares entre praticantes de atividade física em academias de duas cidades do Vale do Aço/MG: Fatores Associados**. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo, v.7, n.41, p.287-299. Set/out 2013.

COSTA, W.S. **A avaliação de estado nutricional e hábitos alimentares de alunos praticantes de atividade física de uma academia do município de São Bento do Uma – PE**. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo, v.6, n.36, p.464-469. Nov/dez, 2012.

ESPÍNOLA, H.H.F.; COSTA, M.A.R.A.; Navarro, F. **Consumo de suplementos por usuários de academias de ginástica da cidade de João Pessoa/PB**. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo, Vol.1, Núm. 7, p. 01-10, 2008.

GOSTON, J. L. **Prevalência do uso de suplementos nutricionais entre praticantes de atividade física em academias de Belo Horizonte: Fatores associados. Dissertação Mestrado em Ciência de Alimentos**. Faculdade de Farmácia. UFMG. Belo Horizonte. 2008.

HARAGUCHI, F. K.; ABREU, W. C.; PAULA, H. **Proteínas do soro do leite: composição, propriedades nutricionais, aplicações no esporte e benefícios para a saúde humana**. Rev. Nutr. Vol. 19, Núm. 4, p. 479-488, 2006.

HIRSCHBRUCH, M.D. CARVALHO, J.R. **Nutrição Esportiva: uma revisão prática**. São Paulo: Manole, 2002.

JUNIOR, M.P; JUNIOR, W.C; SILVEIRA, F.V. **Percepção e distorção da auto imagem corporal em praticantes de exercício físico: a importância do exercício físico na imagem corporal**. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo, v.7, n.42, Nov/dez 2013.

LINHARES, T.C. LIMA, R. M. **Prevalência do uso de suplementos alimentares por praticantes de musculação nas academias de Campo dos Boytacazes/RJ, Brasil.** Vértices, v.8, n. 1/3, jan/dez. 2006.

LOLLO, P.C.B.; TAVARES, M.C.G.C.F. **Perfil dos consumidores de suplementos dietéticos nas academias de ginástica de Campinas, SP.** Revista Digital. Buenos Aires, N. 76, Setembro, 2004.

MARCONI, M.A; LAKATOS, E.M. **Metodologia do trabalho científico.** São Paulo: Editora Atlas, 1992.

PEREIRA, J.M.O; CABRAL, P. **Avaliação dos conhecimentos básicos sobre nutrição de praticantes de musculação em uma academia da cidade de Recife.** Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo, v. 1, n. 1. 2007.

SANTOS, M.A.A; SANTOS, R.P. **Uso de suplementos alimentares como forma de melhorar a performance nos programas de atividade física em academias de ginástica.** Revista Paul EducFís, v.16, n.2. 2002.

## GT INTERDISCIPLINARIDADE

### APLICATIVO MOVEL COMO TECNOLOGIA ALTERNATIVA PARA CONTROLE DE CARBOIDRATOS A PARTIR DE MEDIDAS CASEIRAS

Alecsander Dornelles Ribeiro; Aluno do curso de Bacharelado em Sistemas de Informação - Instituto Federal Farroupilha, São Borja RS, Brasil. E-mail: [alecsander\\_rs@hotmail.com](mailto:alecsander_rs@hotmail.com)

Rafael Baldiati Parizi; Professor do curso de Bacharelado em Sistemas de Informação – Instituto Federal Farroupilha, São Borja RS, Brasil. e-mail: [rafael.parizi@iffarroupilha.edu.br](mailto:rafael.parizi@iffarroupilha.edu.br)

Luciana Maroñas Monks; Professora do curso de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal Farroupilha, São Borja RS, Brasil. e-mail: [luciana.monks@iffarroupilha.edu.br](mailto:luciana.monks@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** O Diabetes Mellitus é uma doença que prevê o uso de insulina por seus portadores para o controle de glicose no sangue. Além disso é necessário um rígido controle da alimentação através da medição da glicemia que é relacionada ao consumo de carboidratos em cada refeição. Nesse sentido, o presente trabalho propõe um aplicativo móvel que permita conhecer a quantidade de carboidratos por medidas caseiras dos alimentos, colaborando com a dieta de diabéticos. O resultado desse trabalho e investimento por parte do Instituto Federal Farroupilha, é um aplicativo 100% funcional que pode ajudar pessoas que sofrem de Diabetes. No futuro, o aplicativo continuará a ser desenvolvido e junto a ele, uma plataforma web para que os resultados fornecidos pelo aplicativo tomem outro tipo de vida. A evolução tecnológica foi incluída no cenário de que novas soluções de software têm sido propostas para a área da saúde, o que permite um novo patamar de medicina. Assim, um aplicativo para dispositivos móveis, amplamente utilizados pela sociedade, foi proposto e desenvolvido, para facilitar o controle dos carboidratos consumidos.

**Palavras-chave:** Aplicação; Diabetes Mellitus; Software; Híbrido.

#### Introdução

O Diabetes Mellitus (DM) é uma doença crônica metabólica caracterizada pelo aumento da glicose no sangue. O distúrbio acontece porque o pâncreas não é capaz de produzir a insulina em quantidade suficiente para suprir as necessidades do organismo, característica do DM tipo 2, já no DM tipo 1 ocorre a destruição das células beta pancreáticas na maioria das vezes mediada por autoimunidade, com consequente deficiência de insulina. A insulina promove a redução da glicemia ao permitir que o açúcar que está presente no sangue possa penetrar nas células, para ser utilizado como fonte de energia. [SBD, 2014]

*Pesquisas realizadas pela Federação Internacional de Diabetes (IDF), no ano de 2015, estimam que o Brasil tenha 11,6 milhões de diabéticos, o que corresponde a 8,7 % da população entre 20 e 79 anos. A destruição das células beta ocorre geralmente em crianças e adolescentes com pico de incidência entre 10 e 14 anos, porém pode acontecer também em adultos. [ADA, 2008]*

*O monitoramento da glicemia, deve ocorrer através da medição da glicemia capilar antes das refeições, o que irá determinar a quantidade a ser ministrada de insulina somada a quantidade de carboidratos que será ingerida na refeição, para*

que seja mantida a glicemia dentro dos níveis aceitáveis, evitando as complicações crônicas micro ou macro vasculares. [SBD, 2014]

Portanto esse trabalho tem o objetivo de desenvolver um aplicativo que explique a contagem de carboidratos de medidas caseiras com foco em auxiliar no tratamento de pessoas portadoras de Diabetes Mellitus.

