



**LABORATÓRIO DE
CULTURA E HISTÓRIA
DA ALIMENTAÇÃO**

práticas de educação e pesquisa Vol. 02

Organização

Thiago de Faria e Silva

Tatiana Rotolo

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA

REITORA

Veruska Ribeiro Machado

PRÓ-REITORA DE ADMINISTRAÇÃO

Cláudia Sabino Fernandes

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Rosa Amélia Pereira da Silva

PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS

José Anderson de Freitas Silva

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO E CULTURA

Diene Ellen Tavares Silva

COORDENAÇÃO DE PUBLICAÇÕES

Daniele dos Santos Rosa

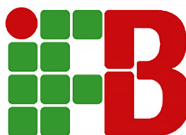
PRÓ-REITORA DE PESQUISA E INOVAÇÃO

Simone Braz Ferreira Gontijo

PRODUÇÃO EXECUTIVA

Jefferson Sampaio de Moura

EDITORA



REITORIA - Setor de Antarquias Sul,
Qd 02, Bloco E - Edifício Siderbrás
CEP: 70070-020 Asa Sul - Brasília/ DF
www.ifb.edu.br
Fone: +55 (61) 2103-2110
editora@ifb.edu.br



A exatidão das informações, as opiniões e os conceitos emitidos nos capítulos são de exclusiva responsabilidade dos autores. Todos os direitos desta edição são reservados à Editora IFB. É permitida a publicação parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte. É proibida a venda desta publicação.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

L123 Laboratório de cultura e história da alimentação [recurso eletrônico] : práticas de educação e pesquisa / organização Thiago de Faria e Silva e Tatiana Rotolo.
Brasília : Editora IFB, 2023.
1 arquivo texto (162 p.) : PDF ; il. color. ; 9,4 MB.
Disponível em formato PDF.
Modo de acesso : World Wide Web.
Inclui bibliografias.
ISBN 978-65-6074-004-4.
Disponível em: <http://revistaeixo.ifb.edu.br/index.php/editoraifb>
1. Alimentação. 2. História - Estudo e ensino. 3. Nutrição - Estudo e ensino. 4. Gastronomia. I. Silva, Thiago de Faria e, org. II. Rotolo, Tatiana, org. III. Título.

CDU: 392.81

LABORATÓRIO DE
CULTURA E HISTÓRIA
DA ALIMENTAÇÃO:

práticas de educação e pesquisa Vol. 02

Organização

Thiago de Faria e Silva

Tatiana Rotolo



INSTITUTO FEDERAL
Brasília



GRUPO DE PESQUISA
Cultura e história da alimentação

Lista de figuras

- Figura 1** – Esquema de uma sequência didática.....25
- Figura 2** – Mudanças na dieta, no perfil de adoecimento e os impactos no perfil demográfico para três padrões da transição nutricional.....106
- Figura 3** – 3A – Apresenta o modo de produção da massa do Acarajé; 3B – Apresenta os processos químicos que acontecem durante o remolho do feijão137

Lista de gráficos

Gráfico 1 – Cursos na área da alimentação	42
Gráfico 2 – Produtos oferecidos pelos empreendedores	43
Gráfico 3 – Considera fazer versões mais saudáveis dos alimentos que produz	44

Lista de imagens

Imagem 1 – <i>Prints de alguns painéis do Workshop NutriCor</i>	51
Imagem 2 – <i>Prints de alguns painéis do Workshop NutriCor</i>	52
Imagem 3 – <i>Prints de alguns painéis do Workshop NutriCor</i>	52

Lista de quadros

Quadro 1 – Benefícios de uma alimentação saudável e os malefícios na falta dela	46
Quadro 2 – Pré-evento do <i>Workshop</i> NutriCor	49
Quadro 3 – Transevento do <i>Workshop</i> NutriCor	50
Quadro 4 – Pós-evento do <i>Workshop</i> NutriCor	53
Quadro 5 – Gastronomia brasileira, canção popular e ensino de história.....	92
Quadro 6 – Conteúdos, objetivos e metodologia	113
Quadro 7 – Resumo do projeto Comida de Rua	135

APRESENTAÇÃO

Thiago de Faria e Silva
Tatiana Rotolo

Este livro consolida mais um passo no processo de amadurecimento do espaço de reflexão criado pelo grupo de pesquisa Cultura e História da Alimentação do IFB (CHA-IFB). Ao nos propormos a lançar uma coleção de publicações contínuas, iniciada com a publicação do primeiro volume em 2020, criamos um ponto de encontro, reunindo alguns ingredientes constitutivos dos diálogos proporcionados pela coleção.

Menos como uma receita, que possui uma *mise en place*, uma sequência de ações e um resultado, nossa experiência é mais como um conjunto de ingredientes que vão se acentuando ao longo da trajetória, onde é possível identificar alguns elementos constituintes das reflexões encontradas na coleção até o momento (vol. 1 e 2). Para o futuro, eles também indicam potencialidades para os próximos volumes, se houver.

O primeiro aspecto pode ser notado no lugar de onde parte o olhar da coleção. Inquietações, diálogos e pontos de interesse foram se construindo a partir da Educação Profissional e Tecnológica (EPT) e de realidade proporcionada da atividade docente de um Instituto Federal. A articulação entre ensino, pesquisa e extensão, foi e continua sendo o elemento central das atividades do grupo de pesquisa e que nos proporcionam experiências com este livro. No ensino, encontramos uma diversidade de olhares, em modalidades e níveis diversos (o Ensino Médio Integrado, as Licenciatura, o Proeja, o Tecnólogo e a pós-graduação) e cursos (Cozinha, Panificação, Gastronomia, Restaurante e Bar, Letras-Ingês, Geografia, Humanidades e Linguagens). Na extensão, o podcast *A Hora do CHA* e demais atividades de divulgação mobilizam e ensaiam reflexões, dentro e fora do mundo digital da cibercultura. Na pesquisa, com contribuição de docentes e discentes com diferentes formações, sedimenta-se a integração dos saberes como o elemento unificador de nossa diversidade. Entendemos que nossa realidade como profissionais da Rede Federal de Educação, Ciência e Tecnologia nos permite uma troca de saberes e olhares diversos que compõem a riqueza do nosso trabalho cotidiano.

No âmbito do IFB, nosso olhar se constrói também de forma multicampi, reunindo parcerias com outros campi (Planaltina, Gama e Recanto das Emas), incorporando assim outras áreas, como a Agroecologia e o Audiovisual. A Rede Colmeia (IFB), que reúne pesquisadores do IFB de diversos campi com interesse em temas sobre a alimentação, nasceu desses encontros e parcerias.

Na EPT, o olhar da Cultura e História da Alimentação contribui de maneira auxiliar no rol das disciplinas teóricas, com uma postura provocativa, contribuindo para uma formação técnica e profissional crítica, abrangente e *omnilateral*, consolidando resistências ante uma concepção tecnicista e instrumental da educação profissional, inscrita na dualidade histórica brasileira entre ensino superior para as elites e o ensino técnico para as classes populares.

Fora do âmbito da EPT, o olhar de CHA se insere em um campo multidisciplinar de pesquisas sobre Alimentação, História e Cultura. Neste lugar, de confluência entre diferentes áreas (Gastronomia, História, Filosofia, Sociologia, Nutrição, Agroecologia entre outras), o diálogo nascido na EPT se diferencia, ao proporcionar um olhar sensível e receptivo à integração de saberes no cenário atual de ultra especialização dos programas de Pós-Graduação. Além disso, o solo da EPT também favorece uma conexão mais dinâmica e viva com os debates e desafios presentes no mundo trabalho.

Por isso, chamamos esta coleção de laboratório, onde abrigamos contribuições cada vez mais diversas, capazes de nos mostrar o universo infinito de questões ensejadas pelas práticas alimentares. Estamos cada vez mais convencidos de que nenhuma área isolada conseguirá dar respostas densas e abrangentes aos desafios de pesquisa nesse âmbito, sobretudo num campo que é tão multidisciplinar como a alimentação.

Do mesmo modo, no âmbito do mundo do trabalho, estamos também cada vez mais convencidos da importância de uma formação técnica e tecnológica não instrumental, capaz de compreender o trabalho como princípio educativo e repensar criticamente o saber técnico hegemônico. Desse modo, não só se forma um profissional capacitado a integrar o mundo do trabalho, mas também um ser humano antenado aos jogos de poder, as desigualdades e as implicações políticas e culturais de seu labor. Dessa maneira, esse laboratório, juntamente com outras iniciativas críticas, constitui-se um ingrediente fundamental para a construção de uma educação profissional pública, gratuita e de qualidade na Rede Federal de Educação, Científica e Tecnológica (RFECPT).

Este livro foi fruto de um esforço coletivo de pesquisadores, educadores e profissionais do campo da alimentação. Não apresenta um conjunto de paradigmas fechados, em que se responde a uma ou mais questões de modo estruturado e sistêmico. É mais um panorama de ideias, possibilidades e reflexões. Nossa proposta de menu é sempre sazonal, aberto, que se orienta por aquilo que o presente nos coloca à disposição.

Nossa compreensão de educação profissional não se pauta nem pelo mercado de trabalho, nem pelo saber especializado. Nas experiências do grupo de CHA que temos feito ao longo dos anos não nos conformamos com o espaço de uma estrutura disciplinar de ensino. Cultura e História da Alimentação não é tema apenas das ciências sociais, da história, da gastronomia ou da nutrição. Mas das artes, da filosofia, das ciências naturais. Por isto que independente de nossas áreas de formação, ou do curso que atuamos, o olhar para a alimentação é sempre permeado por uma infinidade de saberes, de trocas, ou mesmo de indisciplinidades. Neste espírito, damos mais um passo na nossa caminhada. Bom apetite!

Sumário

APRESENTAÇÃO	9
Thiago de Faria e Silva	
Tatiana Rotolo	
A alimentação como ferramenta de ensino de história	12
Adriana Sassi de Oliveira	
Alimentação saudável em buffets de eventos infantis: Entre desafios e possibilidades no litoral sul potiguar	30
Darlyne Fontes Virginio	
Bruna Naiara Domingos Pessoa	
Izabelly Vitória de Lima Barros	
Maria Luíza da Silva Barbosa	
Comida e confinamento em O diário de Anne Frank	61
Marina Silveira de Melo	
Gastronomia brasileira, canção popular e ensino de história.....	85
Luciano de Azambuja	
História da alimentação no ensino de Nutrição: contribuindo para o olhar de uma alimentação culturalmente referenciada	101
Tarsis de Mattos Maia	
Patrícia Simone Nogueira	
Melissa Mayumi Nagano	
Vanessa Nagano	
O museu como cozinha: Uma perspectiva social das exposições de arte e comida ...	118
Lara Mazeto Guarreschi	
Projeto Comida de Rua: transformações químicas, gastronomia e oportunidades.....	130
Karla Amâncio Pinto Field's	
Ciências Gastronômicas: Proposta de um campo transdisciplinar para os estudos da comida.....	144
Guilherme Lobão Queiroz	
Sobre os autores	159

1. A alimentação como ferramenta de ensino de história

Adriana Sassi de Oliveira¹



1 Universidade Federal de Santa Maria/RS, Campus Santa Maria. E-mail: sassi.adri@gmail.com.

Resumo: Este artigo propõe o desenvolvimento de possibilidades de ensino através da história da alimentação como proposta de aprendizagem histórica. O estudo é resultado da pesquisa alcançada na construção da dissertação que tratou este enfoque, cuja aplicação e investigação ocorreu em duas escolas públicas, em turmas de níveis de ensino diferentes. Utilizou-se diversos recursos para aproximar o conteúdo do medievo ao educando. Partiu-se da interpretação da alimentação nos diferentes ciclos deste período histórico para promover o debate em aula. Após, foram realizadas coletas de dados entre alunos e familiares para verificar os hábitos e costumes alimentares, bem como as transformações ou continuidades provocadas pelos alimentos, a fim de relacioná-las aos diferentes momentos históricos. Os resultados confirmam que esta proposta de aprendizagem histórica, valorizando a memória e as experiências locais, auxilia no processo de comparação com o passado, propiciando o cruzamento entre o histórico, o social e o cultural.

Palavras-chave: alimentação; aprendizagem histórica; ensino de história; história da alimentação.

1.1 Introdução

Este estudo trata do desenvolvimento da pesquisa realizada no Mestrado Profissional em Ensino de História, da Universidade Federal de Santa Maria/RS, vinculado a linha de pesquisa “Saberes Históricos e Espaço Escolar” e objetiva propiciar a aproximação da História e do ensino de História à realidade social e cultural dos educandos, dando maior sentido ao exercício da prática docente. Através dele intenta averiguar o potencial com que a história da alimentação poderá contribuir no processo de construção do conhecimento histórico no cotidiano da sala de aula.

Busca-se, a partir do enfoque da alimentação, uma proposta renovada de aprendizagem histórica, constituindo uma ferramenta para auxiliar o ensino, capaz de despertar nos educandos interesse pela disciplina, tornando-a prazerosa e significativa. Deste modo, a alimentação consiste no fio condutor deste processo, capaz de provocar indagações, questionamentos e de identificar rupturas e permanências, semelhanças e diferenças no tempo, despertando nos estudantes interesse, compreensão e reflexão.

O propósito de trabalhar com essa temática surgiu da intenção de aproximar os diversos conteúdos da disciplina de História à realidade do aluno, permitindo construir relações entre o passado e o presente, possibilitando perceber que o alimento constitui uma categoria histórica.

O contexto da aplicação e investigação desta atividade, ocorreu entre o final do ano de 2017 e o início de 2018, em duas escolas públicas do município de Santa Maria/RS. Na Escola Municipal de Ensino Fundamental Castro Alves, com uma turma de 7º Ano e, na Escola Estadual de Ensino Médio Cilon Rosa, com uma turma de 1º Ano, em ambas exercendo a regência de classe na disciplina de História, sendo nelas docente titular da disciplina. O objetivo de aplicá-la em duas turmas de níveis de ensino diferentes tentou verificar como uma mesma proposta de ensino, com o mesmo conteúdo programático “o Mundo Medieval”, poderia ser percebida nesses dois diferentes níveis de ensino, entre educandos de diferentes faixas etárias.

Fez-se uso de livros didáticos, documentário, filme e slides com informações e imagens da época investigada, visando aproximar o contexto histórico trabalhado ao imaginário do aluno. Ao mesmo tempo, os estudantes responderam à questionários sobre dieta e hábitos alimentares, bem como realizaram entrevistas com seus familiares sobre o mesmo questionamento, com o propósito de perceber as rupturas e/ou permanências dos costumes e hábitos alimentares nas gerações investigadas.

A partir desta percepção, buscou-se relacionar as dietas e os hábitos alimentares atuais, intencionando valorizar a memória e as experiências locais de todos os sujeitos envolvidos. Da mesma forma, compará-las ao período histórico trabalhado na disciplina. Neste contexto, considerou-se que “para descobrir e criar é preciso primeiro questionar” (DEMO, 2011, p. 35).

Após a comparação, foram expostos e apreciados os alimentos indicados, tanto na coleta, através dos questionários, como também os alimentos consumidos no período medieval, objetivando perceber com maior clareza as transformações, recombinações e/ou continuidades deles ao longo do tempo.

Para concluir foi proposta uma “Memória de Aula”, nesta os discentes deveriam registrar suas percepções de toda a atividade, contemplando as suas interpretações, desde os debates decorrentes da leitura dos textos e imagens, a execução e os resultados dos questionários até a exposição dos alimentos consumidos, alusivo à alimentação no contexto medieval e suas comparações com atualidade.

Esta proposta de aprendizagem histórica objetiva aproximar o conteúdo da disciplina de História a realidade dos alunos, a fim de despertar o interesse e a leitura das diferentes épocas investigadas, propiciando uma reflexão comparativa com a atualidade e com a própria transformação da sociedade.

1.2 Embasamento teórico percorrido

Este estudo encontra-se fundamentado na pesquisa empírica e qualitativa, de modo que produz e analisa dados, assim como permite uma leitura e interpretação das ações dos sujeitos nela envolvidos.

Para tanto, a temática da alimentação foi o fio condutor deste processo, pois através dela pôde-se pensar em instrumentos que possibilitassem uma melhor compreensão da História e dos agentes históricos. Uma das preocupações norteadoras fora desenvolver práticas que aproximassem o conteúdo à realidade dos alunos, tornando o ensino da História prazeroso e instigante.

Inúmeros referenciais teóricos contribuíram para corroborar o desenvolvimento deste estudo. Com o levantamento de dados, a partir da leitura das obras e artigos indicados nas referências deste texto, obteve-se um significativo suporte, pois elas sugerem e sinalizam caminhos que possibilitam a execução desta proposta de aprendizagem histórica.

Na obra, *Pesquisa: princípio científico e educativo*, Pedro Demo (2011) nos ressalta, de forma constante, a importância da pesquisa e do ato de pesquisar, consistindo numa ferramenta emancipatória para a formação da consciência crítica.

Foi com a percepção de proposta de descoberta, entendimento e construção do conhecimento, exposta por este autor através da pesquisa, que se pensou atingir alguns dos objetivos deste estudo. Como, por exemplo, elaborar um diagnóstico participativo entre educandos e familiares a respeito dos hábitos e costumes alimentares. Esta atividade intenta oportunizar o aluno a pesquisar e a descobrir.

Em outro momento, quando foi proposta a tarefa de comparar as dietas identificadas no diagnóstico, como também com o contexto histórico estudado, intencionou-se que, além de pesquisar e descobrir, o aluno fosse capaz de entender para construir e/ou ressignificar seus conhecimentos.

Em *O Ensino de História e seu currículo: teoria e método*, Gerado Horn e Geysa Germinari (2006), ao abordar diferentes propostas no currículo de história, atentam para a valorização dos documentos históricos produzidos pela ação humana. Pensou-se aqui, como exemplo, um livro de culinária, com receitas de família, passados de geração em geração. Estes, segundo a visão dos autores, deveriam ser apreciados pelos professores de História, pois além de valorizar a realidade vivida pelo educando, relacionando as experiências de vida, também considera a história local.

Esta referência de leitura, corroborou a ideia da construção e aplicação do questionário e das entrevistas, aplicados aos estudantes e seus familiares, visando aproximar o contexto histórico trabalhado à realidade do discente, assim como também propiciar o resgate da memória, oportunizando “a possibilidade de resgatar o conhecimento que vem através do aluno, a partir de sua inserção na e pelas relações sociais” (HORN; GERMINARI, 2006, p. 79).