## Metodologia

Para a implementação do aplicativo e execução do trabalho fora implementado um processo metodológico composto de quatro etapas: Pesquisa de alimentos, relação carboidratos X medidas caseiras, desenvolvimento do aplicativo e validação, detalhadas na forma de sequência de atividades ilustradas na Figura 1.

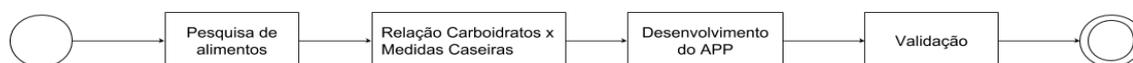


Figura 1. Etapas metodológicas desenvolvidas no trabalho

Para a pesquisa de alimentos foi realizado um levantamento dos alimentos ricos em carboidratos e que são comumente consumidos; além disso classificou-se os alimentos em grupos de acordo com a pirâmide alimentar; determinou-se as medidas caseiras que seriam utilizadas e sua gramatura média. Já no caso da relação carboidratos x medidas caseiras foram determinadas os gramas de carboidratos de cada alimento de acordo com as medidas caseiras utilizadas.

Para o desenvolvimento do aplicativo fora utilizado a linguagem Javascript com o supersetTypescript através do framework Ionic 3, através da IDE JetBrainsWebStorm, toda a persistência da aplicação é realizada através do Firebase, um serviço de armazenamento de dados em nuvem baseado no padrão RESTful, todos os dados dos usuários são salvos e recuperados através de requisições http para um servidor Firebase (CARVALHO, S. T., COPETTI, A., FILHO, O. G. L,2011), após isso, fora analisado e testado, visando o controle de carboidratos com base em medidas caseiras.

A validação servirá para validar o aplicativo para avaliar as perspectivas de usuário. Cabe salientar que esta atividade está em andamento e que com seus resultados será produzido um manual de uso do software.

## Resultados e Discussão

O carboidrato é o nutriente que mais afeta a glicemia, e quase 100% são convertidos em glicose em um tempo que pode variar de 15 minutos a duas horas, por esse motivo a contagem de carboidratos é importante, levando em conta as necessidades diárias de cada indivíduo. A terapia de Contagem de Carboidratos é uma estratégia nutricional na qual são contabilizados os gramas de carboidratos consumidos nas refeições e lanches. O objetivo é manter a glicemia dentro dos limites nesse tipo de terapia e possível definir a quantidade de insulina rápida ou ultrarrápida em função da quantidade de carboidratos por refeição. Essa terapia

oferece maior flexibilidade ao plano alimentar de quem tem Diabetes sem descuidar do bom controle glicêmico. [SBD, 2009]

O método de contagem de carboidratos consiste em contabilizar o total de carboidratos consumidos por refeição. Para isso, é necessário somar os gramas de carboidratos de cada alimento (ARNHOLD, M.; QUADE, M.; KIRCH, W.2014). Muitos dos diabéticos necessitam realizar este controle e, por muitas vezes é realizado de forma manual.

O resultado desse trabalho e investimento por parte do Instituto Federal Farroupilha, é um aplicativo híbrido que pode ajudar pessoas que sofrem de Diabetes. No futuro, o aplicativo continuará a ser desenvolvido e junto a ele, uma plataforma médica para que os resultados fornecidos pelos usuários sejam analisados por especialistas da área nutricional. Além disso, pretende-se aprimorar as interfaces gráficas do aplicativo para auxiliar as pessoas a controlarem o consumo de carboidratos.

## Conclusões

O trabalho apresentou uma necessidade em termos de gerência de consumo de carboidratos para portadores de Diabete Mellitus. Mostrou os impactos na saúde de um controle eficiente destes nutrientes nas refeições. A evolução tecnológica foi incluída no cenário de que novas soluções de software têm sido propostas para a área da saúde, o que permite um novo patamar de medicina. Assim, um aplicativo para dispositivos móveis, amplamente utilizados pela sociedade, foi proposto e desenvolvido, para facilitar o controle dos carboidratos consumidos, além de não possuir restrições de plataforma, sendo aceito em diferentes tipos e modelos de celulares, para que o público alvo não seja afetado, como mostrado na Figura 2.

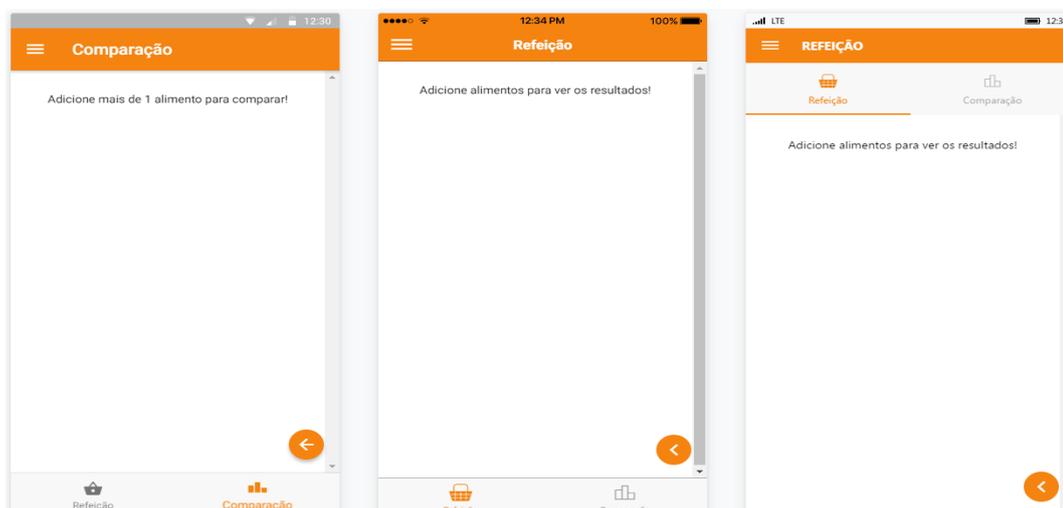


Figura 2. Menu principal da aplicação em diferentes plataformas

## Agradecimentos

Agradecemos ao Instituto Federal Farroupilha – São Borja por acreditar em nossas competências e investir no nosso futuro.

## Referências

ADA. **Standards of Medical Care in Diabetes** – 2008 Diabetes Care 2008.

ARNHOLD, M.; QUADE, M.; KIRCH, W. **Mobile applications for diabetics: a systematic review and expert-based usability evaluation considering the special requirements of diabetes patients age 50 years or older**. Journal of Medicine and Internet Resources. 2014 Apr; 16(4): e 104.

CARVALHO, S. T., COPETTI, A., FILHO, O. G. L. **Sistema de computação ubíqua na assistência domiciliar à saúde**. Journal of Health Informatics, 2011.