Cabe ressaltar que no final da década de 1930, Gilberto Freyre (2007) publicou a obra *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, nela o autor apresenta receitas caseiras as quais considerava uma arte, capaz de resistir ao tempo, repetindo-se e reinventando-se, legitimando assim, a importância de uma simples receita culinária enquanto fonte histórica e fenômeno de cultura.

Observou-se que os *Parâmetros Curriculares Nacionais* (1988) sugerem mudanças no currículo formal, tentando aproximá-las de um currículo real, pois consideram que a evolução da tecnologia e o acesso aos mais diversos e diferentes canais de informação exigem tal renovação.

Neste sentido, percebendo tamanhas transformações tecnológicas, Elisabeth Medeiros (2005), em seu artigo *Ensino de História: fontes e linguagens para uma prática renovada*, salienta que estas exigiram da Escola maior reflexão sobre suas tradicionais práticas. A autora aponta para a ampliação de novas fontes e linguagens a serviço da pesquisa histórica, de modo que possibilite ao professor de História diversificar suas práticas, tornando-a renovada, com o intuito de tornar o ensino um processo mais dinâmico e participativo.

Desta forma, percebemos que a alimentação é uma, entre várias fontes a disposição da pesquisa histórica. Ideia semelhante que evidencia a importância da multiplicidade de linguagens usadas no ensino de História encontramos na leitura do artigo *Panorama das Pesquisas no Ensino de História*, destacando que “o ensino de História assentado em eixos temáticos tem a função de criar condutos lógicos que organizam conteúdos, dando-lhes significado” (ZAMBONI, 2000/2001, p. 7).

Muitos são os autores que destacam a importância do estudo da História da Alimentação como um instrumento capaz de viabilizar conhecimento, entendimento e compreensão das mais diversas sociedades ao longo da história, pois a alimentação carrega consigo uma pluralidade de informações sobre os mais variados aspectos da existência humana, tais como: o alimento como definidor de identidades e trocas culturais; enquanto mediador de diferentes culturas; como símbolo de poder, de status e amizade; com ele, pôde-se perceber a história do cotidiano e das mentalidades, os aspectos sociais, econômicos, culturais e religiosos dos mais diversos agentes históricos.

Convém evidenciar que:

A história também pode ser entendida através da evolução dos hábitos e costumes alimentares. Além de ser parte importantíssima da sobrevivência material da espécie, a alimentação está ligada a questões culturais e religiosas, a distinções sociais, étnicas, regionais e até de gênero, a problemas ambientais, ao desenvolvimento econômico, às relações de poder e a tantos outros assuntos que demandam a atenção dos historiadores (RAMOS, 2010, p. 95).

Constata-se a sinalização da vantagem de se trabalhar com a alimentação em sala de aula, pois ela permite um contato direto com a realidade de qualquer estudante, independentemente de sua condição social ou cultural.

Percebe-se que a história da alimentação pode ser considerada um subsídio para o entendimento e valorização da própria história, no sentido que através dela é possível interpretá-la e compreendê-la, tornando-se um instrumento capaz de aproximar os mais diversos conteúdos da história a realidade social e cultural dos educandos. Deste modo, foi a partir desta compreensão que se planejou e projetou as atividades que seriam executadas, no decorrer de cada etapa da aplicação desta proposta de estudo.

Esta pesquisa dialoga com outras ciências, sobretudo a Antropologia e a Sociologia. De acordo com esta colocação, importa ressaltar o artigo *Comida e Antropologia: uma breve revisão*, em que Sidney Mintz (2001) procura aproximar a antropologia com temas

da história natural, tais como o interesse pela comida e o modo de comer (como se come, o quê, onde e com que frequência comemos e, como nos sentimos em relação a comida). O autor destaca que o comportamento é capaz de revelar a cultura em que cada um está inserido e, também salienta que os hábitos alimentares podem mudar inteiramente com o passar dos anos, mas que a memória do primeiro aprendizado alimentar, provavelmente permanece para sempre na consciência.

A partir desta concepção de que o comportamento, os hábitos alimentares, a comida e o ato de comer são relevantes para se compreender as transformações, as relações sociais e culturais é que se pensou na estruturação das questões que integrariam o questionário, aplicado aos educandos e seus familiares, com o objetivo de aclarar a percepção de rupturas e/ou permanências às quais a sociedade humana encontra-se exposta.

Somando a esta ideia, observa-se que:

A história da alimentação faz parte da história do cotidiano e pode abranger, além da história dos alimentos, a sua produção, distribuição, preparo e consumo. O consumo é importante, mas também o quando, onde, como e com quem se consomem os alimentos (MEDEIROS, 2005, p. 69).

Assim, com estas indicações, foi possível pensar e esquematizar a estrutura da aplicação deste estudo junto aos estudantes, pois os autores fornecem-nos diferentes possibilidades de como trabalhar e explorar o tema, a fim de despertar o interesse e a participação de todos.

Convém salientar que a proposta de trabalhar o contexto medieval, utilizando a alimentação como uma ferramenta de aproximação do conteúdo histórico, também busca evidenciar os desdobramentos socioculturais presentes nas sociedades.

Na leitura do artigo *Uma história palatável: A invenção da identidade Goiana por meio da alimentação*, Sônia Maria de Magalhães (2009, p. 2) salienta que “o alimento compõe uma categoria histórica, pois os padrões de duração e alterações dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social”. Este aspecto, pontuado pela autora, foi observado nos debates realizados em sala de aula, após a efetivação da coleta de dados pelos educandos.

Acrescenta-se ainda que a aproximação da História com a Antropologia e com as demais Ciências Humanas, não apenas contribui para expandir o conhecimento histórico, como também é capaz de redimensionar o papel histórico. É pertinaz acrescentar que “o aprofundamento de estudos culturais, principalmente no diálogo da História com a Antropologia, tem contribuído, ainda, para um debate sobre os conceitos de cultura e de civilização” (PCN, 1988, p. 32).

Sabe-se que foi a partir do século XX, com a escola dos Annales, que a História da Alimentação conquistou projeção e que ao longo das três primeiras gerações desta escola historiográfica foi ganhando diferentes contornos e preocupações, resultando em significativos estudos que contribuem para o entendimento da História sob amplas abordagens. Muitos historiadores trabalham com temáticas ligadas à Nova História Cultural pelo fato desta agregar ao estudo da história novos temas, dentre eles o da alimentação, percebida não apenas como parte da cultura, mas também como parte de uma dinâmica social.

Vale destacar que Rafaela Basso (2015), no artigo *O lugar da alimentação nos estudos históricos da escola dos Annales*, analisa o lugar da alimentação nos estudos históricos desta escola historiográfica, centrando sua análise nos trabalhos de Lucien Febvre, Fernand Braudel e Jean-Louis Flandrin, para entender como esta abordagem foi adquirindo contornos e preocupações nas três diferentes gerações apontadas. Neste texto, a autora faz referência a um artigo de Sidney Watts, intitulado *Food and the Annales School*, em que analisa estes momentos, salientando que a primeira geração da escola dos Annales deu destaque para os padrões de agricultura das sociedades pré-modernas, enquanto os autores da segunda geração priorizaram à produção alimentar e o consumo enquanto fundamentos da vida econômica e social. E, a terceira geração, interpretou o papel e a história da cozinha como instrumento definidor de identidade cultural e do gosto.

Outro aspecto a ser destacado no artigo de Basso (2015), centra-se na terceira geração dos Annales e na culturalização da alimentação. Aponta Jean-Louis Flandrin, como expoente desta geração, que trata a alimentação enquanto categoria cultural e, a questão do gosto, para compreender a dinâmica social da sociedade, as relações estabelecidas entre comida e vida social.

Acrescentando a este conjunto de informações, é apropriado citar a obra *História da Alimentação*, de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, que expõe numerosas informações sobre esta temática e constitui uma das principais fontes deste estudo. Nela, o papel da alimentação é pontuado, fornecendo-nos múltiplas contribuições sobre o tema, pois propõe um percurso da história, desde os primórdios da história da humanidade e das primeiras civilizações até a atualidade. Além de importante fonte bibliográfica, este livro trata das estruturas do cotidiano, como também das questões de subsistência, abastecimento e mercado, até aspectos culturais e simbólicos, preocupando-se “com as estruturas do cotidiano, suas historicidades explicadas pela comida e inseridas na longa duração Braudeliana” (SANTOS, 2005, p. 7).

No texto *A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa*, Carlos Roberto dos Santos (2005) constata que a História da Alimentação foi por muito tempo ignorada, principalmente na historiografia brasileira, mas atualmente vem se projetando com estudos que destacam esta abordagem. Destaca que com

a globalização, novas formas de consumo alimentar se impõem e com elas novos padrões, costumes, hábitos e práticas alimentares, “que as refeições feitas em conjunto, em casa, com horário determinado e um cardápio planejado estão se tornando cada vez mais raras” (SANTOS, 2005, p. 12).

Cabe realçar que esta mudança nos padrões alimentares e de consumo alimentar, sinalizada por Santos (2005) no início do século XXI, já havia sido evidenciada por Luís da Câmara Cascudo, no final da década de 1960.

O signo da velocidade anula e desmoraliza as demoradas preparações que orgulhavam os antigos *gourmets*. A industrialização dos alimentos reduz a cozinha a um armário de latas. A técnica essencial limita-se a saber abrir uma lata sem ferir os dedinhos. Um jantar egresso de latas é ato de comer, mas não no nível de uma refeição (CASCUDO, 2011, p. 36-37).

Mesmo não estando relacionada diretamente com o fenômeno da globalização e a aceleração das trocas de cultura alimentar, acompanhadas de grandes padronizações no consumo via indústria alimentícia, já se percebe no texto de Cascudo (2011) que a chegada e o uso dos enlatados alteravam os costumes alimentares a ponto deste autor não reconhecer nessas refeições mais que o ato biológico de comer, não como ato de cultura.

Este aspecto, salientado por Santos (2005), de que novas preferências e formas de consumo alimentar vem se impondo na atualidade, foi observado através da leitura e análise dos dados, manifestados nos questionários aplicados aos sujeitos envolvidos.

De acordo com estas considerações, Santos (2005) sinaliza para a expansão e preferências dos *fast-food* em detrimento a dieta tradicional, sendo aquelas muito influenciadas pela publicidade. Indica que atualmente existe um movimento contrário aos *fast-foods*, é o *slow-food*, apesar de irrisório no Brasil, é um movimento internacional que visa a educação do gosto e a biodiversidade alimentar. Em prol dele, busca-se defender a apreciação de uma alimentação de qualidade.

Somando a tais ideias, ressalta-se que:

[...] o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referência na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações (SANTOS, 2005, p. 12).

Os enfoques apontados neste artigo, permitiram instrumentalizar o resultado do entrecruzamento das pesquisas desenvolvidas junto aos educandos e seus familiares, pois nelas foram questionadas as dietas, os hábitos e os costumes alimentares de todos os sujeitos envolvidos.

Em *Delícias do Descobrimento*, Sheila Hue (2008) enfatiza que alguns alimentos, em determinadas ocasiões, eram consumidos por extrema necessidade, tempos depois eram tidos como deliciosas iguarias a serem apreciadas no mesmo espaço territorial. Este mesmo aspecto também é destacado nas obras de Massimo Montanari (2009) e (2013), de que a cultura e os hábitos alimentares podem se modificar, recombina e se redefinir. Estes dados foram demonstrados e evidenciados na coleta de dados aplicada aos estudantes e seus familiares, sobre a dieta, os hábitos e os costumes alimentares.

Em *O Mundo na Cozinha*, Montanari (2009) salienta que as identidades culturais, no tocante a cultura alimentar, não estão impressas no patrimônio genético de uma sociedade, sendo capazes de se modificar e recombina, adaptando-se a novas situações através do contato com culturas e identidades diversas. Como exemplo, o autor cita uma espécie de sincretismo cultural alimentar; isto é, um entrecruzamento cultural da tradição romana com a germânica que resulta num novo signo alimentar. E, em contrapartida, num espaço geográfico próximo a este, a cultura islâmica rejeita muitos dos alimentos desta nova fusão cultural europeia. Aqui é sinalizada a noção de que a cultura alimentar é capaz de se modificar, ou se ajustar, agregando elementos de culturas diversas. Esta proposição, enfatizada pelo autor, encontra-se presente e pujante no nosso cotidiano e contribuiu para aclarar o entendimento dos alunos.

Este mesmo autor, em *Comida como cultura* (2013), nos indica que comida é cultura quando é produzida, pois o ser humano cria a sua própria comida; é cultura quando é preparada, pois somos capazes de transformar o alimento e, também é cultura quando é consumida, pois é possível escolher a própria comida, fazendo uso de múltiplos critérios. Acrescenta-se que “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la” (MONTANARI, 2013, p. 16).

Na obra *Uma História Comestível da Humanidade*, Tom Standage (2010) aborda as múltiplas transformações causadas e influenciadas pela comida. Enfatiza que os alimentos atuaram como dispositivo de transformação da organização social, política, econômica e cultural da história humana. O texto remete a ideia de que a comida pode ser encarada como símbolo de riqueza, poder, trocas comerciais, status social, desde a aurora da humanidade até os dias atuais, sendo capaz de conectar diferentes civilizações, seja através do gosto, dos ritos ou até mesmo da propaganda que a envolve.

É importante salientar que, tanto na obra de Hue (2008) quanto nas obras de Flandrin e Montanari (2015), Montanari (2009) e Standage (2010), vários conceitos e ideias comungam entre si, principalmente no que se refere ao gosto, como uma questão cultural e identitária, alterando-se no tempo e ou *não* no mesmo espaço geográfico. E, também de que o alimento carrega consigo diferentes funções, tais como a de sanar a fome; a de suprir as necessidades calóricas; de propiciar prazer ou status; a de diferenciar indivíduos numa dada sociedade; entre outras.

Na obra *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*, Roy Strong (2004) analisa algumas refeições cerimoniais, desde a antiguidade greco-romana até os primeiros decênios do século XX, com o intuito de demonstrar como os costumes que cercam os grandes banquetes refletem de forma marcante a estrutura social. Percebe-se o papel da alimentação, através dos banquetes, como algo simbólico e ritualístico.

Deste modo, através do aporte proporcionado com a leitura das diversas fontes que integram as referências deste estudo e das citações aqui enfatizadas, entende-se que através da História da Alimentação, o ensino de História poderá ser percebido sob um novo prisma, capaz de proporcionar um suporte fundamental que confira informação, reflexão, compreensão, comparação, propiciando o cruzamento entre o histórico, o social e o cultural, projetando novas perspectivas.

Assim sendo, de acordo com esta percepção, acredita-se que:

Incluir a História da Alimentação nas aulas de História se apresenta como uma forma diferenciada de compreensão das sociedades, pois nos permite identificar traços culturais, hierarquias sociais e as peculiaridades de uma época ou de um local. Possibilitar que os alunos tenham uma experiência sensorial com alimentos, onde as receitas são a referência cultural de uma sociedade, é materializar o conhecimento teórico, permitindo inovações em sala de aula, possibilitando novas formas de aprendizagem, tornando a busca pelo conhecimento algo instigante e saboroso. O diferencial em usar alimentos que são referência de uma cultura, é possibilitar que o paladar e o olfato sejam utilizados no processo de construção do conhecimento histórico (SCHMITT, 2009, p. 7).

1.3 Trajetória metodológica da aplicação da proposta

A proposta deste estudo foi aplicada em duas escolas públicas do município de Santa Maria/RS. Na Escola Municipal de Ensino Fundamental Castro Alves, em uma turma de 7º Ano do Ensino Fundamental, e na Escola Estadual de Ensino Médio Cilon Rosa, numa turma de 1º Ano do Ensino Médio. A escolha por desenvolver este trabalho nestas duas escolas públicas, enquanto contextos desta pesquisa, reside no propósito de que em ambas exercia minhas atividades como regente de classe, na disciplina de História, nos respectivos calendários letivos, dos contextos de aplicação deste estudo.

Optou-se por desenvolver esta atividade, não em uma, mas nas duas escolas de atuação pelo fato de acreditar que *com* ela e *a partir* dela, muitos conteúdos poderiam ser ressignificados, sob o prisma da alimentação e, a disciplina de História ser percebida com mais proximidade. Além da possibilidade comparativa entre faixas etárias diferentes, do ensino fundamental e do médio.

As atividades sugeridas para esta aplicação foram distribuídas em vários módulos (rede municipal) e períodos (rede estadual), totalizando cerca de cinco semanas, entre apresentação e debates de textos; visualização de imagens; coleta de dados; exposição de alimentos e registro das percepções das atividades desenvolvidas, em cada uma das instituições de ensino. Foram aplicadas em diferentes momentos; isto é, meses e anos distintos. E, o principal fator considerado foi o conteúdo programático.

Na E.M.E.F. Castro Alves a atividade foi desenvolvida em uma, das duas turmas de 7º Anos da escola, a turma 71, e ocorreu ao longo do segundo semestre de 2017. Durante este período, foram trabalhados diversos conteúdos programáticos do contexto medieval, mas a aplicação da proposta sugerida se deu durante o mês de novembro e na primeira semana de dezembro de 2017, totalizando cinco semanas.

Já na E.E.E.M. Cilon Rosa, a proposta foi aplicada e desenvolvida, em uma, das dez (10) turmas de 1º Ano do Ensino Médio, a turma 108, mas devido à greve da rede estadual que transcorreu por mais de três meses no ano escolar de 2017, o espaço temporal entre a distribuição, o desenvolvimento dos conteúdos e a aplicação da proposta, se deu por um período de um mês, sendo desenvolvida durante as quatro semanas de fevereiro de 2018, correspondendo ao terceiro trimestre do calendário letivo de 2017.

O desenvolvimento das atividades em uma turma de 7º Ano do Ensino Fundamental e, numa de 1º Ano do Ensino Médio, teve como intento constatar, como uma mesma proposta de ensino, com o mesmo conteúdo programático “O Mundo Medieval”, poderia ser entendido e percebido pelos educandos, de diferentes níveis de ensino.

Os conteúdos programáticos contribuíram enquanto alicerce desta atividade; isto é, partiu-se deles para subsidiar a proposta desta aplicação. Procurou-se, através dos quais conhecer a alimentação do medievo a fim de contrapor a mesa medieval dos diferentes grupos sociais e, perceber que o alimento, neste contexto, consistia em um importante elemento de distinção social. Diversas fontes e linguagens contribuíram para dar embasamento e suporte teórico à pesquisa, fornecendo plena compreensão a respeito da temática da alimentação.

A aplicação desta proposta se fez também por meio da coleta de dados, através de questionários aplicados aos educandos e seus familiares sobre as dietas, os hábitos e costumes alimentares, objetivando construir um quadro comparativo de todas as informações alimentares indagadas na pesquisa. Para, posteriormente, comparar as dietas atuais com as do contexto e período histórico trabalhado na disciplina, visando valorizar a memória e as experiências locais de todos os sujeitos envolvidos.

Para isso, fez-se uso do livro didático utilizado por cada turma, documentário sobre a vida medieval, fragmento do filme *O Nome da Rosa*², slides com imagens de alimentos apreciados ou consumidos na época investigada, visando aproximar o contexto histórico trabalhado ao imaginário do aluno. Ao mesmo tempo, responderem questionários sobre dieta, hábitos e costumes alimentares, assim como também realizaram entrevistas com seus familiares sobre o mesmo questionamento, com o intuito de perceber as rupturas ou permanências destes dispositivos alimentares nas gerações investigadas.

Após a percepção e comparação das dietas de todas as gerações envolvidas na coleta, buscou-se expor e apreciar os alimentos indicados, tanto na coleta, através dos questionários, como também com os alimentos consumidos no período medieval, através da reprodução de uma Mesa Medieval, objetivando aclarar as semelhanças ou diferenças que o alimento sofreu no decorrer do tempo.

Para finalizar, foi proposta uma Memória de Aula, onde os educandos registraram todas as suas percepções desta atividade, desde a leitura e interpretação de textos e imagens, execução e resultados dos questionários até a exposição dos alimentos consumidos no medievo, buscando tecer comparações com o período atual. Este instrumento permitiu e contribuiu para verificar a aprendizagem histórica com base na história da alimentação.

2 **O Nome da Rosa.** Direção de Jean-Jacques Annaud. Alemanha, 1986, 131 min.

As etapas do desenvolvimento da proposta deste estudo, apresentam uma sequência didática planejada e encontram-se esboçadas no esquema a seguir:

Figura 1 – Esquema de uma sequência didática



Fonte: Elaborada pela autora (2017).

1.4 Análises da aplicação

Quando o contexto medieval foi apresentado aos sujeitos desta pesquisa, o qual procurou evidenciar os contrapontos que tange a alimentação deste período histórico, tais como: as inovações nas técnicas agrícolas que provocou um excedente de alimentos, assim como os constantes ciclos de fome, pestes, carestia e miserabilidade recorrentes deste contexto histórico, houve intensa participação através de debates e inúmeros questionamentos.

Alguns destes questionamentos dizem respeito a comparação da miserabilidade e a escassez de alimentos no medievo com a atualidade. Um grupo de alunos, do 1º Ano do Ensino Médio chegaram a relacionar com a realidade atual, destacando que algumas pessoas se alimentam com restos de comida, principalmente em lugares expostos à conflitos de ordem política. Citaram países do continente africano, destacando situações de sujeitos que morrem de inanição.

Outro dado relevante diz respeito a um questionamento que surgiu após os debates. Na turma de 7º Ano, levantou-se o questionamento acerca de doenças crônicas no medievo, como a diabetes, pois na turma havia um exemplo. Esta abordagem gerou amplo debate entre os alunos deste nível de ensino.

Um aspecto percebido em ambas as turmas foi que houve rupturas nos padrões alimentares da geração dos educandos, quando comparada a de seus familiares (pais e avós). Vale considerar que os próprios discentes sinalizaram a percepção de

rupturas, permanências e transformações entre o passado e o presente, tanto em relação ao contexto medieval, quanto em relação as duas gerações de seus familiares investigadas. Neste sentido, os alunos conseguiram perceber que o alimento constitui uma categoria histórica, considerando os padrões de continuidade e transformações das práticas e dos hábitos alimentares.

Um dado relevante observado é que apesar da diferença de faixa etária entre os educandos das duas turmas envolvidas neste estudo, em ambas os resultados obtidos nos debates e na realização das atividades escritas foram positivos. Talvez pelo fato de os alunos da turma do ensino médio possuírem mais vivência, conseguiram construir e estabelecer mais relações comparativas entre o medievo e a atualidade do que a turma do ensino fundamental. Mesmo assim, tanto numa, quanto na outra turma, os educandos conseguiram identificar as relações entre o passado e o presente, assim como identificar, através da alimentação, as transformações das sociedades humanas.

Outro aspecto percebido é que ao realizarem a tarefa da coleta de dados, os alunos se mostraram mais motivados. A motivação estava relacionada a valorização das memórias e das experiências locais proporcionada por esta atividade, as quais foram manifestadas através dos questionários e da tabela alimentar. Nelas, o aluno se fez sentir parte do processo de construção do conhecimento histórico, sendo constatado seu envolvimento através da leitura da Memória de Aula, a qual indicou o entusiasmo com a realização desta tarefa.

Também se evidenciou através da leitura desta atividade, que os educandos pontuaram mais as relações de permanências e rupturas, mudanças e transformações relativas aos hábitos, dieta e costumes alimentares entre as gerações envolvidas no questionamento do que em relação ao contexto medieval, talvez tenha sido mais significativa devido as relações estabelecidas e a proximidade temporal entre os sujeitos envolvidos.

Outro dado que merece ser salientado diz respeito ao valor humano e afetivo percebido na leitura da coleta de dados. O educando além de compreender com maior clareza a proposta de comparação do medievo com a atualidade, conseguiu estabelecer relações com a atualidade, identificando e conhecendo a história de seus entrevistados.

A atividade da coleta promoveu e proporcionou uma aproximação entre gerações. Este dado foi constatado através da leitura de cada Memória de Aula, com registros positivos no empenho da tarefa, sobretudo pelo conhecimento de informações que desconheciam de seus familiares.

Deste modo, observa-se que esta atividade promoveu um enlace familiar, no sentido que o educando conheceu os hábitos e costumes alimentares de seus familiares e pôde diferenciá-los dos seus, aproximando-os. Assim como pode perceber as rupturas e semelhanças com o medievo, tornando esta proposta de atividade satisfatória.

1.5 Considerações finais

O presente estudo buscou desenvolver possibilidades de ensino através da História da Alimentação como proposta de aprendizagem histórica, visando promover a aproximação da História e do Ensino de História à realidade social e cultural dos educandos, a fim de verificar o potencial com que a História da Alimentação poderia contribuir no processo do conhecimento histórico escolar.

A alimentação foi a fonte norteadora deste estudo. Por ser necessária e vital a todo ser humano, pensou-se nela como uma importante e significativa ferramenta capaz de aproximar o conteúdo trabalhado no cotidiano escolar à realidade dos alunos, de modo que através dela fosse possível estabelecer relações entre o passado e o presente, percebendo as transformações das sociedades humanas ao longo do tempo, tornando o ensino e o conhecimento histórico construtivo e mais interessante. Neste sentido, constatou-se que esta proposta de aprendizagem histórica conseguiu cumprir o seu papel.

A trajetória percorrida para a elaboração desta proposta metodológica de aprendizagem histórica, que utilizou a História da Alimentação como alicerce, exigiu muita pesquisa, preparação e planejamento prévio. Na medida que as leituras foram se estabelecendo, houve a necessidade de se construir e elaborar uma sequência didática a ser aplicada, a fim de contribuir para uma melhor organização e planejamento de cada uma das atividades apresentadas. Estas, uma vez que ganharam forma, tornaram este estudo cada vez mais envolvente.

Constata-se que a experiência proposta e apresentada, permeada pela alimentação, pode ser aplicada e desenvolvida em qualquer período histórico. Da mesma forma, pode ser trabalhada de maneira interdisciplinar, envolvendo diversas disciplinas, das diferentes áreas de conhecimento.

Observa-se que, ao valorizar a memória e as experiências locais, através da atividade da coleta de dados, houve maior interesse, participação e envolvimento dos estudantes, pois sentiram-se parte do processo de construção do conhecimento, compreendendo melhor o conteúdo e demonstrando entusiasmo e motivação.

A oportunidade proporcionada pelo Mestrado Profissionalizante em Ensino de História é incalculável, principalmente pela possibilidade de permitir construir algo que pudesse ser aplicado e demonstrado. Espera-se que este estudo contribua e possibilite muitos docentes a conduzir esta proposta de aprendizagem histórica para a sala de aula, enquanto proposta metodológica de ensino, colaborando como um modelo aplicável.

A experiência adquirida através deste estudo sinalizou que a história da alimentação proporcionou para os educandos, uma significativa percepção das formas complexas de transformações da sociedade humana. De modo que foram capazes de construir e tecer relações entre o medievo e a atualidade, percebidos tanto nos debates realizados após a exposição dos textos e dos materiais iconográficos, quanto através da leitura da atividade de Memória de Aula.

Conclui-se que a utilização da alimentação como ponto articulador deste processo e a serviço da pesquisa histórica, não apenas contribuiu para o desenvolvimento de uma prática renovada de ensino, como também tornou o ensino um processo aprazível, participativo e envolvente, resultando numa melhor compreensão e assimilação do contexto histórico trabalhado, pois os discentes realizaram significativas considerações entre o passado e o presente, percebendo a importância do estudo do passado para compreender a permanência ou ruptura ou transformação da humanidade, através da tradição alimentar ao longo do tempo. Atendendo assim, a todos objetivos propostos neste estudo.

1.6 Referências

- BASSO, R. O lugar da alimentação nos estudos históricos da escola dos Annales. **Rev. História Helikon**, Curitiba, v. 2, n. 3, p. 50-63, 1º sem. 2015.
- BRASIL. **Parâmetros Curriculares Nacionais: História**. Brasília: MEC/SEF, 1998.
- BURKE, P. **O que é História Cultural?** 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.
- CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- DEMO, P. **Pesquisa: princípio científico e educativo**. 14. ed. São Paulo: Cortez, 2011.
- FERREIRA, N. A alimentação portuguesa na Idade Medieval. **Revista da SPCNA**, v. 14, n. 3, p. 104-114, 2008.
- FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.
- FRANCO JÚNIOR, H. **A Idade Média: Nascimento do Ocidente**. São Paulo: Brasiliense, 2006.
- FREYRE, G. **Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2007.
- HORN, G. B.; GERMINARI, G. D. **O ensino de história e seu currículo: teoria e método**. Petrópolis: Vozes, 2006.
- HUE, S. M. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2008.

- LE GOFF, J. **A Civilização do Ocidente Medieval**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016.
- LE GOFF, J. **Para uma outra Idade Média: tempo, trabalho e cultura no Ocidente**. 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.
- MAGALHÃES, S. M. de. Uma história palatável: A invenção da identidade Goiana por meio da alimentação. *In: ENCONTRO PERSPECTIVAS DO ENSINO DE HISTÓRIA/ FÓRUMS CONTEMPORÂNEOS DE ENSINO DE HISTÓRIA NO BRASIL ON-LINE*, 7., 2009, Campinas. **Anais [...]**. Campinas: [s.n.], 2009.
- MEDEIROS, E. W. Ensino de História: fontes e linguagens para uma prática renovada. **Vidya**, v. 25, n. 2, p. 59-71, jul./dez. 2005.
- MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-41, out. 2001.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
- MONTANARI, M. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.
- OLIVEIRA, A. S. de. **A História da Alimentação como ferramenta de ensino de História**. 2018. 98 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2018.
- RAMOS, F. P. Alimentação. *In: PINSKY, C. B. (org.). Novos temas nas aulas de História*. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2010. p. 95-118.
- SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005.
- SCHMIDT, M. A.; BARCA, I.; MARTINS, E. de R. **Jörn Rüsen e o Ensino de História**. Curitiba: Ed. UFPR, 2011.
- SCHMITT, D. V.; GIACOMINI, T. A culinária adentra a sala de aula. *In: FÓRUM INTERNACIONAL DE PEDAGOGIA*, 6., Associação Internacional de Pesquisa na Graduação em Pedagogia (AINPGP), 30 jul. a 1º ago. 2014, Santa Maria. **Anais [...]**. Santa Maria: [s.n.], 2014.
- STANDAGE, T. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.
- STRONG, R. C. **Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.
- ZAMBONI, E. Panorama das Pesquisas no Ensino de História. **Saeculum – Revista de História**, n. 6/7, jan./dez. 2000/2001.

2. Alimentação saudável em *buffets* de eventos infantis: Entre desafios e possibilidades no litoral sul potiguar



Darlyne Fontes Virginio³
Bruna Naiara Domingos Pessoa⁴
Izabelly Vitória de Lima Barros⁵
Maria Luíza da Silva Barbosa⁶

3 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Canguaretama. E-mail: darlyne.fontes@ifrn.edu.br;

4 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Canguaretama. E-mail: naiara.bruna@escolar.ifrn.edu.br;

5 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Canguaretama. E-mail: izabelly.l@escolar.ifrn.edu.br;

6 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Canguaretama. E-mail: m.barbosa@escolar.ifrn.edu.br.

Resumo: O objetivo deste estudo é apresentar os resultados obtidos por meio do “NutriCor”, projeto de pesquisa-ação implementado por docente e discentes do curso técnico integrado em eventos do IFRN (Campus Canguaretama) que visava incentivar empreendedores que trabalham com *buffets* para eventos, especialmente infantis, a aderir a uma alimentação saudável em seus cardápios. O projeto ocorreu no período de julho de 2020 a março de 2021, contou com cinco metas e dez atividades. O estudo destaca-se como descritivo-exploratório de natureza qualitativa, tendo uma amostra de 13 empreendedores do setor de alimentação. A coleta dos dados contou com a realização de pesquisas bibliográficas sobre alimentação saudável e entrevistas que contribuíram para traçar um perfil dos empreendedores e de seu interesse sobre a temática. Como resultados o projeto realizou um *Workshop* virtual, e uma cartilha, os quais disseminaram informações sobre alimentação saudável e a importância de implementá-la em eventos.

Palavras-chave: alimentação saudável; eventos; IFRN.

2.1 Entre Eventos e Alimentação Saudável: Contextualizando o projeto NutriCor

Os eventos ocupam destaque no cenário socioeconômico de diversos países, tendo proeminência para a interação com mercados de turismo e envolvimento direto no *marketing* estratégico de grandes e pequenas empresas. Haja vista a sua capilaridade e, por conseguinte, multidisciplinaridade é um setor que gera causas e consequências. De acordo com o II Dimensionamento Econômico da Indústria de Eventos no Brasil, este setor é responsável por 7,5 milhões de empregos diretos, indiretos e terceirizados na economia nacional e contribui com R\$ 48,69 bilhões em impostos e, para se ter uma extensão desse setor, o estudo aponta, ainda, que no ano de 2012 foram realizados 590.913 eventos nos 9.445 espaços disponíveis no país, reunindo 202.171.787 pessoas e gerando uma receita estimada de R\$ 209,2 bilhões (ABEOC; SEBRAE, 2013).

Para Britto e Fontes (2002) os eventos podem ser conceituados como a junção de ações planejadas juntamente com esforços, visando sempre alcançar resultados benéficos ao seu público-alvo. Para além disso, Matias (2001) apresenta os eventos como sendo componentes importantes da comunicação, que buscam minimizar esforços fazendo uso do poder expressivo, engajando assim, as pessoas numa determinada ideia ou espaço.

Os conceitos apresentados, a princípio foram atribuídos a eventos presenciais, mas também podem ser associados a eventos virtuais. Aliás, o modo *on-line* tem ganhado repercussão nos últimos anos, principalmente diante da pandemia gerada pelo novo Coronavírus, do qual decorre a doença covid-19, e que chegou ao Brasil no ano de 2020, trazendo inúmeros impactos na saúde, educação e economia, alcançando assim, as mais diferentes áreas, incluindo o setor de eventos. Para mais, esta situação serviu como propulsora a adaptação de eventos presenciais para o formato *on-line*, assim, “como uma possibilidade de reverter a estagnação total do campo, alguns eventos artísticos foram transformados e ocuparam as plataformas *online*” (ARAÚJO; CIPINIUK, 2020, p. 193). Além dos eventos artísticos, muitos eventos técnico-científicos também tiveram sua estrutura alterada para o formato virtual, desde congressos e conferências a *workshops* e oficinas.

Neste cenário, salienta-se que além das atividades de ensino, os projetos de pesquisa e de extensão, em especial, os desenvolvidos no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN) precisaram ser realizados de forma totalmente remota nos anos de 2020 e 2021. Isto posto, sabendo que no Rio Grande do Norte (RN), estado conhecido pelas belezas naturais, especialmente, pelo litoral e suas praias, o turismo é um dos setores econômicos de

maior evidência. Por sua vez, o litoral sul do RN compreende um mercado turístico consolidado, concentrando destinos conhecidos internacionalmente como as praias de Pipa, em Tibau do Sul; o município de Baía Formosa; e Barra do Cunhaú, em Canguaretama.

Nessa perspectiva, atendendo ao seu foco tecnológico no eixo de turismo, hospitalidade e lazer, o Campus Canguaretama do IFRN atua desde o ano de 2013 e tem cursos voltados para esse setor, incluindo, o curso técnico integrado em eventos e o curso superior de tecnologia em gestão de turismo, formando profissionais aptos a atuarem localmente e a desenvolverem seus conhecimentos, habilidades e atitudes na região em que vivem, contribuindo com o crescimento do setor turístico e, conseqüentemente, de eventos. De acordo com o Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos (PPC/IFRN, 2015), os discentes após realizarem a conclusão do curso devem apresentar capacidades, como: refletir sobre os fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando teoria e prática nas diversas áreas do saber; trabalhar em serviços de recepção de eventos; elaborar planos de *marketing* para eventos etc.

Com isso, no ano de 2020, docente e discentes do curso de eventos do IFRN – Campus Canguaretama, elaboraram e submeteram um projeto de pesquisa-ação a um edital da Pró-Reitoria de Extensão (PROEX/IFRN) cujo tema central visava incentivar empreendedores que trabalham com *buffets* para eventos, especialmente infantis, a aderir a uma alimentação saudável em seus cardápios, para que desta forma, o público infantil pudesse ser estimulado a consumir uma alimentação mais nutritiva e equilibrada, especialmente, em eventos. O projeto foi aprovado pelo Edital nº 01/2020-PROEX/IFRN, e implementado no período de 27 de julho de 2020 a 05 de março de 2021, intitulado “NutriCor: Trazendo cor e nutrição para os *buffets* de eventos infantis da Microrregião do Litoral Sul Potiguar”.