SBD. **Manual oficial de contagem de carboidratos regional**. Anais da Sociedade Brasileira de Diabetes, Departamento de Nutrição. Sociedade Brasileira de Diabetes, 2009.

SBD. **Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2013-2014. Avaliação do controle glicêmico**. São Paulo: Gen-Grupo Editorial Nacional; 2014.

## FÍSICA NA COZINHA: COMO SOLUCIONAR O EXCESSO DE CALOR

Alexandre Goiabeira Cruz<sup>1</sup>; Graduando em Licenciatura em Física no Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia Farroupilha – Campus São Borja. E-mail: [alexandre\\_obig@hotmail.com](mailto:alexandre_obig@hotmail.com)

Laís Rezende Cavalcanti Baptista; Graduanda em Tecnologia em Gastronomia no Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia Farroupilha – Campus São Borja. E-mail: [lcrb\\_lala@hotmail.com](mailto:lcrb_lala@hotmail.com)

**Resumo:** Os termômetros das cidades vêm aumentando gradativamente. E isso se reflete dentro das cozinhas dos estabelecimentos, devido a utilização de equipamentos de grande emissão de calor. O presente artigo tem como objetivo caracterizar as condições térmicas dentro de uma cozinha e solucionar o excesso de calor através de alguns conceitos físicos de termologia, de forma a melhorar as condições de trabalho desses profissionais da gastronomia que muitas vezes se submetem a situações desumanas. A metodologia empregada é uma pesquisa exploratória bibliográfica, baseada nos estudos dos principais autores da literatura existente. Através do estudo, conclui-se que os estabelecimentos devem garantir um ambiente favorável que permita a integridade física e cognitiva proporcionando assim maior produtividade e qualidade das refeições.

**Palavras-chaves:** Física; Cozinha; Calor

### Introdução

O calor é uma energia térmica em trânsito entre dois corpos ou sistemas, e se deve apenas pela diferença de temperatura entre eles, ou seja, o calor sempre vai de um corpo quente para um corpo frio. Podemos dizer ainda que o calor é o princípio básico para a cocção de alimentos, sendo gerado a partir de diversas fontes de energia, como gás, eletricidade, ondas eletromagnéticas, radiação solar.

Pensando dessa forma parece contraditório resolver o problema do calor excessivo dentro das cozinhas profissionais, quando sua principal fonte de preparo dos alimentos se deve ao aquecimento dos mesmos. Que nada mais é que a agitação de moléculas cada vez mais intensa a medida em que as temperaturas vão aumentando.

Mas através de algumas medidas simples podemos adotar um ambiente nas CNTP - condições normais de temperatura e pressão -, primeiramente eliminando o calor da cozinha, e em segundo lugar, buscar uma forma de preservar o calor do alimento, que acabou de ser preparado, sem prejudicar a originalidade nem a qualidade. Portanto, iremos entender a fundo como isso pode ser possível se conhecermos as leis físicas e seus fenômenos, a fim de adotar uma melhora significativa quando se trata de calor.

O trabalho, que pode ser acompanhado aqui, busca destacar os pontos de riscos que comprometem a saúde do trabalhador devido ao excesso de calor, relatando medidas preventivas corretivas para proteção à saúde do trabalhador. E também, identificar as possíveis causas que apontam o setor de alimentação como um local insalubre.

A escolha do tema partiu do autor que cursa física em mostrar o motivo do calor excessivo dentro das cozinhas, reclamação que vinha escutando da autora que cursa gastronomia. E juntos encontrarem soluções para o problema do calor. A partir dos conhecimentos da termodinâmica do autor e de artigos que tratam desse mesmo assunto.

## Metodologia

Este trabalho é de natureza exploratória e tem por objetivo o estudo do excesso de calor dentro de cozinhas. Para tanto, é realizado um levantamento bibliográfico sobre a terminologia, utilizando-se livros e artigos relativos ao tema, relacionando a física com a gastronomia. Na sequência é estruturado um referencial teórico sobre o excesso de calor dentro das cozinhas, por meio de livros e artigos de periódicos, mostrando as doenças que essa exposição pode causar.

Dentre os procedimentos operacionais da pesquisa, utilizou-se o acesso ao site do Banco de Teses da Capes, e como termo de busca os vocábulos física e gastronomia no campo assunto. Sendo encontrado poucos artigos sobre o assunto tratado neste artigo. Sendo de grande relevância para empresários que buscam montar um estabelecimento e os que necessitam de métodos para diminuir o excesso de calor dentro de suas cozinhas.

## Resultados e Discussão

Quando o assunto é cozinha de um estabelecimento, a primeira coisa que vem em nossas cabeças são vários cozinheiros envolvidos com suas panelas e facas afiadas cozinhando em seus fogões industriais em altíssimas temperaturas. Mas o que não podemos esquecer é que talvez o mais importante nesse artigo sejam os gases de diversas substâncias e vapores de água que ocupam todo o espaço onde se é permitido passar.

Com isso, já dá pra se ter uma ideia de quem é o maior “vilão” e responsável pelas altas temperaturas em ambientes de cozinha, são os vapores de água. Intuitivamente já temos essa ideia, mas talvez muitos não saibam o porque. Bem, a substância  $H_2O$ , conhecida por todos como água, tem seu calor específico 1 e assim podemos afirmar que esse elemento tem uma resistência muito elevada na troca de calor com o meio, ou seja, requer muita energia para que ele alcance elevadas temperaturas, mas quando alcançadas, demora-se muito tempo cedendo calor ao meio, até chegar ao seu estado normal de temperatura ambiente. Assim fica fácil entender que quanto mais vapor de água e de outros gases semelhantes no ambiente da cozinha, mais elevado fica sua temperatura.

Para que possamos eliminar os gases e vapores do ambiente de trabalho é preciso entender sobre os processos de propagação de calor, que são eles: condução, convecção e a irradiação. Os três processos estão presente dentro das cozinhas. Para Bonjorno (2001), condução é o processo de transmissão de calor através do qual a energia passa de molécula para molécula sem que elas sejam deslocadas. Podemos dar o exemplo das barras de metais do fogão que são aquecidas e suas moléculas vibram passando energia até a última molécula da extremidade.

Já a convecção, é vista como a mais importante dos processos de transmissão do calor, já que ocorre nos líquidos ou nos gases, através das chamadas correntes de convecção (BONJORN, 2001). Para entender melhor, podemos dar o exemplo dos gases. O ar frio (tem menos calor) é mais denso, e tende a descer, ao contrário do ar quente (tem mais calor) é menos denso, e tende a subir provocando então um processo natural de corrente de ar.