Destarte, o objetivo deste estudo é apresentar os resultados alcançados por meio desse projeto que contou com cinco metas e dez atividades, além de coletar informações importantes sobre os *buffets* para eventos na Região Geográfica Imediata de Canguaretama/RN. Do projeto participaram 13 empreendedores do setor de alimentação voltada para eventos; além de pesquisas sobre alimentação saudável; realização de um *Workshop* virtual, que alcançou um público de 40 pessoas, para a disseminação de informações sobre alimentação saudável e a importância de implementá-la em eventos, especialmente os infantis; e, por fim, a elaboração de uma cartilha contendo o passo a passo das ações e alcance do projeto. Com base nisso, todas as metas e atividades descritas no capítulo 5 deste estudo retratam a relação entre alimentação saudável e eventos, contidas ao longo do projeto e suas interfaces, desafios e resultados.

2.2 Conhecendo o setor de Eventos: do conceito, classificação e planejamento à formação profissional

Os eventos existem desde muito tempo, e embora não haja consenso quanto a sua definição, alguns autores tentam conceituá-los de acordo com seus estudos sobre a área, Matias (2002, p. 4), por exemplo, expõe a ideia de eventos como sendo “acontecimentos que possuem suas origens na Antiguidade e que atravessaram diversos períodos da história da civilização humana, atingindo os dias atuais”. Por outro lado, Zanella (2003, p. 13) os apresenta como um “conjunto de atividades profissionais desenvolvidas com o objetivo de alcançar o seu público-alvo através do lançamento de produtos, da apresentação de uma pessoa, empresa ou entidade, visando estabelecer seu conceito ou recuperar sua imagem”.

Para mais, enquanto Andrade (2013) aponta os eventos como sendo um dos fatores que promovem o retorno social e econômico sobre um investimento, Britto e Fontes (2002, p. 20) os descreve como sendo “muito mais do que um acontecimento de sucesso, o evento é a soma de esforços e ações planejadas com o objetivo de alcançar resultados definidos junto ao seu público-alvo”, ressaltando o empenho, tanto dos organizadores em relação ao planejamento, como a participação do público que é quem desfruta dos eventos.

Não obstante, alguns autores (CESCA, 2008; ALLEN *et al.*, 2008; ZITTA, 2011; MATIAS, 2013; BRITTO; FONTES, 2002) ressaltam a importância de se classificar os eventos por meio de segmentações pautadas em suas peculiaridades, porém, a classificação mais abrangente é a de Britto e Fontes (2002), pois apresentam seis formas distintas, são elas: categoria – eventos institucionais e promocionais ou mercadológicos; área de interesse – artística, científica, cultural, educativa, cívica, política, entre outros; localização – distritais, municipais, regionais, estaduais, nacionais e internacionais; características estruturais – porte (pequeno, médio e grande), data (fixo, móvel, temporário), perfil dos participantes (geral, dirigido, específico); espacialidade – eventos internos e eventos externos; e, por fim, a tipologia, que reúne 11 tipos e 84 subtipos de eventos diferentes. Essa classificação dos eventos é tida como um elemento que ajuda o profissional do setor tanto a trabalhar melhor suas ideias e pôr em prática desde o planejamento, como também o ajuda a orientar-se melhor no momento de promover e expor a imagem do evento para o seu público-alvo.

Por sua vez, corroborando Maia (2013), vale ressaltar que devido à complexidade desse setor, pode se afirmar que na literatura ainda há lacunas que requerem maior atenção, afinal, comporta um crescimento acelerado cada dia mais, dando vez para muitas mudanças, logo, os estudos até então obtidos estão sujeitos a constantes mudanças. Para além, tem-se no setor uma mudança notória nos últimos anos, já que

grande parte dos 84 subtipos de eventos elencados por Britto e Fontes (2002) ocorrem em uma estrutura física 100% presencial. No entanto, para a realização dos eventos no ano de 2020, alterações tiveram de ser feitas em razão da pandemia gerada pelo novo Coronavírus que ocasiona a doença conhecida mundialmente como covid-19, havendo assim, uma transformação no formato de alguns eventos, os adaptando do presencial para o formato virtual.

Congressos, *workshops*, *shows* e até mesmo casamentos, ganharam um novo estilo, toda estrutura física teve de ser transposta para uma tela de computador, *notebook*, *tablet* ou celular, dentre outros dispositivos, e embora a realização de eventos virtuais já ocorresse, esse momento crítico de pandemia, serviu como propulsor para que os eventos *on-line*, adquirissem uma visibilidade ainda maior. Dito isso, os eventos virtuais e presenciais têm basicamente a mesma proposta no que diz respeito a sua realização, assim, a principal divergência entre eles está relacionada ao local onde ocorrem, pois, enquanto os eventos presenciais são realizados em estruturas físicas, os *on-line* ocorrem em ambientes virtuais por meio das tecnologias digitais (IFRJ, 2020).

A realização de eventos virtualmente pode ocasionar muitos benefícios e, Martin e Lisboa (2020) apresentam alguns deles, como por exemplo: uma flexibilidade no acesso, já que o deslocamento neste caso não é necessário; uma programação mais flexível a dias e horários tendo em vista que os participantes estão no conforto de suas casas e rotinas; menor custo, já que não requer estruturas físicas, uso de materiais como papel, canetas, nem projetores, dentre outros, entretanto, mesmo diante de tantas mudanças, algumas coisas não se alteram, como por exemplo, o planejamento.

O planejamento e organização de eventos, sejam presenciais ou *on-line*, consiste em três fases, sendo elas: pré, trans e pós-evento. É comum estudiosos da área (COUTINHO, 2010; MACHADO, 2019) adotarem o planejamento desde o pré-evento e tendo como elemento fundamental a elaboração de um projeto com todas as ações necessárias e a divisão de equipes em comissões; para mais, na fase do transevento se tem uma compilação que vai desde a logística à adequação das instalações, esta sendo a fase de garantia da execução do evento e de boa implementação de seus recursos; por fim, o pós-evento se configura como a fase de encerramento, sendo destinada à avaliação do evento, análise dos resultados obtidos e a proposição de melhorias para edições futuras. Diante do exposto, o planejamento surge como fator importante para a execução de qualquer evento independente de sua tipologia e, que carece de ferramentas específicas para isso. Assim, para obter bons resultados na execução, é necessário que o evento seja bem planejado, segundo Corcino *et al.* (2020) e Matias (2007) para estruturar o planejamento é necessário o uso de algumas ferramentas, como: o 5W2H, uma ferramenta feita para detalhar ações para

o evento; o *checklist* usado para garantir o acompanhamento das atividades; as fichas avaliativas, que tem por intuito coletar a opinião dos participantes em relação ao evento, dentre outras, de modo que do pré ao pós-evento, tudo esteja posto no papel e organizado, sedimentando assim, o caminho ideal para o sucesso do evento.

É possível analisar a amplitude e versatilidade do setor de eventos, já que este, tem se mostrado adaptável diante das crises econômicas e até mesmo sanitárias, como a pandemia da covid-19, mesmo diante de muitas dificuldades, o setor “consegue movimentar cerca de R\$936 bilhões por ano, o que corresponde a 12,93% do PIB brasileiro” (ARAÚJO, 2020, p. 14), isto é, cerca de um a cada quatro brasileiro no país, trabalha, mesmo que indiretamente, com eventos. Entretanto, vale ressaltar que um setor para evoluir deve ser coordenado por profissionais qualificados, logo, a qualificação surge de forma primordial para sua competitividade, como apontam Lourenço e Amaral (2020). Desse modo, a formação acadêmica passa a ser uma prioridade do profissional, que incentivados a alinhar teoria e prática tendem a se destacar levando em consideração as diversas possibilidades de atuação, desde alimentos e bebidas (A&B) até serviços de iluminação, locação de tendas, palcos e serviços de recepção e cerimonial, apenas para citar alguns.

Em síntese, com as oportunidades de qualificação e o crescimento do setor de eventos, a inovação e criatividade surgem por meio dos mais diversos serviços, dentre eles, o serviço de A&B, sendo os *buffets*, uma das grandes vertentes. Não obstante, os eventos são, estrategicamente falando, disseminadores de informações independentemente da área, já que por seu intermédio organizações diversas que são do poder público à associações, iniciativa privada, entre outros, podem promover momentos de trocas de aprendizados, lançamentos de produtos ou serviços, inaugurações, capacitações, comemorações diversas. Nesse contexto, os eventos se consolidam como estratégia (empresarial, de marketing, turística, educacional) e ganham notoriedade em detrimento dos impactos positivos que deles decorrem.

2.3 Sobre alimentação saudável em eventos

A alimentação saudável constitui-se no consumo equilibrado de nutrientes, vitaminas e minerais em quantidades adequadas por meio de alimentos, em maioria não industrializados. Tendo isso em vista, Ramos e Stein (2000) afirmam que um bom comportamento alimentar pode prevenir doenças ligadas a má alimentação, promovendo assim, a saúde das pessoas que optam por se alimentar adequadamente. Acredita-se que uma das grandes lacunas nos hábitos alimentares derivam especialmente da infância, pois presume-se que na maioria das vezes as pessoas acabam tendo contato com esse tipo de alimentação somente na vida adulta, onde seu paladar já está adaptado a outros hábitos alimentares dificultando assim a inclusão de uma alimentação saudável em seu cotidiano.

As autoras supracitadas afirmam que as crianças na pré-escola podem ser influenciadas a consumir alimentos com gorduras, açúcares, a partir da socialização delas com os padrões da cultura alimentar do grupo social ao qual ela pertence. Souza (2014) traz um alerta a esse respeito, afirmando que se deve ter maior precaução no que diz respeito à alimentação das crianças a partir do segundo ao terceiro ano de idade, pois é nesta fase em que ocorre a descoberta das texturas, cores e sabores que podem influenciar o seu padrão alimentar. Isto fará com que ela cresça com um padrão de alimentação rico em nutrientes e continue seguindo pelo caminho ao qual foi apresentada e incentivada quando menor.

Não obstante, Lanes *et al.* (2012) afirmam que é na infância que ocorre a formação de bons hábitos alimentares e, este é um fator importante, haja vista ter uma alimentação saudável na infância, ajuda a prevenir doenças e promover a saúde na fase adulta. Entretanto, mesmo diante destas informações, sabe-se que na maioria das vezes a realidade é o oposto, principalmente porque as pessoas estão acostumadas a ter uma alimentação pobre em nutrientes, fazendo com que aderir a uma alimentação nutritiva e saudável se torne cada vez mais difícil.

Toral *et al.* (2009), por meio de uma pesquisa realizada com adolescentes em algumas escolas de Brasília/DF, apontam que grande parte dos adolescentes alegaram que as principais dificuldades encontradas em aderir a uma alimentação saudável, são: em relação ao gosto dos alimentos considerados saudáveis; a tentação em consumir alimentos ricos em açúcares e alto teor calórico; a falta de tempo para consumir um alimento de preparo demorado; e a praticidade encontrada no consumo de alimentos produzidos em *fast-food*. Esta perspectiva também pode ser aplicada a crianças, afinal, embora elas ainda não tenham noção da praticidade do *fast-food* ou a falta de tempo para preparo do alimento, o gosto dos alimentos assim como também a tentação em relação ao açúcar pode se destacar notadamente, quando os pais e o meio em que vivem não possuem hábitos alimentares saudáveis.

Para Pinheiro (2005, p. 126), “uma alimentação saudável deve basear-se em práticas alimentares com significação social e cultural”, ou seja, os hábitos alimentares estão diretamente ligados à cultura, a sociedade, logo, o meio em que a criança, o adolescente ou até mesmo o adulto tem contato se torna essencial para corroborar com esse tipo de comportamento. Por exemplo, se a criança tem contato com uma alimentação saudável na escola, talvez ela acabe vendo esse tipo de alimentação como algo chato ou até mesmo obrigatório dificultando assim a adesão desses alimentos em seu cotidiano, porém, se a criança encontra essa alimentação em ambientes como aniversários, chás e demais festas, presume-se que passe a olhar para esses alimentos com um ar mais divertido e leve, tornando a adesão a essa alimentação mais prática.

Corroborando Vitolo *et al.* (2005), entende-se que a condição socioeconômica pode dificultar mudanças nas boas práticas alimentares de muitas crianças, afinal, sabe-se que o padrão de vida saudável nem sempre pode ser considerado acessível. Embora tenha se criado o estigma de que se alimentar bem está ligado a um estilo de vida, Graça *et al.* (2015, p. 17) apontam que “um padrão alimentar pobre em fruta, rico, em sódio e pobre em hortícolas é o principal responsável para a perda de anos de vida saudável”, ou seja, ter uma alimentação saudável está ligado diretamente à saúde e bem-estar, logo, propagar esse tipo de alimentação especialmente para o público infantil tem grande importância. Acredita-se que o público infantil, em sua grande maioria, enxerga a comida saudável como não saborosa, porém, presume-se que este estigma possa ser quebrado se este público encontrar este tipo de alimentação em ambientes não cotidianos, como em eventos infantis, na qual os *buffets* saudáveis podem ser apresentados de maneira divertida, colorida e saborosa.

Sabendo que o serviço de alimentos e bebidas (A&B) está presente em grande parte dos eventos, visando promover momentos de socialização e descontração durante confraternizações através de serviços de *coffee break*, *coquetel*, *brunch* entre outros, vê-se nesse serviço uma oportunidade para introdução de alimentos saudáveis nesses cardápios, pois acredita-se que há uma carência de *buffets* que oferecem essa opção, especialmente em eventos infantis. É certo que aparentemente trocar o tradicional cardápio de festas infantis por alimentos como frutas e verduras pode parecer brusco de primeira vista, porém, essa adaptação pode ser gradativa, a começar na substituição de doces a base de leite condensado para doces a base de frutas, de refrigerantes por sucos naturais ou até mesmo de petiscos gordurosos por *finger foods* à base de goma ou farinha, são pequenos exemplos que podem fazer diferença em um cardápio carregado de frituras, gordura e conservantes.

Para mais, Calaça *et al.* (2003, p. 13) alertam que

[...] a meta de todo estabelecimento de alimentação coletiva é, ou deveria ser, oferecer aos seus clientes ou comensais, alimentos inócuos e de excelente qualidade, em um ambiente adequado e com o melhor serviço e atenção [...].

Diante disso, entende-se que ofertar uma alimentação de qualidade pode estar diretamente ligada a um cardápio não só seguro, mas especialmente saudável. Trazer aos *buffets* alimentos saudáveis para os eventos infantis, revela muito mais do que o desenvolvimento do setor, demonstra a preocupação dos prestadores desse serviço com o público que os consome. Embora para Azevedo (2008, p. 718) “o conceito de dieta saudável não caiba em nenhum consenso científico”, Oliveira *et al.* (2014, p. 617) dizem que a Organização Mundial da Saúde (OMS) compreende alimentação saudável

como “o aumento do consumo de frutas, hortaliças, legumes, cereais integrais e frutas secas”. É possível entender que embora o termo alimentação saudável possa dar vez para diversas perspectivas sobre esse tema, esta acaba ligando-se aos conceitos de saúde, bem-estar, e se aplicada aos eventos, denota a preocupação do empreendedor com o seu público-alvo.

Diante do exposto, acredita-se que incentivar os empreendedores que trabalham com *buffets* para eventos a aderirem a um cardápio mais saudável aparece como sendo uma ação de suma importância, afinal, eles serão os prestadores do serviço, cabendo a eles também a perspectiva de acreditar nos benefícios da inclusão desse tipo de alimentação. Para além do incentivo ao consumo de bons alimentos, a adesão da alimentação saudável em eventos pode ser considerada relevante, também, no quesito incluir uma diversidade de públicos em um único serviço de *buffet*, já que um cardápio saudável consegue abranger não só as crianças que podem consumir qualquer tipo de alimento como também aquelas que possuem restrições, seja por escolha dos pais como vegetarianos e veganos, ou por alergias, como intolerância à lactose e alergia à proteína do leite da vaca (APLV).

Desta forma, Paiva (2016, p. 9) diz que “ofertar refeições saudáveis em eventos é uma maneira de promover saúde e bem-estar no ambiente de trabalho e ensino e apoiar escolhas saudáveis pelos trabalhadores e estudantes”. Diante desta afirmação, entende-se que a inclusão da alimentação saudável em *buffets* vai para além do setor de eventos, a mensagem transmitida por meio desses cardápios, pode alcançar o público mesmo fora dos eventos promovendo uma ideia de saúde e bem-estar não só no ambiente de trabalho, em ocasiões sociais, como também no cotidiano.

2.4 Métodos e Técnicas implementadas na realização do projeto NutriCor

O projeto de extensão “NutriCor: Trazendo cor e nutrição para os *buffets* de eventos infantis da Microrregião do Litoral Sul Potiguar”, executado por docente e discentes do IFRN – Campus Canguaretama, teve por objetivo incentivar o público que trabalha com *buffets* para eventos, a aderirem a uma alimentação saudável em seus cardápios, de maneira que, estes pudessem vislumbrar um *buffet* para eventos infantis saudável, atrativo e saboroso. O projeto surgiu da inquietação das discentes ao analisar a dificuldade em encontrar alimentos saudáveis em *buffets* infantis na sua região, de modo que, o público infantil, incluindo, o vegano, o vegetariano e até mesmo o público APLV, entre outros, não encontravam opções de cardápios nos eventos locais para suas respectivas restrições e/ou tipos de dietas alimentares.

Desta forma, a realidade acusava poucas opções de *buffets* para seus eventos, já que a maioria dos serviços de alimentação oferecidos na região em questão, consistiam em um cardápio à base de açúcares, frituras e gorduras. Isto posto, para

entender melhor as especificidades do projeto NutriCor, pode-se dizer que este se classifica como um projeto de pesquisa-ação, que, segundo Thiollent (1986), consiste na técnica de pesquisa onde se faz o diagnóstico da realidade e ao mesmo tempo cria-se estratégias para enfrentar os problemas encontrados com a análise realizada. O NutriCor teve início em julho de 2020 e término em março de 2021, contou, ao todo, com cinco metas, e 10 atividades. Diante do exposto, o presente estudo é classificado como descritivo-exploratório de natureza qualitativa, pois visou levantar informações sobre um determinado objeto, delimitando assim um campo de trabalho (SEVERINO, 2013, p. 123).

Na meta 1, realizou-se uma pesquisa bibliográfica tendo como base registros já existentes decorridos de pesquisas anteriores, como artigos, monografias, livros, entre outros. Para mais, também se realizou nessa meta, a seleção do público-alvo do projeto, que teve por amostra 13 empreendedores da área de alimentação para eventos, residentes da Região Geográfica Imediata de Canguaretama. A seleção desses empreendedores teve por base a técnica *Snowball*, que consiste na adesão de uma mostra para estudos por meio de referências realizadas por diferentes pessoas que conhecem ou compartilham de características que sejam de interesse da pesquisa em questão (BIERNACKI; WALDORF, 1981). Outrossim, os critérios para seleção dos empreendedores, foram: atuar em algum dos seguintes municípios: Arez, Montanhas, Goianinha e Tibau do Sul (todos compõem a Região Geográfica Imediata de Canguaretama/RN), pois era o local de residência dos discentes do projeto e isso facilitaria a indicação dessas pessoas; e trabalhar com a produção de alimentos e bebidas para *buffets* de eventos, especialmente, os infantis.

Na meta 2, para conhecer melhor o público-alvo do projeto foi realizada uma pesquisa de campo com os empreendedores selecionados na meta 1, assim construiu-se um instrumento de pesquisa, sendo o formulário de entrevista escolhido para essa finalidade. As entrevistas consistem em conversas efetuadas de maneira metódica que proporcionam ao pesquisador as informações que precisa (MARCONI; LAKATOS, 2017), nesse caso, foram conduzidas por meio de chamadas de vídeo pelo aplicativo de mensagens *WhatsApp*, em razão da pandemia. Para complemento de informações, nessa meta, também foi realizada uma pesquisa documental. Vale salientar que, após a coleta dos dados, realizou-se a técnica de análise de conteúdo para tratar e analisar as informações que geraram gráficos no *Excel*.

Para mais, a meta 3 visou a elaboração de um quadro com informações sobre alimentação saudável, para compô-lo, fez-se o uso dos dados adquiridos por meio das pesquisas bibliográfica e documental realizadas nas metas 1 e 2. O quadro objetivava fornecer informações técnico-científicas que seriam transmitidas ao público-alvo do projeto por meio de posts, vídeos e uma cartilha elaborada adiante, na meta 5.

Por sua vez, a meta 4, consistiu na realização de um evento virtual, intitulado “*Workshop NutriCor*” e, para tanto, fez-se uso da aplicação de técnicas e ferramentas de planejamento e organização de eventos, como: 5W2H, *Checklist*, ficha de avaliação, *briefing*, projeto, relatório, assim como descrevem e orientam vários autores da área (BRITTO; FONTES, 2002; MATIAS, 2013; FORTES; SILVA, 2011; FREIBERGER, 2010). No quesito planejar, pode-se destacar também o comissionamento, isto é, divisão de pessoas para trabalhar em equipes e com determinadas atribuições, como sendo uma ação importante no planejamento. Para o *Workshop NutriCor* contou-se com as seguintes comissões: cerimonial, recepção, infraestrutura, credenciamento e marketing, o que garantiu o bom andamento do planejamento com mais rapidez e eficiência.

Por último, a meta 5 teve por objetivo a elaboração da Cartilha NutriCor, contendo as principais informações sobre o processo de elaboração do projeto e do tema alimentação saudável, bem como o quadro gerado na meta 3 e os resultados das entrevistas com os empreendedores do projeto e depoimentos dos discentes.

2.5 Abrindo novos caminhos e ampliando os saberes: estudos, entrevistas, dados e fatos sobre alimentação saudável e os *buffets* de eventos do litoral sul potiguar

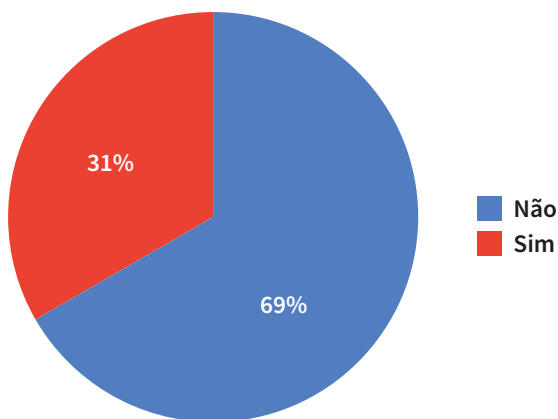
Na realização das atividades do projeto NutriCor, primeiramente, a equipe se debruçou sobre os estudos na temática da alimentação saudável, haja vista, a formação dos discentes e da docente no setor de eventos. Com as inquietações acerca da falta de uma alimentação menos gordurosa e excessivamente doce nos *buffets* ofertados na região imediata de Canguaretama/RN, a preocupação se dava, sobremaneira, ao refletir sobre os eventos infantis e as poucas opções existentes para um cardápio menos ofensivo.

Com isso, a meta 1 do projeto se encarregou de realizar uma pesquisa bibliográfica e documental em *sites* especializados na busca por artigos, livros, dissertações e demais documentos públicos que pudessem reunir informações relevantes acerca da temática. Ao todo, 20 arquivos foram selecionados e, em seguida, os fichamentos foram feitos. Ainda nessa meta, dividida em duas atividades, houve a seleção do público-alvo do projeto, isto é, os empreendedores que trabalham com *buffets* para eventos na Região Geográfica Imediata de Canguaretama. Para isso, foi utilizada a técnica *snowball*, no português, bola de neve, em que um foi indicando o outro e, assim, sucessivamente. Vale salientar que as leituras e trechos fichados (na atividade 1 desta meta) serviram de base para o aporte teórico necessário à construção de *posts* e vídeos informativos sobre a temática, os quais, foram enviados aos empreendedores participantes do projeto por meio de um grupo criado no aplicativo *WhatsApp*, por onde a equipe mantinha contato com dada a situação pandêmica vivida.

Após as leituras, fichamentos e elaboração de material informativo, a equipe colocou em prática a meta 2 que consistia na elaboração de um formulário de entrevista. O objetivo deste formulário era conhecer melhor o perfil dos empreendedores selecionados para participar do projeto. O formulário em questão foi criado na plataforma digital *Google Forms* e aplicado de forma remota, por meio de mensagens e/ou chamadas pelo *WhatsApp*, a 13 empreendedores do projeto, os outros dois empreendedores restantes justificaram não poder participar por falta de tempo e disponibilidade (inicialmente, foram 15 empreendedores selecionados para o projeto). O formulário era composto por 28 perguntas abertas e fechadas divididas em três seções, sendo a primeira dedicada ao perfil do entrevistado, a segunda aos dados dos negócios dos empreendedores, e a terceira seção dedicada à alimentação saudável. A partir disso, os dados foram tabulados e por meio de uma planilha no *Excel* foi possível elaborar gráficos contendo alguns dos resultados mais relevantes.

Quanto ao local de residência dos empreendedores, foi possível identificar que grande parte dos entrevistados residia nos municípios de Goianinha (38%) e Tibau do Sul (38%), acredita-se que os números tenham sido mais altos nesses municípios, pelo fato de serem razoavelmente mais desenvolvidos em relação às oportunidades de mercado de trabalho no setor de eventos, quando comparado aos municípios vizinhos. Quanto à faixa etária e gênero, os resultados mostram a maior incidência para 38% (de 30 a 40 anos) e 98% (feminino), respectivamente. Já o grau de escolaridade revela um perfil com ensino médio completo em 62% dos casos. Para mais, o Gráfico 1 apresenta as respostas dos empreendedores em relação à pergunta “Já fez ou faz algum curso na área de alimentação?”.

Gráfico 1 – Cursos na área da alimentação

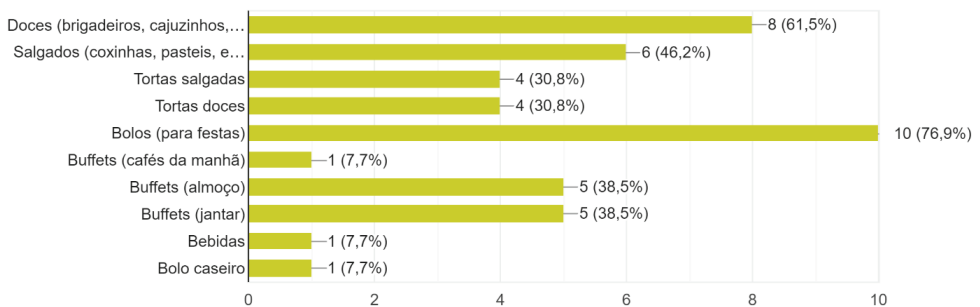


Fonte: Dados do(a) autor(a) (2020).

A pergunta acima foi feita com o intuito de melhor compreender o conhecimento técnico dos empreendedores acerca da área da alimentação, a partir disso, somente 30,8% dos empreendedores disseram ter feito ou estar fazendo algum curso na área de alimentação, enquanto 69,2% disseram não ter feito nenhum curso até o momento. Mais adiante, ao questionar se “gostaria de aprender novas técnicas de preparo, para inovar o seu negócio?”, 92,3% disseram que sim, apontando o interesse deles por mais capacitação na área em que atuam. Com base nessas respostas pôde-se analisar quais os tipos de assuntos poderiam ser abordados na meta 4, que consistia na realização de um evento virtual (o *Workshop* NutriCor que será detalhado no capítulo seguinte), com o intuito de levar aos empreendedores informações básicas, porém de grande importância que poderiam acrescentar em seus respectivos negócios.

Ademais, o Gráfico 2 representa uma das perguntas que abordam alguns dados a respeito dos negócios desses empreendedores.

Gráfico 2 – Produtos oferecidos pelos empreendedores



Fonte: Dados do(a) autor(a) (2020).

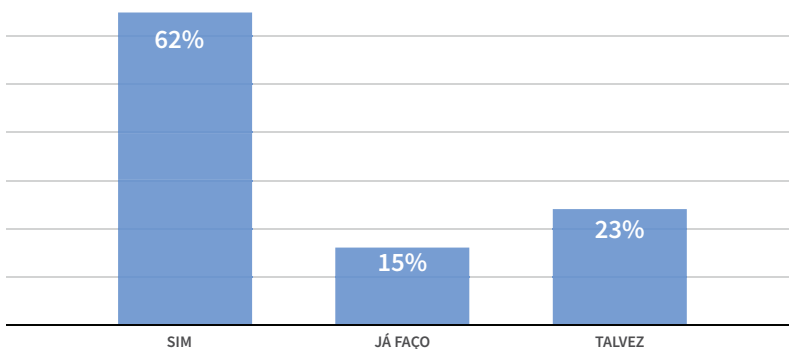
Como o Gráfico 2 apresenta, grande parte dos produtos oferecidos pelos empreendedores se tratava de bolos (76,9%) e doces para eventos (61,5%), enquadrando esses empreendedores dentro do público-alvo do projeto e revelando, ao mesmo tempo, que o foco deles é para a produção de doces, o que pode indicar espaço no mercado para incremento de alimentos salgados. As respostas foram diversificadas tendo em vista que esta pergunta oferecia a possibilidade de marcar várias opções.

Quanto ao tempo de atuação no mercado, 15% está a menos de 3 anos, 46% possui de 3 a 6 anos de atuação, 8% de 7 a 10 anos e 23% de 11 a 15 anos, sendo apenas 8% acima de 15 anos. Isso revela um mercado jovem, com tempo de atuação

razoável e que ainda está se consolidando no cenário local nesse ramo de A&B, especialmente, voltado para eventos. Quando abordados sobre possuir redes sociais para ajudar na divulgação de seus negócios, todos afirmaram possuir e utilizar esse tipo de ferramenta, com destaque para 77% no Facebook, 69% no Instagram e 77% afirmaram também fazer uso do *WhatsApp* como rede para comunicar os seus serviços aos clientes. Nessa perspectiva, além das redes sociais, eles afirmaram que a divulgação boca a boca foi considerada a mais importante forma de propagação dos seus produtos e serviços com 69%, uma vez que a maior parte (62%) não dispõe de espaço específico para a venda dos seus produtos.

Para além, na intenção de instigá-los a pensar sobre a alimentação saudável no contexto dos eventos, a seção 3 do formulário, foi destinada a questões sobre “Nutrição e alimentação saudável” com perguntas a respeito de quais as possíveis dificuldades de se implementar uma alimentação saudável em seus *buffets* para eventos. Em contraponto a afirmação de todos (100%) sobre ser possível incluir uma alimentação saudável em seus cardápios, as respostas para uma provável dificuldade em colocar em prática essa intenção variaram entre “alto investimento”, “possível não aceitação por parte do público” e “falta de informação”. Isso pode ser analisado sob o aspecto de que 53% informaram que a alimentação saudável está presente em seu cotidiano de forma regular ou pouco. Isto é, os próprios empreendedores não são adeptos desse tipo de alimentação, contudo, quando perguntados se “considera a possibilidade de fazer versões mais saudáveis de alimentos tradicionais que você produz?” As respostas foram as seguintes, conforme Gráfico 3.

Gráfico 3 – Considera fazer versões mais saudáveis dos alimentos que produz



Fonte: Dados do(a) autor(a) (2020).

O Gráfico 3 aponta que há interesse (62%), mas não sabem como fazer isso ou como levar adiante para os que afirmaram já praticar (15%). Em seguida, para compreender especificamente se trabalhavam com variedades de produtos visando atender as necessidades do público, como: alimentos veganos, sem lactose, sem glúten e entre outros, 77% informou que não, mas 23% disse atender a esse público, revelando mesmo timidamente que há iniciativas nesse sentido. Aos que responderam não, foi perguntado se eles gostariam de trabalhar com alimentos voltados a esse público e 54% disseram que sim, contra 31% que disse não. É importante esclarecer o interesse dos empreendedores para realizar esse tipo de serviço e atender a um público que carece de maiores cuidados em sua alimentação, por isso, a pesquisa revela o desejo de alguns atuarem e outros não, traçando o perfil dos negócios na região para a alimentação com restrições.

Mais adiante, foram questionados se “acredita que trabalhar com alimentação saudável é uma inovação para o seu negócio? Por quê?” 77% afirmou que sim e 23% que não. Ao explicar o motivo de sua resposta, a maioria disse que concorda que a alimentação saudável é uma inovação e pode ser boa para o seu negócio porque “é bom para a saúde”, “porque hoje a maioria das pessoas, procuram por uma alimentação equilibrada”, “por que cada dia as pessoas buscam se alimentar de forma mais saudável”, “pois irá prezar pelo bem-estar dos meus clientes”. Refletindo sobre as respostas, o senso comum sobre a alimentação saudável está associado a uma vida mais equilibrada e gerar bem-estar nos indivíduos prevalece no discurso dos empreendedores, porém, sem aprofundamento sobre os reais benefícios que ela pode trazer.

Ao perguntar se “Uma alimentação rica em gordura e pobre em proteínas é considerada uma alimentação não saudável. Para você quais as consequências (malefícios) que esse tipo de alimentação pode trazer?” Os resultados conjecturam que obesidade e colesterol alto estão entre as opções que mais preocupam os entrevistados, seguidos por pressão alta, insônia e gastrite. Mais uma vez, os resultados apontam para um conhecimento superficial que é disseminado sobre os malefícios que a falta de uma alimentação saudável tende a refletir na vida das pessoas.

Por fim, a entrevista foi concluída com a seguinte questão: “O público infantil reagiria bem a um cardápio mais saudável. Você concorda com esta afirmação?” 46% concordou com a afirmação, revelando que ainda restam dúvidas se as crianças realmente iriam reagir de forma positiva a uma alimentação mais saudável, caso implementassem essa proposta em seus cardápios, ao passo que 23% disse discordar e 31% nem discordou e nem concordou. Percebe-se que ainda existem dúvidas sobre o tema, além de receios sobre sua aceitação junto ao público infantil. De posse desses

dados, a equipe do projeto pôde delinear as próximas metas com mais clareza, já que puderam conhecer não só um pouco mais sobre os empreendedores e seus respectivos negócios, mas também entender como este público possivelmente receberia a proposta de uma alimentação saudável em seus empreendimentos.

Seguindo para a meta 3, com o intuito de concluir a ampliação do conhecimento sobre a temática, a equipe decidiu elaborar um quadro de benefícios da alimentação saudável e os malefícios na falta dela. O Quadro 1 teve como base o material adquirido através das pesquisas realizadas na meta 1 sendo uma análise de diversos estudos sobre a temática (GRAÇA *et al.*, 2015; PINHEIRO, 2005; TORAL *et al.*, 2009; BOOG, 2008; VITOLO, 2005; OLIVEIRA *et al.*, 2014; CAMOZZI *et al.*, 2015; AZEVEDO, 2008; HÖRBEA *et al.*, 2015; SILVA *et al.*, 2010; FERREIRA *et al.*, 2014; CALAÇA, 2003; PAIVA, 2016; GHOBIL, 2014; LANES *et al.*, 2012; RAMOS *et al.*, 2000; FALKENBERG, 2014; FERNANDES *et al.*, 2013; RODRIGUES *et al.*, 2011; SANTOS, 2012). O quadro foi dividido em três colunas, a primeira destinada à prática da alimentação, a segunda destinada aos benefícios da alimentação saudável e a terceira e última, aos malefícios que poderiam ser gerados a partir de sua falta.

Quadro 1 – Benefícios de uma alimentação saudável e os malefícios na falta dela

Prática	Benefícios	Malefícios (na falta dessa prática)
Alimentação balanceada na infância	<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar ao organismo a energia e os nutrientes necessários para o bom desempenho de suas funções e para a manutenção de um bom estado de saúde; • Contribuir para o crescimento e desenvolvimento do indivíduo; • Estabilizar o crescimento estrutural e o ganho de peso; • Prevenir doenças crônicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obesidade infantil; • Anemia; • Pode causar doenças crônicas como: hipertensão, doença arterial coronariana, dislipidemias, obesidade, diabetes e osteoporose.
Dieta saudável	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenir e curar doenças; • Retardar o envelhecimento; • Aumentar a energia; • Manter a saúde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hipertensão; • Colesterol alto; • Osteoporose.
Consumo de alimentos orgânicos	<ul style="list-style-type: none"> • Evitar alimentos que prejudiquem a saúde, como por exemplo: alimentos com aditivos, produtos químicos e industrializados; • Evitar problemas de saúde e contaminação química. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saúde prejudicada devido a ingestão de alimentos industrializados que fazem mal ao corpo.