Por último temos o processo de transmissão por irradiação, na qual não precisa de meios para se propagar, como por exemplo, as ondas eletromagnéticas, que são encontradas em micro-ondas e lâmpadas de estufas.

Segundo Gomes e Lima (2010), na cozinha é feito o preparo das refeições com espaço para caldeirão autoclavado ou americano, fogão com queimadores duplos e chapas de ferro, fritadeiras, fornos elétricos ou a gás, ou seja, há uma grande elevação de temperatura no ambiente fechado.

A solução está em eliminar os vapores de água por um processo de convecção através não só da existência de exaustores (coifas) nos fogões, que cumpre a tarefa de expelir a maior parte. Portanto é preciso também montar um sistema de ventilação e sucção nos tetos e paredes para que o processo de convecção ocorra de fato. Para que esse sistema possa ser realmente eficiente, é preciso levar em consideração a vazão dos vapores produzida em toda cozinha. A NR 24 trata das Condições Sanitárias e de Conforto nos locais de trabalho, em seu item 24.4.7.1 relata que as janelas deverão possuir aberturas que, além de garantir suficiente aeração, devem ser protegidas com telas, aeração que poderá ser aprimorada, por meio de exaustores e coifas.

Além disso, devemos analisar o calor produzido pelos metais aquecidos em toda cozinha, e caso a eliminação dos gases não seja suficiente, poderá adotar sistema de ar refrigerado, fazendo com que a temperatura do ambiente se torne mais adequada.

Por outro lado, devemos manter a temperatura adequada dos alimentos. Como forma de manter os pratos aquecidos pode se utilizar o *pass through*<sup>3</sup>, que mantém a temperatura ideal de cozimento e armazenamento de alimentos.

Porém, de acordo com a pesquisa feita por Gomes e Lima (2010), aproximadamente 90% dos setores visitados para o artigo, são gerenciados por empresas terceirizadas. E o principal objetivo dessas empresas é a redução de custos e aumento da produtividade. Com um número mínimo de funcionários, sobrecarregados, com uma carga horária extensa e ausência de equipamentos que diminua o calor. Uma vez que estes equipamentos são de custo elevado.

Sobre as queixas dentro do ambiente interno com relação as altas temperaturas, as principais são o cansaço excessivo, mal estar, stress, fadiga, muitos desses sintomas, provocados pelo calor (GOMES E LIMA, 2010).

Essas temperaturas elevadas provocam vasodilatação, aumentando o caudal sanguíneo, e conseqüentemente aumentam o fornecimento de oxigênio e nutrientes aos tecidos. A exposição diária a temperaturas elevadas conduz a um envelhecimento da pele, lesões dermatológicas e perda prematura da elasticidade da pele. O aumento do fornecimento de oxigênio reflete-se também numa maior oxidação celular (Carneiro, 2012).

Gomes e Lima (2010) citam a história de um cozinheiro que trabalhava exposto a essas altas temperaturas:

Em processo judicial onde um cozinheiro de uma empresa de alimentação de São Paulo/SP desenvolvia suas atividades em ambiente com temperatura excessiva para os padrões legais, a Sexta Turma do Tribunal Superior do Trabalho manteve decisão regional que concedeu adicional de insalubridade em grau médio ao empregado.

## Conclusões

É possível verificar que nem sempre os estabelecimentos possuem um projeto ideal, de modo a manter um elevado nível de qualidade e condições de trabalho. Mas levando em consideração a produtividade e a eficiência de seus cozinheiros, devemos dar importância não só na segurança do trabalho e nas normas técnicas, mas também na saúde e no bem estar dos funcionários que operaram dentro das cozinhas. Tendo em vista as diversas doenças relacionadas com o calor excessivo.

Por tanto deve haver uma preocupação constante por parte dos donos dos estabelecimentos em investir em um bom ambiente de trabalho com menor índice de insalubridade dentro das cozinhas. Adotando medidas preventivas e corretivas que visem melhorar a saúde do trabalhador e diminuir o excesso de calor.

## Referências

BONJORNO, Regina Azenha et al. **Física completa**: volume único; ensino médio. 2ª ed. São Paulo: FTD, 2001

CARNEIRO, Pedro M. da C. M. de Freitas. **Ambiente térmico e qualidade do ar em cozinhas profissionais**. FCTUC, Coimbra, 2012. Disponível em: <<https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/20633/1/tese-pedrocarneiro.pdf>>. Acesso em: 03 set. 2017.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GOMES, A. Bernardinelli; LIMA, A. J. F. De S. **Saúde e segurança do trabalho no serviço de alimentação**. São Paulo: FAC, 2010.

**LEGISLAÇÃO Comentada**: Normas Regulamentadoras de Segurança e Saúde do Trabalho/ Serviço Social da Indústria - SESI. Departamento Regional da Bahia. Salvador, 2008

## A VISÃO E O FLAVOR: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA INFLUÊNCIA DA APARÊNCIA NA ACEITAÇÃO, PRECIFICAÇÃO E PERCEPÇÃO ORGANOLÉPTICA DE ALIMENTOS

Iuri Yudi Furukita Baptista; Universidade Federal de Ciências da Saúde (UFCSPA),  
Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia, [iuri.baptista@gmail.com](mailto:iuri.baptista@gmail.com)

**Resumo:** A confluência dos cinco sentidos na percepção dos *flavors* é objeto de pesquisas científicas desde 1936, porém, somente nas duas últimas décadas surgiram estudos que avaliassem a influência da aparência de alimentos utilizando métodos de análise sensorial. A presente revisão bibliográfica utilizou o Portal de Periódicos da CAPES para encontrar artigos publicados em revistas científicas que tratassem da relação entre visão e percepção sensorial de alimentos. Foram encontrados cinco trabalhos com relatos de experimentos realizados especificamente nesse tema e outros 25 em assuntos próximos. A literatura indica forte correlação entre a aparência dos alimentos e a sua aceitação, precificação e percepção organoléptica.

**Palavras-chaves:** Alimentos; Gastronomia; Análise Sensorial; Aspectos visuais; Empratamento.

### Introdução

A justificativa dessa pesquisa nasceu ao servir a sobremesa de um ordinário jantar de quatro cursos em uma das aulas do curso de Gastronomia na Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA). Embora as qualidades técnicas e organolépticas dos quatro pratos parecessem equivalentes, os comensais receberam os três primeiros sem empolgação particular. A sobremesa, no entanto, ganhou suspiros e exclamações antes mesmo da porcelana tocar a mesa. Por inspiração do momento, a apresentação da tartelete de peras ao vinho ficara mais atraente e chamativa que as dos pratos anteriores.