Prática	Benefícios	Malefícios (na falta dessa prática)
Consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC)	<ul style="list-style-type: none"> • Possuir teor nutricional e antioxidante maior que os de plantas que estamos acostumados a comer; • Possuir propriedades medicinais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de nutrientes que são acessíveis para todos; • Falta de remédios medicinais naturais.
Consumo Alimentar equilibrado	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenir o desenvolvimento de doenças; • Decrescer casos de obesidade. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pode gerar doenças, como: hipertensão, colesterol alto, gastrite, diabetes, entre outras; • Aumento de casos de obesidade.
Influência dos pais na alimentação saudável dos filhos (da infância à adolescência)	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenir cáries precoces nas crianças; • Prevenir a má nutrição infantil; • Facilitar a adaptação de um cardápio mais saudável futuramente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aversão a determinados alimentos; • Dificuldades de adequação a um cardápio mais saudável futuramente (por parte dos filhos).
Implementação da alimentação saudável na escola	<ul style="list-style-type: none"> • Influenciar a boa alimentação na vida dos alunos; • Ter contato com um cardápio saudável no ambiente escolar; • Ampliar o ensino para além da ementa escolar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Possível resistência por parte dos alunos na aceitação de um novo cardápio.
Alimentação adequada no período gestacional	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzir doenças pelo estilo de vida, beneficiando tanto a mãe quanto o bebê; • Ter saúde mais estável durante a gestação e na hora do parto. 	<ul style="list-style-type: none"> • A falta de alimentação adequada durante a gravidez, pode gerar doenças tanto para a mãe quanto para o bebê; • Aumento da probabilidade de partos prematuros e possíveis deformações no feto.
Inclusão de refeições saudáveis em eventos	<ul style="list-style-type: none"> • Promover a saúde e bem-estar nos ambientes fora do lar, como em eventos sociais; • Incentivar e apoiar os participantes a optarem por alimentos mais saudáveis; • Estimular melhorias nos cardápios dos <i>buffets</i> de eventos, se adequando a intolerantes à lactose, APLV, veganos e vegetarianos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento no consumo de açúcar, sódio e gordura nos eventos; • Desencorajamento às pessoas que buscam ter uma alimentação saudável; • Exclusão de determinados públicos como APLV, veganos e vegetarianos nos eventos que contam com <i>coffee breaks</i>, lanches, almoços etc.

Fonte: Dados do(a) autor(a) (2020).

As informações contidas no Quadro 1 puderam proporcionar ao público interessado, uma visão mais ampla e detalhada destas práticas, que podem fazer a diferença quando aderidas ao cotidiano. Vale salientar que essas informações foram repassadas aos empreendedores participantes do projeto por meio de *posts*, vídeos e mensagens no grupo de *WhatsApp* mantido pela equipe do projeto ao longo dos sete meses de sua execução.

2.6 Eventos como aliados da alimentação saudável: Para além da adesão nos cardápios, disseminando informações através do Workshop NutriCor

Este tópico visa relatar a realização das atividades advindas das metas 4 e 5 do projeto NutriCor. Diante disso, a meta 4, tinha como objetivo o planejamento e execução de um evento, com o tema principal focado na prática da alimentação saudável direcionada a *buffets* de eventos infantis. Desta forma, para contextualizar as nuances deste tema, Ferreira (2014) afirma que a grande dificuldade de produzir uma alimentação segura deriva do fato de que a população consumidora é bastante diversificada, logo, torna-se difícil produzir um alimento que gere uma boa aceitação na maior parte do público.

Perante isso, vale ressaltar que esta análise pode ser aplicada aos *buffets* em eventos no contexto da alimentação saudável, pois, levando em consideração o diverso público participante de eventos, a implantação de um novo estilo de alimentação nos *buffets* talvez seja uma ideia difícil a ser trabalhada. Embora os empreendedores do projeto apresentassem dificuldades em relação à alimentação saudável, a vendo como um alto valor de investimento, restrição e instabilidade no mercado, o NutriCor buscou incentivá-los com as ações do projeto e uma delas foi a realização de um evento, o qual recebeu o nome de *Workshop* NutriCor e foi realizado nos dias 16 e 17 de dezembro de 2020 pela plataforma virtual *Google Meet*. No que diz respeito ao planejamento, a equipe elaborou o projeto do evento e, para melhor organizar as funções que deveriam ser realizadas, as discentes dividiram-se em 4 comissões, sendo elas: Cerimonial e Recepção; Infraestrutura; Comunicação; e Credenciamento. Desta forma, serão descritos respectivamente os conceitos destas comissões visando compreender melhor suas funções.

Posto isso, Viana (1998, p. 17) expõe o cerimonial como sendo

[...] um conjunto de formalidades específicas de um ato público, dispostas numa ordem sequencial, que envolve a utilização de indumentária própria, a ordem de precedência a ser observada, com seus elementos sígnicos e o cumprimento de um ritual.

Por isso, cabia à comissão de Cerimonial conduzir o evento dentro das normas e diretrizes propostas pelos manuais de eventos. Em seguida, a comissão de Recepção costuma aparecer como um fator importante na realização dos eventos. Fortes e Silva (2011, p. 73), por exemplo, apontam a Recepção como sendo uma comissão de

[...] grande importância para a atuação das demais comissões, uma vez que a ela cabe compatibilizar os diversos esforços, sob pena de comprometer o bom atendimento aos que tomaram parte em determinado evento.

Em relação a comissão de Infraestrutura, Freiburger (2010, p. 44) afirma que esta “refere-se a toda parte operacional do evento, ou seja, instalação física do local, material de secretaria, equipamentos de audiovisuais e apoio logístico”. Isto posto, entende-se que a infraestrutura pode ser definida como a parte estrutural de um evento, ou seja, um conjunto de elementos ou atividades que enquadram toda uma estrutura. Para mais, a comissão de Comunicação teve por objetivos planejar, organizar e coordenar ações, visando transmitir uma mensagem através de ações de *marketing*, desenvolvendo a comunicação visual do evento. Ademais, a comissão de Credenciamento teve por objetivo organizar o processo de inscrição dos participantes no evento, orientá-los sobre eventuais dúvidas, enviar os dados sobre o acesso ao evento, enviar lista de presença, elaborar as fichas de avaliação, aplicar e tabular os dados para inserir no relatório final do evento.

A partir do exposto, as principais atividades das comissões do *Workshop NutriCor*, serão descritas por fases, sendo elas: pré-evento, transevento e pós-evento. Logo, no Quadro 2, tem-se as ações desenvolvidas no pré-evento que consiste na fase de elaboração e planejamento do evento, a partir de um levantamento de informações essenciais, tais como: o objetivo do evento, estratégias de organização, público-alvo, local, funções a serem desenvolvidas, entre outros.

Quadro 2 – Pré-evento do Workshop NutriCor

Comissão	Descrição das ações realizadas
Cerimonial	Elaborar o <i>script</i> do evento; elaborar o roteiro do evento.
Recepção	Elaborar o briefing; contatar os palestrantes e enviar os convites; solicitar o mini currículo de cada palestrante convidado; enviar briefing aos palestrantes convidados.
Comunicação	Criar convites para os palestrantes; criar posts convidativos; criar posts de agradecimento aos convidados.

Comissão	Descrição das ações realizadas
Infraestrutura	Criar vinhetas para os painéis, momento cardápio e momentos receitas; criar vídeo (propaganda) de agradecimento aos participantes do projeto; criar <i>playlist</i> do evento; abrir a sala do evento.
Credenciamento	Compilar os principais dados dos participantes do projeto para o vídeo de agradecimento; criar um formulário de feedback do público; disponibilizar o link do evento para participantes e convidados.
Todas as comissões	Promover uma reunião de alinhamento entre as comissões e os convidados; divulgar o evento através dos posts.

Fonte: Dados do(a) autor(a) (2020).

Vale salientar que apesar de cada comissão ser responsável por tarefas específicas, isso não impediu que se ajudassem entre si. Para mais, no pré-evento também foi realizada uma reunião entre as comissões do evento e os convidados no dia 15 de dezembro de 2020, esta reunião contou com a presença de uma *chef* técnica em gastronomia pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), uma professora graduada em turismo e em pedagogia pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), uma empreendedora proprietária de uma pequena empresa de alimentos saudáveis para crianças e adultos, a orientadora do projeto e as discentes.

Os palestrantes convidados a participar do evento se configuraram, ao todo, em três *chefs*, uma professora, uma nutricionista e uma empreendedora residente em Natal/RN. A vista disso, será discorrido sobre a fase transevento, logo, entende-se que este pode ser considerado umas das fases mais importantes de um evento, afinal, é a única fase que de fato é exposta ao público, Machado (2019, p. 24) apresenta o transevento como sendo a compilação da “montagem e logística de modo geral, bem como a adequação da instalação, acessibilidade, sinalização e segurança durante o evento, garantindo a qualidade total no evento.”. No quadro 03 serão apresentadas as ações realizadas pelas comissões do *Workshop* NutriCor, durante esta fase.

Quadro 3 – Transevento do *Workshop* NutriCor

Comissão	Descrição das ações realizadas
Infraestrutura	Permitir a entrada dos participantes na chamada; coordenar projeções
Recepção	Recepcionar o público
Cerimonial	Mediar o evento
Credenciamento	Aplicar formulário de feedbacks/ lista de presença nos dois dias do evento; auxiliar no chat.
Comunicação	Captura de imagens do evento

Fonte: Dados do(a) autor(a) (2020).

Estas foram as funções realizadas durante os dois dias do evento, assim como no pré-evento, nesta fase as comissões auxiliaram-se entre elas. O *Workshop* Nutricor, realizado em dois dias e de forma 100% virtual no horário noturno, contou com uma programação repleta de conhecimento contendo painéis relacionados à alimentação saudável, momentos de receitas, montagem de cardápios infantis, além de informações nutricionais. No primeiro dia do evento houve um painel sobre PANC e Técnicas para não desperdiçar alimentos, apresentados por um *chef* graduado em gastronomia pela FPB (Faculdade Internacional da Paraíba) e uma professora graduada em Turismo. Seguindo a programação, contou-se com o momento da Montagem de Cardápios Criativos, também apresentado pelo *chef* graduado em gastronomia, que montou um cardápio *kids* especialmente para o evento NutriCor. E para encerrar o primeiro dia do evento, a última apresentação foi o Momento Receita com a *chef* técnica em gastronomia, que trouxe a receita de um pão de cenoura saudável e de fácil preparo, também indicando outra opção de vegetal como a beterraba.

No segundo dia de realização do evento, a programação iniciou com o painel *Case* do Pitadas de Amor, apresentado pela empreendedora proprietária da empresa de alimentos saudáveis, que falou um pouco sobre sua trajetória profissional envolvendo seu empreendimento, e dividiu sua fala com uma nutricionista pós-graduada em segurança dos alimentos em unidades gastronômicas pela Universidade Potiguar (UNP), que também falou de sua vida profissional e trouxe informações relevantes sobre a importância de uma alimentação saudável para o bem-estar e saúde do corpo. Após isto, deu-se início ao Momento Receita, apresentado por um *chef* e empreendedor formado em gastronomia pela UNP, trazendo uma receita invertida ao tradicional bolo de cenoura com cobertura de chocolate, isto é, bolo de chocolate com calda de cenoura, uma versão mais saudável, engrandecendo ainda mais a programação do *Workshop*. Por fim, a equipe organizadora apresentou um vídeo de agradecimento aos empreendedores do NutriCor por terem aceitado participar do projeto, e agradeceu também a todos que participaram do evento dando-o por finalizado. Desta forma, as imagens 1, 2 e 3 contemplam capturas de telas das apresentações realizadas no evento.

Imagem 1 – Prints de alguns painéis do *Workshop* NutriCor



Fonte: Imagens do(a) autor(a).

Imagem 2 – Prints de alguns painéis do *Workshop NutriCor*



Fonte: Imagens do(a) autor(a).

Imagem 3 – Prints de alguns painéis do *Workshop NutriCor*



Fonte: Imagens do(a) autor(a).

Na Imagem 1 tem-se o momento da apresentação do painel sobre PANC, que trouxe ao público de forma prática, inúmeras informações a respeito destas, desde nomes populares até suas contribuições nutricionais. Em seguida, na Imagem 2 mostra a apresentação da nutricionista que trouxe ao evento, informações complementares e ricas sobre a importância da alimentação saudável na vida das pessoas, e as consequências da falta de nutrientes e equilíbrio alimentar para o corpo humano. Por fim, a Imagem 3 mostra o vídeo do preparo da receita de um pão de cenoura saudável e de preparo simples, sua ficha técnica foi disponibilizada pela *chef* responsável, para envio àqueles que tiveram interesse.

Deste ponto em diante será tratado o pós-evento que corresponde à terceira e última fase de um evento, é nela que se analisa as atividades que foram realizadas durante o pré e o transevento. Assim, vale ressaltar que

[...] esse processo de encerramento consiste na avaliação técnica, administrativa e dos participantes. É nesse momento que ocorre a confrontação dos resultados esperados com os obtidos, possibilitando identificar os pontos positivos e negativos do evento (COUTINHO, 2010, p. 34).

Sendo assim, no Quadro 4 tem-se as ações realizadas pelas comissões do *Workshop NutriCor* nesta fase.

Quadro 4 – Pós-evento do *Workshop NutriCor*

Comissão	Descrição das ações realizadas
Comissão de Recepção e Cerimonial	Enviar os <i>posts</i> de agradecimento aos convidados e participantes.
Comissão de Credenciamento	Compilar e tratar os dados do formulário do evento. (<i>feedback</i> do público); compilar os <i>prints</i> do evento; Enviar certificados de participação ao público do evento.
Todas as comissões	Realizar reunião para a autoavaliação das comissões
Todas as comissões	Fazer o relatório final e enviar

Fonte: Dados do(a) autor(a) (2020).

Para mais, era necessário que a equipe realizasse uma autoavaliação em relação ao evento, buscando elencar erros e dificuldades encontrados na execução do evento. Após essa análise, conclui-se que mesmo com dificuldades e imprevistos na execução do evento, o *Workshop NutriCor* superou as expectativas das comissões e do público como pode ser visto a partir de alguns dos comentários deixados no formulário de *feedback*: “*Muito bom! Parabéns! Achei muito bacana o evento, bem contente em ter participado.*”; “*foi lindo, superou expectativas*”; “*ótimo evento recheado de conhecimentos*”. Com base no exposto, tem-se por finalizada as ações que a meta 4, no que diz respeito a execução do *Workshop NutriCor*.

Por fim, a meta 5, tratou da elaboração e publicização de uma cartilha, a qual foi nomeada “*Cartilha NutriCor*”; esta tinha como objetivo principal, incentivar a realização de novos projetos na área de alimentação saudável, além de descrever o percurso do projeto *NutriCor*. Após a finalização da cartilha, esta foi publicada oficialmente no *Memória do IFRN* que se trata de um repositório institucional, desenvolvido com o objetivo de armazenar, preservar, divulgar e dar acesso à produção intelectual do IFRN em formato digital. Deste modo, esperava-se que através desta publicização, fosse possível alcançar um público maior, a cartilha está disponível em: <https://memoria.ifrn.edu.br/handle/1044/1947?show=full>.

2.7 Considerações finais

Para fins deste estudo, conclui-se que o projeto NutriCor, trouxe resultados significativos para o público-alvo e grande aprendizado para a equipe. O projeto alcançou os objetivos almejados, uma vez que, proporcionou estímulos aos empreendedores de *buffets* para eventos na Região Geográfica Imediata de Canguaretama/RN, o acesso a informações de qualidade sobre alimentação saudável e como poderiam inserir essa proposta em seus cardápios, especialmente, pensando no público infantil.

Ademais, as cinco metas propostas contaram com dez atividades que, bem executadas, trouxeram um novo jeito de pensar e realizar de forma virtual um conjunto de ações direcionadas ao público-alvo, como: posts, vídeos, notas informativas, interação sobre alimentação saudável pelo aplicativo *WhatsApp*; entrevistas que traçaram o perfil dos empreendedores, dos seus negócios e de sua percepção sobre alimentação saudável, assim como a possibilidade de inserir essa proposta em seus cardápios; um conjunto de práticas, benefícios e malefícios na falta da alimentação saudável reunidas em um quadro didático e de fácil compreensão que foi elaborado a partir de um arcabouço teórico sobre alimentação saudável e disseminado junto aos empreendedores do projeto; um evento virtual, o *Workshop* NutriCor, que reuniu mais de 40 pessoas em cada um dos dias de sua realização, contemplando além do público do projeto, demais interessados na temática, contando com quatro painéis, dois momentos receitas, interação via *chat*, momento de dúvidas e agradecimentos, capacitando e disseminando a alimentação saudável e sua importância; e, por fim, a junção de toda essa trajetória por meio de uma cartilha que conta os caminhos percorridos pela equipe do projeto para disseminar a alimentação saudável entre os empreendedores de *buffets* para eventos da Região Geográfica Imediata de Canguaretama/RN.

Os dados do projeto revelaram, também, que os empreendedores locais são, em sua maioria, geridos por mulheres que possuem ensino médio completo, com interesse em se capacitar na temática da alimentação saudável e que acreditam ser possível inserir comidas menos gordurosas e açucaradas em seus cardápios, mas não sabem por onde começar. Os negócios desses empreendedores, em sua maioria, tiveram início há menos de 10 anos e buscam consolidação no mercado local, mas ainda focam em produtos doces em detrimento dos salgados, o que abre espaço para a introdução de novos produtos nessa linha, inclusive, para o público com restrições alimentares, como os APLVs.

Por outro lado, as limitações do estudo se ancoram no desafio do ensino remoto emergencial estabelecido em razão da Pandemia gerada pelo novo Coronavírus, vivida com mais intensidade no ano de 2020, quando as metas do projeto foram implementadas. Para além disso, os recursos tecnológicos disponíveis pelos discentes

do projeto nem sempre foram satisfatórios para atender as demandas que o projeto remeteu. Nesse ínterim, os empreendedores também não estavam familiarizados com as plataformas digitais e isso dificultou a aproximação totalmente remota entre eles e a equipe, portanto, a comunicação precisou ser adaptada por meio da criação de posts e vídeos sobre alimentação saudável.

A escassez de estudos relacionando os eventos como estratégia para disseminação da alimentação saudável também limitou, em parte, o trabalho. Contudo, sabendo que os eventos técnico-científicos, como o *Workshop* realizado requerem a participação de especialistas no assunto, é possível afirmar que, nesse caso, o projeto conseguiu a adesão de profissionais renomados para as temáticas abordadas no evento e conseguiu unir teoria e prática tendo por base essas duas áreas.

Recomenda-se, para trabalhos futuros com abordagem na alimentação saudável e usando os eventos como ferramenta para tal, que ações híbridas (presenciais e virtuais) sejam realizadas e possam abranger um maior número de participantes, pois conclui-se que essa ainda é uma temática que, apesar de despertar o interesse das pessoas, carece de maior aprofundamento para que a barreira do senso comum seja ultrapassada e ações efetivas possam se concretizar, especialmente, na inserção de alimentos mais saudáveis nos cardápios dos *buffets* de tantos eventos, sejam eles infantis ou não.

2.8 Proposta didática

Propõe-se como atividade didática a realização de um projeto de extensão que contemple como público-alvo os empreendedores que atuam com serviços de alimentos e bebidas para *buffets* de eventos, especialmente aqueles voltados a eventos infantis, o projeto pode ser implementado pelos estudantes de cursos técnicos integrados na área de alimentação, turismo e afins. O ideal é que os estudantes já tenham cursado 50% da grade curricular do curso e possam colocar em prática a teoria vista em sala de aula.

No projeto de extensão, seguindo o exemplo do NutriCor o mesmo caminho percorrido pode ser adaptado a qualquer localidade, sugere-se ainda a realização de oficinas presenciais (quando o momento pandêmico tiver passado) sobre produção de alimentos saudáveis e que podem ser inseridos nos cardápios de eventos infantis e, ao final das oficinas, sugere-se a presença de crianças para degustação dos alimentos saudáveis preparados pelos empreendedores.

Como materiais didáticos, é necessário o uso de salas e equipamentos audiovisuais existentes no próprio espaço escolar para realizar reuniões e encontros com o público dos empreendedores que participarão do projeto. Assim como, materiais necessários para a produção dos alimentos nas oficinas e o suporte necessário a realização de um evento (*Workshop* NutriCor).

A metodologia utilizada nessa ação está descrita no capítulo 4 deste artigo, sendo o projeto NutriCor e os caminhos que trilhou, o norte para a elaboração e execução dessa proposta, podendo sofrer adaptações como sugerido acima para a realização de oficinas presenciais e degustação dos alimentos saudáveis por crianças.

Dentre os principais objetivos, estão: estimular a implementação da teoria na prática para uma melhor formação profissional dos discentes do projeto; disseminar a alimentação saudável entre os empreendedores do setor de A&B que atuam com eventos, especialmente, os infantis; propor melhorias nos cardápios dos empreendimentos que atuam com fornecimento de alimentos para eventos e; incentivar crianças a consumirem alimentos mais saudáveis nos eventos que participam.

A avaliação ocorre ao longo da implementação das metas do projeto, na medida em que o desempenho dos estudantes é coordenado e analisado pelo docente responsável, bem como com os resultados esperados e o cumprimento dos prazos preestabelecidos. Vale salientar, ainda, que o comprometimento e a qualidade para com as ações propostas fornecem os elementos básicos para essa empreitada.

2.9 Referências

ABEOC; SEBRAE. **II Dimensionamento econômico da indústria de eventos no Brasil – 2013**. [S.l.]: Eventos Expo Editora, 2013. p. 3-38.

ALLEN, J., OTOOLE, W., MCDONNELL, I.; HARRYS, R. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2008.

ANDRADE, R. B. **Manual de eventos**. 4. ed. Caxias do Sul: Editora Educus, 2013.

ARAÚJO, A. R. S. C. **A Reinvenção do Profissional do Setor de Eventos Diante da Pandemia (covid-19)**. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Relações Públicas) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2020.

ARAÚJO, M. T. M.; CIPINIUK, A. O entretenimento online – A sociedade espetacular das lives nos tempos de pandemia. **Revista interdisciplinar internacional de artes visuais-art sensorium**, v. 7, n. 2, p. 193-206, 2020.

AZEVEDO, E. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. **Revista de Nutrição**, v. 21, n. 6, p. 717-723, nov./dez. 2008.

BIERNACKI, P.; WALDORF, D. Snowball Sampling: Problemas e Técnicas de Amostragem de Referência em Cadeia. **Métodos Sociológicos & Pesquisa**, v. 10, n. 2, p. 141-163, 1981.

BOOG, M. C. F. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. **Revista ciência & saúde**, v. 1, n. 1, p. 33-42, jan./jun. 2008.

BRITTO, J.; FONTES, N. **Estratégias para eventos: Uma Ótica do Marketing e do Turismo**. São Paulo: Editora ALEPH, 2002.

CALAÇA, T. C. **Segurança alimentar em eventos**. 2003. 72 f. Monografia (Especialização em Gestão da Hospitalidade) – Universidade de Brasília, Brasília, 2003.

CAMOZZI, A. B. Q.; MONEGO, E. T.; MENEZES, I. H. C. F.; SILVA, P. O. Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?. **Cadernos Saúde Coletiva**, v. 23, n. 1, p. 32-37, 2015.

CESCA, C. G. G. **Organização de Eventos**: Manual para planejamento e execução. 11. ed. São Paulo: Editora Summus, 2008.

CORCINO, D. B. M.; MEDEIROS, D. S.; LIMA, G. G. **Uma análise sobre teoria e prática no curso técnico integrado em eventos do IFRN**. Relatório de conclusão de curso, 2020.

COUTINHO, H. R. M. **Organização de eventos**. Manaus: Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010.

FALKENBERG, M. B.; MENDES, T. P. L.; MORAES, E. P.; SOUZA, E. M. Educação em saúde e educação na saúde: conceitos e implicações para a saúde coletiva. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 3, p. 847-852, 2014.

FERNANDES, B. S.; CARVALHO, E. A. A.; ANDRADE, R. G.; SIMÃO, M. T. J.; FONSECA, M. C.; SILVA, A. F. **Cartilha de Orientação Nutricional Infantil**, Belo Horizonte: Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Minas Gerais, p. 3-32, 2013.

FERREIRA, J. I. X. **Segurança alimentar na restauração de eventos**: avaliação microbiológica de preparações culinárias em diferentes tempos de exposição. p. 3-83, nov. 2014.

FORTES, W. G.; SILVA, M. B. R. **Eventos – Estratégias de Planejamento e Execução**. 2. ed. São Paulo: Summus Editorial, 2011.

FREIBERGER, Z. **Organização e Planejamento de Eventos**. [S.l.]: Instituto Federal do Paraná, 2011.

GHOBRIL, A. N.; BENEDITT, M. H.; FRAGOSO, N. D. Práticas Inovadoras no Setor de Bares, Restaurante e Lanchonetes. *In*: ENCONTRO DE ESTUDOS EMPREENDEDORISMO GESTÃO DE PEQUENAS EMPRESAS, 8., 26 a 28 mar. 2014, Goiânia. **Anais [...]**. Goiânia: [s.n.], 2014.

GRAÇA, P.; SOUSA, S. M. de; CORREIA, Andreia; SALVADOR, C.; FILIPE, J.; CARRIÇO, J.; GREGÓRIO, M. J. PORTUGAL – Alimentação Saudável em números. **Direção-Geral da Saúde**, p. 5-100, 2012-2016.

HÖRBEA, T. A. N. *et al.* Gestão por Processos: uma proposta de melhoria aplicada a uma pequena empresa do ramo de alimentação. **Sistemas & Gestão**, n. 10, p. 226-237, 2015.

INSTITUTO FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. **Guia Prático de eventos online**, v. 31, 2020.

INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE. **Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos**, 2015. Disponível em: <https://portal.ifrn.edu.br/ensino/cursos/cursos-tecnicos-de-nivel-medio/tecnico-integrado/tecnico-em-eventos/view>. Acesso em: 29 out. 2021.

LANES, D. V. C.; SANTOS, M. E. T.; SILVA, E. F. de S. J.; LANES, K. G.; Puntel, R. L.; FOLMER, V. Estratégias lúdicas para a construção de hábitos alimentares saudáveis na educação infantil. **Revista Ciências e Ideias**, v. 4, n. 1, p. 2-12, Disponível em: <https://bit.ly/3zxGHUs>. Acesso em: 4 ago. 2020.

LOURENÇO, L. C.; AMARAL, T. A. **O setor de eventos e a importância da formação profissional: A percepção dos estudantes do curso técnico integrado em Eventos do IFRN (campus Canguaretama)**, Relatório de Conclusão de Curso, 2020.

MACHADO, L. Seminário de Atuação Profissional em Eventos. *In: SEMINÁRIO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL EM EVENTOS*, 3., 2019, Rio Grande. **Anais [...]**. Rio Grande: Editora da FURG, 2019. p. 3-74.

MAIA, S. H. V. Potencialidades e desafios para a formação do profissional de eventos no mercado brasileiro. Contextos da Alimentação. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 20, n. 1, 2013. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/06/23_CA_dossie_publicar.pdf.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do Trabalho Científico: Projetos de pesquisa, pesquisa bibliográfica, teses de doutorado, dissertações de mestrado, trabalhos de conclusão de curso**. 8. ed. [S.l.: s.n.], s.d.

MARTINS, V.; LISBOA, R. Eventos digitais: Híbridos e Virtuais. **Revista Portal Eventos**, 2020. Disponível em: <https://bit.ly/3DJqTAz>. Acesso em: 16 abr. 2020.

MATIAS, M. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 1. ed. Editora Manole: Barueri, 2001.

MATIAS, M. **Organização de Eventos: procedimentos e técnicas**. 2. ed. Editora Manole: Barueri, 2002.

MATIAS, M. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 4. ed. Editora Manole: Barueri, 2007.

MATIAS, M. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 6. ed. Editora Manole: Barueri, 2013.

OLIVEIRA, S. C.; LOPES, M. V. O.; FERNANDES, A. F. C. Construção e validação de cartilha educativa para alimentação saudável durante a gravidez. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**, v. 22, n. 4, p. 20-611, 2014.

PAIVA, A. L.; MELO, L. T. A.; GONÇALVES, M. R. **Guia para a elaboração de refeições saudáveis em eventos**. Editora MS/CGDI, 2016. p. 7-29.

PINHEIRO, A. R. O. A alimentação saudável e a promoção da saúde no contexto da segurança alimentar e nutricional. **Saúde em Debate**, v. 29, n. 70, p. 125-139, 2005.

RAMOS, M.; STEIN, L. M. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. **Jornal de Pediatria**, (supl. 3), p. 228-237, 2000.

ROCHA, R.; SILVA, F. C. A teoria e a prática do profissional responsável pelo setor de eventos na hotelaria: estudo na região sul do país. **Fólio-revista científica digital-jornalismo, publicidade e turismo**, v. 1, n. 1, p. 1-20, 2015.

ROCHA-VIDIGAL, C. B.; VIDIGAL, V. G. Investimento na qualificação profissional: uma abordagem econômica sobre sua importância. **Acta Scientiarum. Human and Social Sciences**, 2012.

RODRIGUES, A. S.; CARMO, I., BREDA, J.; RITO, A. I. Associação entre o marketing de produtos alimentares de elevada densidade energética e a obesidade infantil. **Rev Port Saúde Pública**, p. 181-187, 2011.

SANTOS, L. A. S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 17, n. 2, p. 453-462, 2012.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2013.

SILVA, J. K.; PRADO, S. D.; CARVALHO, M. C. V. S.; ORNELAS, T. S. F.; OLIVEIRA, P. F. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. **Physis Revista de Saúde Coletiva**, p. 413-441, 2010.

SOARES, M. L. S. **O mercado profissional do turismo e os egressos do curso técnico em eventos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA/ Campus Belém**. 2012. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Brasília, Brasília, 2012.

SOUZA, E. R. **Alimentação Saudável na Infância**. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2014.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. São Paulo: Cortez Editora, 1986. (Coleção Temas básicos de pesquisa-ação, p. 180).

TORAL, N.; CONTI, M. A.; SLATER, B. A alimentação saudável na ótica dos adolescentes: percepções e barreiras à sua implementação e características esperadas em materiais educativos. **Caderno Saúde Pública**, v. 25, n. 11, p. 2386-2394, 2009.

VIANA, F. B. **Universidade**: protocolo, rito e cerimonial. Cambuci: Lúmen Editora, 1998.

VITOLLO, M. R.; BORTOLINI, G. A.; FELDENS, C. A. *et al.* Impactos da implementação dos dez passos da alimentação saudável para crianças: ensaio de campo randomizado. **Caderno Saúde Pública**, v. 21, n. 5, p. 1448-1457, 2005.

ZANELLA, L. C. **Manual da organização de eventos - Planejamento e operacionalização**. Curitiba: Editora Atlas, 2003.

ZITTA, C. **Organização de Eventos**: da ideia a Realidade. 3. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2011.

3. Comida e confinamento em *O diário de Anne Frank*

*Marina Silveira de Melo*⁷



Resumo: O objetivo deste artigo é compreender as implicações de um confinamento, ocasionado pela guerra, e representado na obra *O diário de Anne Frank*, no espaço, hábitos e representações alimentares. Foram analisados os diversos trechos referentes à alimentação e, para melhor compreensão, divididos em temáticas. São elas: comensalidade e confinamento; descrição das pessoas a partir da alimentação ou de seus comportamentos à mesa; princípio da incorporação e racionamento no confinamento; a comida como presente; construção do enredo a partir do alimento; o ato de cozinhar como espetáculo; alimentação e guerra. Observou-se que as circunstâncias relacionadas ao fato alimentar que emergem no texto analisado são consequência direta da Segunda Guerra e perseguição aos judeus. No entanto, são agravadas e afloram com frequência e intensidade no texto devido ao confinamento. Ao fim do artigo, sugere-se uma sequência didática para trabalhar o tema em sala de aula, relacionando-o com a realidade vivida pelos alunos durante a pandemia da covid-19.

Palavras-chave: alimentação; confinamento; *O diário de Anne Frank*; Segunda Guerra; pandemia da covid-19.

3.1 Introdução

A literatura estabelece uma relação essencial com a vida e nos faz refletir sobre nós. Ela se articula rigorosamente a um projeto geral, nem sempre consciente, de uma arqueologia da cultura, da sociedade, dos pensamentos e caracteres humanos. Não estamos falando somente daquela literatura realista representada pela citação de Stendhal que diz que o romance é um espelho que passeia numa longa via, ou seja, tem-se a ideia do romance e, diremos de forma mais ampla, da literatura como reflexo de algo. Trata-se da literatura em geral, independente dela pertencer a uma corrente literária ou propor a representação de uma realidade. Queremos falar sobre essa ligação possível que existe entre a literatura e a prática de pensamento que ela suscita, aliás, uma prática transformadora do pensamento.

Ao problematizar o direito à literatura, Candido (2004) afirma que “. . . a literatura tem sido um instrumento poderoso de instrução e educação, entrando nos currículos, sendo proposta a cada um como equipamento intelectual e afetivo” (p. 175). Bem como a literatura, a alimentação é também equipamento afetivo e intelectual. É intelectual, pois, por um lado, é expressão da cultura do indivíduo ou grupo; por outro, tem suas representações espirituais, no sentido de também ter significados imateriais ou incorpóreos. Pela observação e discussão sobre o fato alimentar pode-se igualmente problematizar diferentes questões culturais e sociais. Aliás, a literatura como uma “experiência não inofensiva” (CANDIDO, 2004, p. 175) serve brilhantemente como suporte para estas e outras discussões.

Existem vários escritores que nos convidam a experimentar todas as nuances do discurso em torno da alimentação: a fome, o prazer, a memória, as origens, a identidade, os hábitos... e que nos apresentam personagens cujas funções sociais ou características pessoais estejam ligadas à prática alimentar: a cozinheira, o glutão, o anoréxico, o faminto etc. Isso para dar somente alguns exemplos. O texto literário apresenta-se então como terreno fértil para debater o fato alimentar, não somente pela pluralidade de discussões que a literatura acolhe, como também pela urgência do tema. Como disse Fischler (1995, p. 12),

[a] comida é um dos grandes problemas do nosso tempo. A medicina, oficial e paralela, o consumismo, a imprensa, o editorial, os meios de comunicação, a própria literatura, tratam constantemente dela⁸.

8 Tradução livre de: “La alimentación es uno de los grandes temas-problemas de nuestro tiempo. La medicina, oficial y paralela, el consumismo, la prensa, la edición, los mass media, la propia literatura, tratan constantemente de ella.”

3.2 Escolha do texto

Por que trabalhar o fato alimentar a partir de *O diário de Anne Frank*? Primeiramente, é necessário falar sobre o que deu origem a este estudo. No primeiro semestre letivo de 2020, foi ofertada a disciplina optativa Gastronomia e Literatura ao curso de Licenciatura em Letras Inglês, do Instituto Federal de Brasília, *Campus Riacho Fundo*. O plano de ensino inicial não propunha a análise do texto citado. No entanto, com a chegada da pandemia da covid-19, a consequente suspensão das aulas presenciais e a necessidade de confinamento, nos vimos diante de um novo cenário. Olhamos para aquele plano de ensino e julgamos incoerente voltar ao plano antigo e continuar a disciplina Gastronomia e Literatura de onde havíamos parado. Havia um assunto muito mais flagrante sobre o qual precisávamos falar, pensando no sentido radical da palavra flagrante, como algo que está queimando, ardendo. Estávamos diante de uma pandemia. Confinados. Precisávamos falar sobre confinamento nessa disciplina que une Gastronomia e Literatura.

Existe uma série de textos literários que tratam o assunto do confinamento, como: *Ensaio sobre a cegueira* – de Saramago e *A Peste* – de Camus. No entanto, *O diário de Anne Frank* (doravante *ODAF*) foi o que mais se mostrou significativo para tratar sobre o confinamento a partir da alimentação. Porque se observa, a todo tempo, o protagonismo da comida na vida e no pensamento de Anne e dos outros confinados. Por exemplo, Anne comenta ainda no primeiro ano de seu confinamento: “Eles [os pensamentos] andam em círculos como um carrossel – dos judeus para a comida, da comida para a política” (FRANK, 1974, p. 46). No último ano do confinamento, Anne declara: “... vou escrever mais longamente sobre comida, pois o assunto tornou-se vital, não só aqui no Anexo Secreto como em toda a Holanda, em toda a Europa e mesmo em outros continentes” (FRANK, 1974, p. 136). Além disso, à semelhança do que Sedlmayer (2014) aponta sobre a poética de Benjamin, em *ODAF* a comida também se apresenta “atrelada ao menor, ao pormenor, ao detalhe” (SEDLMAYER, 2014, p. 146).