Ao fim do jantar, a empolgação com a sobremesa permanecia: os comensais, estudantes de gastronomia com algum treinamento de análise sensorial, teceram elogios desproporcionais à sobremesa. Perguntados se estavam satisfeitos com a sobremesa, os cozinheiros, que provaram os elementos apenas separadamente, relataram que o creme pâtissier não tinha resfriado o suficiente, a massa estava excessivamente doce e a pera assada pareceu-lhes insossa. Nenhum desses defeitos apareceu nas considerações dos comensais.

Seria humildade dos cozinheiros, a junção dos elementos que neutralizavam seus defeitos ou efeito da estética do prato? O quanto o empratamento pode influenciar nas percepções de sabor, aroma, temperatura, flavor? Seria possível que a apresentação da sobremesa tenha ganhado o paladar dos comensais antes mesmo de chegar à boca e ao nariz? O objetivo desse trabalho é buscar na literatura científica respostas a essas perguntas, ou, resumida em apenas uma, o objetivo é descobrir quais as evidências de influência da apresentação de um alimento na sua aceitação, precificação e percepção organoléptica?

### Metodologia

A pesquisa, uma revisão bibliográfica, foi realizada utilizando o Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), sendo, portanto, limitada tanto aos periódicos indexados por esse serviço

público, como pela disponibilidade do artigo para consulta utilizando os computadores da Biblioteca Paulo Lacerda de Azevedo da UFCSPA.

Primeiramente, pesquisou-se os termos “food looks on flavor”, tendo por primeiro resultado o artigo de Zellner *et al.* (2014). Dele, se analisou as referências bibliográficas e se buscou artigos com títulos que se relacionassem à pergunta de pesquisa. Procedeu-se assim sucessivamente até o esgotamento de todas as referências bibliográficas, obtendo 24 publicações, todas de revistas estrangeiras. Buscou-se os termos “aparência comida análise sensorial” e nada dentro do tema foi encontrado.

Assim, a pesquisa utilizou métodos observacionais e comparativos. O primeiro se constitui apenas na observação de algo que acontece ou já aconteceu, “podendo ser considerado como o mais primitivo [dos métodos]” (GIL, 2008, p.16). O segundo “procede pela investigação de indivíduos, classes, fenômenos ou fatos, com vistas a ressaltar as diferenças e similaridades entre eles” (*idem*). Ou seja, os resultados das pesquisas publicadas foram observados, discutidos e comparados.

Em relação ao nível de pesquisa, esse trabalho é descritivo e exploratório. “Há pesquisas que, embora definidas como descritivas a partir de seus objetivos, acabam servindo mais para proporcionar uma nova visão do problema, o que as aproxima das pesquisas exploratórias.” (GIL, 2008, p.28) De todos os tipos de pesquisa, estas são as que apresentam menor rigidez no planejamento, sendo realizadas especialmente em temas pouco explorados (GIL, 2008, p.27).

O delineamento foi bibliográfico e *ex-post-facto*. “A pesquisa bibliográfica é desenvolvida a partir de material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos.” (GIL, 2008, p.50) O delineamento *ex-post-facto* resume-se à posterioridade aos acontecimentos observados, nesse caso, a publicação dos artigos que constituem o objeto de pesquisa. “O pesquisador não tem controle direto sobre as variáveis independentes, porque já ocorreram suas manifestações ou porque são intrinsecamente não manipuláveis.” (KERLINGER *apud* GIL, 2008, p.54)

## Resultados

Na economia de experiência, já se concede significativa atenção e importância à apresentação da comida, porém chefes e cientistas tendem a considerar o *food design* uma decoração, artística e cultural que não pode ser objetivada pela ciência (DEROY, 2014). As pesquisas pioneiras no assunto mostram que não se trata de um mero detalhe, “comer primeiro com os olhos” é mais do que aceitar ou não o risco de colocar algo na boca, é influenciar a aceitação e valor disposto a pagar, é modificar as percepções de gosto, odor e flavor.

As relações entre a apresentação de um alimento e como ele é aceito, valorizado, identificado e percebido sensorialmente é objeto de pesquisas científicas desde 1936 (cf. DELWICHE, 2004, p.140). Os estudos pioneiros relacionavam a cor de soluções com a capacidade de identificação de odor (cf. ZELLNER, 2013), mostrando que cores apropriadas ajudam na identificação e melhoram a aceitação, enquanto cores erradas dificultam a identificação e a aceitação.

Pangborn *et al.* (1963) coloriram vinho branco para imitar cinco tipos diferentes de vinho e perguntaram pelo dulçor. Leigos não relataram diferença, treinados relataram. Fernández-Vázquez *et al.* (2013) deram tons esverdeado e avermelhado para um mesmo suco de laranja e painelistas consideraram o esverdeado significativamente mais ácido. Zampini *et al.* (2007) pediu que voluntários

identificassem o odor de soluções coloridas avisando-os que podiam estar tingidas, mesmo assim houve maior dificuldade em identificar as que não tinham cores apropriadas.

Os primeiros a extrapolar as soluções coloridas nos estudos da influência da aparência na aceitabilidade de comida foram Zellner *et al.* (2010). Voluntários avaliaram quatro pratos em combinações de dois fatores, colorido ou não, balanceado ou não. A cor aumentou a aceitação do balanceado, mas não houve efeito da cor ou do balanceamento na percepção de flavor da comida. Em seguida, Zellner *et al.* (2011) mostraram que comida apresentada arrumada é mais apreciada, considerada mais cara, feita com mais cuidado e indicada como advinda de restaurante melhor que a mesma comida apresentada bagunçada.

Em 2013, Fiszman *et al.* pesquisaram a influência da cor da porcelana na percepção organoléptica de três sobremesas. As diferenças foram pouco relevantes, embora a tríade atratividade/apresentação/aceitabilidade tenha apresentado comportamentos iguais em todos os experimentos, indicando correlação entre eles. Já Michel *et al.* (2015b) mostraram um prato em diferentes direções, pediram para voluntários escolherem a posição preferida e atribuírem valores que estavam dispostos a pagar. Comprovou-se que o prato tinha uma direção ótima para ser apresentado e que as pessoas estavam dispostas a pagar mais pelo prato nessa posição.

Enfim, Zellner *et al.* (2014) fizeram uma pesquisa servindo a mesma comida (arroz pilaf, peito de frango e vagens salteadas) apresentada de duas formas diferentes. O prato com apresentação considerada mais atrativa também foi percebido como melhor gustativamente. Individualmente, o arroz pilaf e o peito de frango receberam notas mais altas na apresentação considerada mais atrativa e, curiosamente, as vagens não receberam avaliações significativamente diferentes, aumentando as evidências de que a apresentação de vegetais não influencia a percepção organoléptica.

E Michel *et al.* (2015a) serviram uma entrada e um prato principal para 150 comensais do refeitório de Oxford, e cada um dos pratos foi apresentado de duas formas diferentes. Perguntaram o quanto gostaram do empratamento e quanto pagariam pela comida. Os resultados foram que os voluntários preferiram ligeiramente a entrada empratada regularmente, mas pagariam mais (£6 contra £4,5) pela empratada “artisticamente”. E quedos principais, preferiram o empratamento centralizado (5 conta 4 pontos) e também estavam dispostos a pagar mais por esse prato (£15 contra £12).

## Considerações finais

A literatura científica indica que a aparência é um fator decisivo na escolha de ingerir ou não algo. Além disso, a apresentação de preparos alimentícios exerce influência relevante na aceitação, no valor disposto a pagar e na percepção organoléptica desses alimentos. Ainda não é possível compreender os mecanismos de participação do sentido da visão na constituição do flavor. A forma como a apresentação influencia a percepção de *flavors* ainda não foi explicada, nem pode ser prevista. Embora cada pesquisa mostre resultados consistentes (números expressivos de voluntários respondem coerentemente dentro de cada experimento), as pesquisas não dialogam entre si (se muda o experimento, muda a influência exercida pela apresentação).

A pesquisa de Zampini *et al.*(2007) dá indícios de que não se trata meramente de “enganar” a percepção de flavor, porque mesmo quando cientes da possibilidade da solução estar tingida, a cor inapropriada dificultou a identificação de *flavors*. Por outro lado, Zampini *et al.* (2007) e Zellner (2013) indicam que a identificação de *flavors* pela cor se deve a uma associação construída empiricamente, trata-se de expectativa decorrente de experiências passadas.

Assim, ainda há muito a se explorar sobre o assunto, especialmente em como a aparência participa da percepção de flavor. Há de se esclarecer se, ao influenciar a aceitação, valor disposto a pagar e percepção organoléptica, o aspecto visual do alimento está apenas “induzindo ao erro” ou, assim como o olfato e o gosto, a aparência é parte constituinte do flavor.

## Referências

DELWICHE, Jeannine. The impact of perceptual interactions on perceived flavor. **Food Quality and Preference**, vol. 15, p. 137–146, 2004.

DEROY, Ophelia; MICHEK, Charles; PIQUERAS-FISZMAN, Betina; SPENCE, Charles. **The plating manifesto (I):** from decoration to creation. *Flavor*: vol. 03, n. 06, p.01-10, 2014.

FERNANDEZ - VAZQUEZ, Rocio ; HEWSON, Louise ; FISK, Ian ; VILA, Dolores Hernanz ; MIRA, Francisco Jose Heredia ; VICARIO, Isabel M. ; HORT, Joanne. Colour influences sensory perception and liking of orange juice. **Flavour**, Vol.3, p.1, 2013.

FISZMAN, Betina; GIBOREAU, Agnes; SPENCE, Charles. Assessing the influence of the color of the plate on the perception of a complex food in a restaurant setting. **Flavour**, vol. 02, p.24, 2013.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Editora Atlas, 6ª edição, 2008.

MICHEL, Charles; VELASCO, Carlos; FRAEMOHS, Paul; SPENCE, Charles. Studying the impact of plating on ratings of the food served in a naturalistic dining context. **Appetite**, ed. 90, p. 45–50, 2015a.

MICHEL, Charles; WOODS, Andy; NEUHÄUSER, Markus; LANDGRAF, Alberto; SPENCE, Charles. Rotating plates: online study demonstrates the importance of orientation in the plating of food. **Food Quality and Preference**, n.44, p.194-202, 2015b.

PANGBORN, R. M., BERG, H. W., & HANSEN, B. The influence of color on discrimination of sweetness in dry table wine. **American Journal of Psychology**, vol. 76, p. 492–495, 1963.

ZAMPINI, Massimiliano; SANABRIA, Daniel; PHILLIPS, Nicola ; SPENCE, Charles. The multisensory perception of flavor: Assessing the influence of color cues on flavor discrimination responses. **Food Quality and Preference**, vol. 18, p.975–984, 2007

ZELLNER, Debra. Color-Odor Interactions: A Review and Model. **Chemosensory Perception**, vol. 6, ed. 4, p.155-169, 2013.

ZELLNER, Debra; LANKFORD, Mia; AMBROSE, Lisa; LOCHER, Paul. Art on the plate: Effect of balance and color on attractiveness of, willingness to try and liking for food. **Food Quality and Preference**, n.21, p.575-578, 2010.

ZELLNER, Debra; LOSS, Christopher; ZEARFOSS, Jonathan; REMOLINA, Sergio. It tastes as good as it looks! The effect on food presentation on liking for the flavor of food. **Appetite**, ed. 77C, p.31-35, 2014.

ZELLNER, Debra; SIEMERS, Evan; TERAN, Vincenzo; CONROY, Rebecca; LANKFORD, Mia; AGRAFIOTIS, Alexis; AMBROSE, Lisa; LOCHER, Paul. Neatness counts: How plating affects liking for the taste of food. **Appetite**, n.57, p.642-648, 2011.

## DOCENTE GASTRONÔMO: O DESAFIO DE CONSTITUIR-SE PROFESSOR

Aline Prestes Roque; Docente do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja.  
[aline.roque@iffarroupilha.edu.br](mailto:aline.roque@iffarroupilha.edu.br)

Lara Taciana Begueline Wagner; Docente do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja. [lara.wagner@iffarroupilha.edu.br](mailto:lara.wagner@iffarroupilha.edu.br)

Tauane Carolina Parodi Be; mestranda e servidora do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja. [Tauane.parodi@iffarroupilha.edu.br](mailto:Tauane.parodi@iffarroupilha.edu.br)

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva; Docente do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja. [camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br](mailto:camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br)

**Resumo:** Este trabalho é fruto de inquietações enfrentadas na trajetória de Bacharéis em Gastronomia até a docência. Aborda as angústias vividas por estes Bacharéis no seu caminhar pedagógico e tenta apontar os problemas encontrados diariamente no ambiente escolar. Esta pesquisa tem caráter exploratório envolvida em questões de política da docência e como método utiliza-se a pesquisa *survey*, aplicada a professores da área abordada. O objetivo é identificar e apontar os desafios do Bacharel em constituir-se professor de Gastronomia. No decorrer são apresentados dados relevantes a área da Gastronomia, visto o grande crescimento da mesma, e exposto apoio teórico em relação à formação pedagógica. Por fim, é feita a análise de dados da pesquisa aplicada aos professores Gastrônomos do Instituto Federal Farroupilha- Campus São Borja e dos professores atuantes no programa de profissional (PRONATEC).

**Palavras-chave:** professor; formação pedagógica; bacharel e prática profissional.

### Introdução

A Educação Superior vem destacando-se em uma época pautada por renovações e tendências acarretando, assim, na origem de cursos diferenciados e autênticos, os quais, até então, eram deixados de lado pelo mercado, mas que passaram a chamar atenção de uma massa peculiar e atenta a novas diretrizes profissionais. O cenário do mercado de trabalho vem passando por constante revolução. Submergidos nessa realidade e como consequência dela a educação técnica e superior vem passando por grandes transformações, uma verdadeira revolução nas diversas modalidades de ofertas, novos cursos surgiram e para este cenário as exigências são cada vez maiores.

Sendo assim, a lei de Diretrizes e Bases da Educação – Lei nº 9.294/96 existe para conduzir e organizar a educação em suas várias modalidades. Porém, todas estas políticas organizacionais não garantem a qualidade dos tantos cursos hoje oferecidos, nem a adequada formação dos seus docentes.

No que se refere ao curso Superior de Gastronomia, seu surgimento é muito recente no Brasil. Com base na pesquisa de Magalhães (2010), a formação do Bacharel em Gastronomia, inserido na docência, descreve as atuais angústias vivenciadas por parte dos docentes da área. É este o ponto chave que este resumo irá analisar e relatar.

A grande preocupação deste trabalho está relacionada com a percepção de que cada vez mais os profissionais estão se inserindo sem formação pedagógica em instituições de ensino. Estes aproveitam as oportunidades de mercado, uma vez que, há um grande crescimento de cursos técnicos e tecnológicos, criados pelos Institutos Federais de Educação e o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC), que têm como objetivo, ampliar a oferta de cursos de educação profissional e tecnológica no país.

Assim, o presente resumo expandido trabalha com dimensões teóricas da trajetória do profissional bacharel inserido na docência, a propósito de identificar as dificuldades de este profissional compreender a profissão e ingressar na carreira de docente. Posteriormente serão apresentados os dados de uma pesquisa específica, realizada através de questionários destinados a professores da área de Gastronomia que atuam no Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja e nos curso profissionalizantes do programa PRONATEC.

## Metodologia

O trabalho está baseado em uma pesquisa executada através de revisão bibliográfica, com o objetivo de identificar os materiais relacionados com o tema e aprofundar os conhecimentos acadêmicos sobre estes, para melhor compreensão dos artifícios de estudo e área de trabalho. Conforme Marcedo (1994), a pesquisa bibliográfica precisa ser subsidiada por um planejamento de trabalho e pela adoção de critérios. É a busca de informações, seleção de documentos que se relacionam com o problema de pesquisa e o respectivo fechamento das referências para que sejam posteriormente utilizadas. Como forma de coleta de dados optou-se pelo método de pesquisa *survey*, os questionários foram aplicados aos professores de gastronomia do IFFAR– Campus São Borja que trabalham com Curso Técnico em Cozinha - modalidade PROEJA e Subsequente e professores da educação profissionalizante PRONATEC.

## Trajetória Acadêmica

Com influência da mídia, o Brasil passou a valorizar e a exigir mão de obra qualificada, os cursos na área (principalmente os superiores) multiplicaram-se pelo país nos últimos 15 anos. Há diferentes opções, como bacharelados, tecnológicos e profissionalizantes.

O acesso a programas de culinária podem ter auxiliado a popularizar a profissão, porém muitas vezes a mídia passa uma mensagem equivocada sobre a rotina de trabalho. Não há só glamour, pois a demanda de cerca de oito horas em pé, enfrentar as oscilações de temperaturas, lavar a louça e manter uma postura séria na cozinha são requisitos primordiais para seguir a profissão. Nas primeiras disciplinas do curso pode-se observar outro equívoco em relação à profissão, visto que os alunos buscam a reprodução de receitas. Porém, a Gastronomia é muito mais do que o ato de cozinhar, ela representa o conhecimento do alimento, sua identidade, cultura e apreciação. No final do século XVIII, Brillat-Savarin (1995, p.57-58) já afirmava que:

A Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual foi o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos. A Gastronomia pertence à História Natural, à Física, à Cozinha, ao Comércio e à Economia Política (...) a Gastronomia governa a vida inteira do homem.

Neste sentido, deve-se analisar com outros olhos a matriz curricular apresentada pelo curso de Tecnólogos e Bacharelado em Gastronomia, e pode-se identificar que o leque de atividades relacionadas com o curso é muito mais amplo.

Com isso, entende-se que durante o curso de Gastronomia o aluno deve buscar dos professores todo o conhecimento prático que é muito enfatizado nas aulas e como auxílio valorizar a teoria, pois é ela que proporciona o suporte para a execução do aprendizado.

Ao concluir o curso muitos formados deparam-se com a primeira oportunidade profissional em Instituições que oferecem a formação de cursos profissionalizantes, como é o caso dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Estes profissionais assumem o papel de professor sem nunca terem pensado ou se preparando para a profissão “professor”. Sabe-se que a docência exige, certamente, um estudo aprofundado sobre as diretrizes da mesma, além de um estudo voltado para a didática dentro de uma sala de aula, diferenciando-se assim dos lados mais práticos da profissão de *restauranter*. Assim iniciam-se questionamentos sobre a profissão, pois em se tratando de um bacharel sem suporte acadêmico em relação à licenciatura ou desprovido de entendimento de como identificar-se professor surgem inquietações, percebendo, assim, que a busca por uma formação pedagógica é importante para entender os métodos e a didática da construção de conhecimento entre aluno e professor.

### **A Dimensão Docente e a Construção de Conhecimento**

A grande inquietação dos docentes do Curso Técnico em Cozinha do IFFAR - Campus São Borja está relacionada à construção de conhecimentos, sendo o desafio deste profissional vinculado ao trabalho pedagógico, pois ao interagir com seus alunos, percebe-se, em sua maioria, que estes apresentam similares experiências e conhecimentos na prática de cozinha. A preocupação então está vinculada as aulas práticas e teóricas de Gastronomia, pois na grande maioria os alunos apresentam restrições quanto às técnicas utilizadas no curso e a busca de novos conhecimentos através da história da culinária. No entanto, o professor que possui somente o bacharelado tem como base a prática. O docente de Gastronomia muitas vezes baseia-se somente nestas aulas práticas, conduzindo seu aluno ao equívoco de somente reproduzir conhecimentos, pois encontra dificuldade em organizar e repassar os conteúdos, dificuldades estas, ocasionadas pela falta de formação pedagógica.

Com base no sentido da sala de aula e de um trabalho organizado anteriormente por um docente Tardif; Lessart (2007, p.235) ressaltam que:

A interatividade caracteriza o principal objetivo do trabalho do professor, pois o essencial de sua atividade profissional consiste em entrar numa classe e deslanchar um programa de interações com os alunos. Isto significa que a docência se desenrola concretamente dentro das interações.

Sendo assim, a interação da experiência do aluno com a experiência do professor é de extrema importância. Pernambuco (1993, p. 21) contribui afirmando que a dinâmica básica desencadeada em sala de aula deve permitir uma riqueza de trocas e desafios que funcionam como motivação e possam adquirir criticamente novas formas de entendê-los e atuar a propósito deles. A experiência do saber prático é muito importante nos cursos profissionalizantes, porém o conhecimento científico e a formação pedagógica do docente influenciam diretamente no contexto da aprendizagem.

O conhecimento adquirido espontaneamente e aquele que é transmitido ou ensinado por alguém são diferentes. Encontra-se esta caracterização apresentada nas palavras de Gohn (2008, p.100):

O que diferencia a educação não – formal da informal é que na primeira existe intencionalidade de dados sujeitos em criar ou buscar determinadas qualidades e /ou objetivos. No que se refere à educação informal, esta decorre de processos espontâneos ou naturais, ainda que seja carregada de valores e representações, como é o caso da educação familiar.

Através das experiências observadas em sala de aula, a educação adquirida no ambiente familiar ou o convívio com pessoas experientes da área de alimentos há uma grande influência transmitida por alunos que frequentam o curso IFFAR – Campus São Borja. Esses conhecimentos adquiridos através da bagagem dos discentes estão ligados à prática de cozinha e são extremamente considerados, porém algumas vezes o fato do aluno já ter a habilidade prática, faz com que amplie as dificuldades em adquirir a aprendizagem técnica e dos saberes relacionado às disciplinas do curso de cozinha.

### **Análise e Discussão dos Dados**

O questionário foi aplicado para identificar se os professores da área possuem as inquietações em relação às dificuldades e desafios do “ver a si mesmo como professor”. Sendo assim, foi formulado e aplicado um questionário sobre “A identificação do professor com os diversos cursos de cozinha”. São sete questões dissertativas, que foram respondidas por cinco professores da área. A profissão dos respondentes causa espanto, pois apenas ¼ dos entrevistados responderam que sua profissão remete-se ao ser professor, o restante observou somente sua formação quanto Bacharel em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia.

Um ponto positivo, conforme os estudos já mencionados no presente artigo correspondem a 100% dos entrevistados que afirmaram ter experiências anteriores a da docência com a prática de cozinha. Totalizando 100% dos entrevistados, responderam que as influências para assumir o papel de professor, foram o valor financeiro e a oportunidade de ingresso no mercado de trabalho.

Quanto à dificuldade no ambiente escolar e a falta de formação pedagógica 100% dos professores relataram que passam por dificuldades em sala de aula, pela falta de formação pedagógica, pois todos relatam que não imaginavam seguir a profissão de docente e não adquiriram conhecimento didático em sua formação. Os professores encontram dificuldades na produção de material físico e construção de conhecimentos, pois todos afirmam possuírem uma visão mais prática da profissão.

Os professores apontam que deveria existir uma oferta de cursos de especialização voltados para o profissional da cozinha que trabalha com educação ou treinamento, possibilitando, assim, o enlace da educação prática com a teórica. Ao perguntar se a Gastronomia hoje é representada por um falso status, 100 % dos professores relatam que os professores devem exigir mais leituras, estudos e comprometimento dos alunos referentes aos conhecimentos teóricos sobre a área de alimentos em geral, buscando “o porquê fazer ou reproduzir”, pois o professor é vetor para que este aluno se destaque e busque conhecimento.

Assim, 50 % dos entrevistados responderam que em sua formação o curso de Gastronomia evidenciou as diversas áreas de atuação do profissional, e a outra

metade respondeu que teve formação voltada somente para o trabalho prático dentro do ambiente de uma cozinha. Nenhum dos entrevistados relatou experiências didáticas no curso.

Sendo assim, a pesquisa conduzida juntamente aos docentes do IFFAR que atuam com o curso Técnico em Cozinha e com cursos profissionalizantes do programa PRONATEC, vem ao encontro das análises e bibliografias aplicadas em todo artigo, que são decorrentes de experiências da autora do mesmo, e observações como docente da área. Associando as contribuições dos autores, é importante ressaltar a necessidade de uma formação pedagógica com intuito de construção dos conhecimentos para professores bacharéis, pois o profissional tem oportunidade de conhecer a base teórica dos contextos que seguem a docência, e também participar de debates e reflexões com o coletivo.

### Considerações finais

Com base nessas definições, os resultados obtidos demonstraram os docentes dos cursos de Gastronomia, sentem-se despreparados para assumir uma sala de aula e que enquanto discentes sofreram uma ausência de encaminhamento para as diversas áreas de atuação. Por fim, tendo em vista os dados analisados no presente artigo, percebe-se que o profissional da Gastronomia atuante no trabalho pedagógico, precisa buscar a formação pedagógica, para melhor articular sua atividade docente, quanto ao âmbito didático, conduzindo a interação entre a realidade e a teoria, construindo aprendizagem significativa.

Faz-se necessário um olhar diferenciado à formação de professores para a educação profissionalizante, é importante a busca por novos conhecimentos, principalmente pela necessidade incessante de qualificação. O conhecimento é inacabado e como docente, é significativa a construção de saberes e a formação constante, pois tais ações acarretarão em ensino qualificado, através de profissionais que se reconhecem e atuam didaticamente como professores.

### Referências

BRASIL, LDB. Lei 9394/96 – **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Disponível em < [www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br) >. Acesso em: 08 de setembro de 2017.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

GOHN, M. G. M. **Movimentos Sociais e Redes de Mobilizações no Brasil Contemporâneo**. 1. ed. Petrópolis: Vozes, 2010.

MAGALHÃES, Amanda Oliveira. **A formação de professores no curso de Gastronomia**. Disponível em: <http://www.sbpcnet.org.br/livro/63ra/resumos/resumos/3211> Acesso em 08 de setembro de 2017.

MARCEDO, Neusa Dias de. **Iniciação à pesquisa bibliográfica: guia do estudante para fundamentação do trabalho de pesquisa**. ED: Revista. São Paulo, 1994.

PERNAMBUCO, Marta Maria C. **A. Quando a troca se estabelece: Ousadia no diálogo.** São Paulo, 1993.

TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional.** Rio de Janeiro: Vozes, 2002.