Guerra e confinamento colocam a comida no centro das discussões. A partir da leitura de *ODAF*, é possível discutir algumas temáticas relacionadas ao fato alimentar que só emergem nessa intensidade, pois tornadas centrais em decorrência do já citado contexto. São elas: comensalidade e confinamento; descrição das pessoas a partir da alimentação ou de seus comportamentos à mesa; princípio da incorporação e racionamento no confinamento; a comida como presente; construção do enredo a partir do alimento; o ato de cozinhar como espetáculo; alimentação e guerra, período pandêmico e fome.

A partir dessas temáticas, trazidas à luz pelo texto literário, é possível trabalhar alguns conceitos relacionados à prática alimentar, que pode ser a partir de um olhar da antropologia, da sociologia, da psicologia etc. Contreras e Gracia (2011) dizem que “estudar as ‘pessoas que comem’ significa, obrigatoriamente, convocar os saberes de diversas disciplinas – nutrição, psicologia, economia, ecologia –, porque a alimentação é um fato ‘biopsicossocial’ complexo” (p. 13). Este artigo, no entanto, não tem a pretensão de analisar *O diário de Anne Frank* sob o olhar de todas as citadas disciplinas, mas sim de aguçar a curiosidade e aventar possibilidades para que os especialistas das áreas o façam. Este artigo é também um convite para pensar o texto literário como material de análise em disciplinas diversas.

3.3 Temáticas

3.3.1 Comensalidade e confinamento

Propomos tratar primeiramente a questão da comensalidade. Jean Pierre Poulain (2004) diz que “[a] alimentação é uma das formas de se tecer e se manter os vínculos sociais” (p. 200). Questionamo-nos, pois, sobre quais vínculos são estabelecidos a partir do comer junto durante o confinamento de Anne Frank? E, claro, quando nos perguntamos sobre o confinamento dela, queremos também refletir sobre o nosso confinamento durante a pandemia da covid-19.

Anne e sua família entram para o Anexo Secreto em julho de 42 e, no mês seguinte, Anne comenta sobre a chegada da família Van Daan: “Desde o dia em que chegaram, passamos a fazer as refeições juntos, sem a menor cerimônia, e, três dias depois, já parecíamos uma só grande família” (FRANK, 1974, p. 21). No início, todos os ânimos estavam muito dispostos. O momento de fazer as refeições juntos emerge como forma de estreitar laços: perder-se a cerimônia, virar família. Assim nascia, ainda que de improviso e pela necessidade, uma família unida pelos termos da fome e do confinamento.

A convivência, como arte rara e difícilíssima, anunciava-se, desde o início, com todas suas verdades. Enquanto o senhor Van Daan preocupou-se em levar para o Anexo sua mesa de chá, um ritual que até poderia ser individual, mas que permitiria a inclusão de outros indivíduos; a senhora Van Daan levou seu penico, em uma preocupação com seu momento de privacidade e distanciamento dos outros. Por mais que os indivíduos confinados no Anexo fossem dados a tecer e manter vínculos, chega um momento em que o peso do convívio se faz mais presente. As brigas entre as famílias Frank e Van Daan sempre ocorrem à mesa durante as refeições, numa constante atmosfera de tensão que só é minimizada quando chegam os comedores de sopa (como eram chamados os benfeitores que iam visitá-los na hora da sopa).

Era na co(n)fusão entre serem “uma só grande família” e três famílias distintas (os Frank, os Van Daan e Dussel), com comportamentos à mesa (e fora dela) diferentes, que se erguem discussões como a que veremos a seguir:

Você precisava ouvir-nos à hora das refeições. São reprimendas e indiretas o tempo todo. . . . Se durante as refeições sirvo-me de pouca quantidade de alguma verdura que detesto e compenso com batatas, os Van Daan, e *Mevrouw* em particular, não se contêm, vindo uma criança tão cheia de vontades.

— Vamos, Anne, tire um pouco mais de verduras — diz ela, imediatamente.

— Não, obrigada, sra. Van Daan. Já tirei batatas demais — respondo, de propósito.

— Verduras fazem bem para você. Sua mãe também acha. Vamos, tire mais um pouco — insiste ela, até que papai vem em minha defesa.

Mas ela não desiste:

— Você deveria ter vivido em nossa casa. Lá, sim, fomos bem-educados. É absurdo mimarem Anne desta maneira. Eu não admitiria isso, se Anne fosse minha filha!

“Se Anne fosse minha filha!” Sempre começa e termina suas aulas de moral com essa lengalenga. Graças a Deus que não o sou! (FRANK, 1974, p. 26-27).

Observando isso e pensando em nossas próprias vidas, concordamos com a afirmação de Montanari (2013) de que a mesa é a metáfora da vida. Ele diz: “[...] atenção. Comer junto não necessariamente significa estar em perfeita harmonia” (p. 160). E completa: “Se a mesa é a metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações que se definem nesse grupo” (p. 160). Se forem relações de tensão, elas podem até, momentaneamente, ser apagadas nos momentos de comensalidade. No documentário *La quête d’Alain Ducasse* (MAISTRE, 2017), traduzido como *A busca do chef Ducasse*, o chef concede uma entrevista sobre um jantar que ele preparou para 150 embaixadores de diferentes países, dentre os quais alguns em conflito. Sobre o curioso fato, Ducasse fala sobre Diplomacia Gastronômica ou Gastro-diplomacia referindo-se à possibilidade da Gastronomia (e complementamos aqui, da mesa) refrear por instantes os atritos. No entanto, esse definitivamente não é o caso em *ODAF*: o contexto, o momento sócio-histórico e as circunstâncias são outras. O confinamento não permite que, ao se levantarem da mesa, possam se distanciar.

Os momentos de disputa à mesa repetiam-se e tornaram-se cena recorrente na narrativa de Anne: “As relações entre nós pioram a cada dia que passa. Durante as refeições, ninguém mais se atreve a abrir a boca (a não ser para comer), pois tudo o que se diz aborrece alguém ou é mal interpretado” (FRANK, 1974, p. 79). É curioso, no entanto, perceber que as crises desencadeadas pelo excesso de presença do outro, pela convivência em regime de plantão e pela própria necessidade de confinamento não transformaram os comensais em apenas comedores. Retomando as definições de Poulain (2004), estes apenas comem, enquanto aqueles comem juntos. Não há, em todo *ODAF*, nenhuma cena em que as pessoas tenham deixado de comer juntas.

3.3.2 Descrição das pessoas a partir da alimentação e de seus comportamentos à mesa

Para Contreras e Gracia (2011), “comemos o que somos” (p. 16), ou seja, nossas escolhas alimentares partem de nossa classe social, idade, gênero, identidade ou grupo étnico ao qual pertencemos. No confinamento vivido por Anne Frank, há um movimento de atenuação das diferenças e fusão das identidades. Com uma alimentação bastante restrita, não é possível escolher de fato. Podemos, ainda assim, falar da permanência de uma hierarquia de idade, algo sobre as diferenças de gênero e uns resquícios de identidade nos comportamentos à mesa. Transpondo o conceito “comemos o que somos” para o campo da literatura, propomos refletir sobre a caracterização dos personagens a partir de suas escolhas alimentares e de seus comportamentos à mesa.

Há uma passagem emblemática, de 9 de agosto de 1943, em que Anne descreve as outras pessoas por esse viés. Inicia-se com o senhor Van Daan:

É o primeiro a se servir e tira bastante de tudo, se é algo de que gosta. [...] Sua palavra é irrevogável. [...] Sua opinião é a certa, e é ele quem sabe mais a respeito de tudo” (FRANK, 1974, p. 72-73).

No mesmo trecho, Anne associa seu jeito autocentrado de se servir com sua incapacidade de diálogo. Em seguida, Anne diz que a senhora Van Daan “[...] não se contenta com pouco, embora, às vezes, pense exatamente o contrário. As melhores batatas, o pedaço mais macio, o melhor de tudo. . . . Os outros receberão sua parte, desde que ela fique com o melhor” (FRANK, 1974, p. 72-73). Essa descrição vai ao encontro de outra observação feita por Anne a respeito da senhora Van Daan: uma pessoa que fala muito sem se preocupar se os outros estão interessados em sua conversa; é ela também quem esconde os artigos da família (louças, lençóis) por não querer compartilhá-los com os Frank; “uma criatura tão grosseira, mal-educada e desagradável!” (FRANK, 1974, p. 29).

Quando Anne descreve os dois jovens – Peter e Margot –, os observa em posição de escuta, contrariamente ao senhor e senhora Van Daan: “O jovem sr. Van Daan é quieto e procura não chamar a atenção. Quanto ao apetite, é o próprio tonel das Danaides, que nunca se enche . . .” (FRANK, 1974, p. 72-73); “Margot come feito um ratinho e fala pouco” (FRANK, 1974, p. 72-73) e “Ela é meiga e passiva demais para o meu gosto” (FRANK, 1974, p. 49).

Ao descrever sua mãe à mesa, Anne acaba expondo sua concepção de dona de casa, diferenciando-a da pessoa que somente auxilia:

Mamãe. Bom apetite. Faladeira. Não dá a mesma impressão da sra. Van Daan, de ser a dona-de-casa. Qual a diferença? Bem, a sra. Van Daan cozinha, enquanto mamãe lava e arruma (FRANK, 1974, p. 72-73).

Os papéis que cada um desempenha definem uma hierarquia observada por Anne. Além disso, alia-se o estado de espírito (faladeira) ao ânimo para comer (bom apetite).

Quanto ao pai, segundo o olhar de Anne, porta-se como protetor da família de modo extensivo, já que inclui Peter, ao inquietar-se primeiro com a alimentação dos mais jovens: “[Papai] primeiro olha, para ver se todos estão servidos. Não exige nada, pois os melhores bocados são para as crianças” (FRANK, 1974, p. 72-73).

O doutor Dussel “[s]erve-se, não levanta os olhos, come e não fala. E se é obrigado a falar, que seja sobre comida” (FRANK, 1974, p. 72-73). Seu silêncio à mesa deve-se somente a seu grande interesse por comer e o faz de forma pantagruélica: “Enormes porções desaparecem por sua boca, e nunca se ouve a palavra ‘não’. Nunca, se a comida é boa e, muito raramente, quando é ruim” (FRANK, 1974, p. 72-73). Quando não está ocupado comendo, é “. . . um sujeito maçante e antiquado, que adora ficar pregando longos sermões sobre boas maneiras” (FRANK, 1974, p. 42).

Embora Elli não fizesse parte dos confinados no Anexo Secreto, pois era uma das benfeitoras, ela aparece nas descrições de Anne por se tratar de uma “companheira de casa e mesa”: “Elli é um bom garfo. Não deixa nada no prato e não escolhe comida. É fácil de agradar, e é por isso que nos agrada. Alegre, bem-humorada, sempre disposta, estas são suas características” (FRANK, 1974, p. 72-73).

Não se pode afirmar que os comportamentos dessas pessoas, em uma situação fora do confinamento, mudariam drasticamente. A reclusão talvez só acentue os traços que geralmente só se manifestam nos momentos de intimidade.

3.3.3 Princípio da incorporação e racionamento no confinamento

Essa temática pode ser discutida à luz de duas afirmações importantes no campo da alimentação: “Você é o que você come” e “Dize-me o que comes e te direi quem és” (SAVARIN, 1995, p. 21). Ambas as afirmações fazem eco ao princípio de incorporação de Fischler (1995), segundo o qual, no plano do real, o alimento mantém a “composição bioquímica do organismo” ao nutrir o corpo; no plano do imaginário, o alimento incorporado modifica o organismo do comedor, como se ele se tornasse o que ele come. A incorporação funda uma identidade coletiva, pois a afirmação de uma especificidade alimentícia faz com que o homem marque seu pertencimento a uma cultura ou a um grupo.

No que tange ao pertencimento a um grupo, a alimentação descrita em *ODAF* os coloca não somente no agrupamento dos comedores em tempos de guerra (como abordaremos adiante), como também dos confinados que precisam racionar o alimento. Ambas as situações trazem consequências para a alimentação à qual conseguem ter acesso. Anne diz que “A comida é miserável; pela manhã, pão seco e um sucedâneo de café. Jantar: espinafre ou alface durante quinze dias, sem parar. Batatas de vinte centímetros de comprimento, adocicadas e com gosto podre” (FRANK, 1974, p. 58).

A linha entre o incomível e o comestível é apagada. Por necessidade, adapta-se o conceito e a coisa disponível para ser ingerida torna-se comestível:

Para piorar a situação, nossas batatas estão sofrendo de doenças estranhas [...] Nosso divertimento é pesquisar as diversas espécies de doenças que, segundo nossos diagnósticos, vão de câncer à catapora e ao sarampo” (FRANK, 1974, p. 122).

A partir dessa situação e dessas citações é possível também refletir sobre a diferenciação entre alimento e comida. De um lado temos a substância nutritiva, o que se ingere para se manter vivo, o relacionamento com a natureza; de outro, o que não é apenas substância nutritiva, está relacionado à cultura, ajuda a definir um grupo, uma classe, uma pessoa. Se analisarmos por uma perspectiva, como não há escolha possível de alimentação, como essas famílias judaicas deixaram de se alimentar como o faziam quando livres, podemos apressadamente dizer que o que se consome é apenas alimento. Come-se apenas para ficar vivo e nem sempre a substância é de fato nutritiva. Sob outra perspectiva, os alimentos disponíveis, os alimentos ausentes, os tickets de ração alimentar comprados clandestinamente, tudo

isso somado é um microcosmo de alimentação dos confinados do Anexo Secreto no qual se encontrava Anne Frank e que, supomos, une-se ao coro de alimentação de confinamento da Segunda Guerra. Essas características definem um grupo de judeus confinados na Holanda durante a Segunda Guerra Mundial. Logo, por esse viés, pode-se considerar como comida.

Voltemos ao princípio da incorporação: se o alimento incorporado modifica o organismo do consumidor, metaforicamente, os confinados do Anexo Secreto não estão se tornando nada além do que miseráveis, como é descrita a comida. Estamos diante do apagamento de identidades de maneira muito ampla e do apagamento dos traços humanos. No diário do dia 15 de março de 1944, Anne diz “Henk virá visitar os escondidos há uma hora – fazendo o papel de tratador, como no jardim zoológico” (FRANK, 1974, p. 123).

Essas criaturas metamorfoseadas reencontraram sua natureza humana pela pouca comida-com-afeto que recebiam em dias especiais, como veremos no próximo item. Esse assunto remete a uma outra metamorfose narrada por Kafka. O personagem Gregor, com o paladar alterado por se metamorfosear em barata, recebe comidas próprias a sua nova condição inumana e assim reage: “Rapidamente, e com os olhos lacrimejando de satisfação, ele comeu uma atrás da outra . . .” (KAFKA, 2017, p. 35). Podemos pensar que o lacrimejar de satisfação não foi somente porque, fisicamente, seu gosto foi satisfeito, mas também porque reconheceu o gesto afetivo da irmã em escolher e servir-lhe aquele alimento. Eis um dos traços que liga Gregor à condição humana: o afeto, a emoção por ser tratado com bondade; por ver alguém se importando com sua condição. São estes afeto e bondade, expressos pela oferta da comida como um presente, que ainda ligam os confinados do Anexo Secreto à condição humana.

3.3.4 A comida como presente

Diz-se que cozinhar para alguém é uma forma de demonstrar afeto. Com a amplitude que o alimento ganha em *ODAF*, a escassez de comida, as restrições de escolhas e a impossibilidade de comprar qualquer bem material, o ato de cozinhar, ou apenas o alimento em si, ganha em importância afetiva. Isso é demonstrado em sucessivos trechos, sobretudo em dias festivos, como aniversários. Assim, no primeiro aniversário que a senhora Van Daan passou no Anexo Secreto, organizaram

“ . . . uma festinha em sua homenagem com uma refeição mais caprichada” (FRANK, 1974, p. 31). No aniversário seguinte, deram “[...] a ela um pote de geleia, alguns cupons para queijo, carne e pão. Do marido, de Dussel e de nossos protetores, recebeu coisas de comer e flores. Esses são os tempos em que vivemos!” (FRANK, 1974, p. 79).

Percebemos que, no segundo ano de confinamento, coloca-se mais em relevo, com certo estranhamento, mas também resignação, o fato de receber comida como presente.

Em seu aniversário, a senhora Frank ganhou de Kraler “[...] algum açúcar extra, forte motivo de inveja por parte dos Van Daan, pois a sra. Van Daan não recebera presente semelhante em seu aniversário” (FRANK, 1974, p. 97-98). Esse trecho marca a provável importância do açúcar, já que a senhora Van Daan, na verdade, havia ganhado muito mais presentes. Quanto à Margot, para seu aniversário, Anne ofereceu-lhe “[...] café e depois batatas, pois queria agradar a Margot, ainda que fosse apenas naquele dia do ano” (FRANK, 1974, p. 108).

No aniversário de 14 anos de Anne, ela recebe alguns presentes. Dentre eles, uma poesia de seu pai que trazia um trecho sobre comida, mas que não fora revelado por Anne: “Havia também um trechinho sobre comida que Margot não conseguiu traduzir rimando, por isso deixei de lado. Não acha uma beleza meu poema de aniversário?” (FRANK, 1974, p. 61). Como uma *mise en abyme*, Anne escreve sobre comida e seu pai – personagem de seu diário – também escreve sobre o assunto. E continua a descrever seus presentes:

[...] não posso me queixar da falta de doces — todos lançaram mão de suas últimas reservas. Como o benjamin da família escondida, estou sendo muito mais homenageada do que realmente mereço (FRANK, 1974, p. 61).

Embora já uma adolescente, os outros confinados do Anexo preocupam-se em dar-lhe o que supostamente agradaria um paladar infantil: doces. Aliás, sobre paladares e idade, no Natal de 1943, eis parte dos presentes: “Peter, Margot e eu recebemos, cada um, uma garrafa de iogurte, e os adultos, uma de cerveja” (FRANK, 1974, p. 89-90).

A expressão do afeto, na maioria das vezes, não está ligada a um preparo específico, mas sim a um conjunto de ingredientes, oferecidos separadamente. A ideia de comida preparada, de prato pronto ofertado é, bem como a própria ideia de comida, desconstruída, fragmentada e distribuída em migalhas: cupons para queijo, açúcar, manteiga. O alimento é ofertado bruto. À crueza da guerra soma-se o cru, o sem preparo dos alimentos.

O afeto se construía a partir do pedaço e do cru mesmo, porque fazer preparos fora do menu restrito era uma “extravagância” (FRANK, 1974, p. 46). Assim, Anne fez biscoitos e dois bolos com a manteiga extra do Natal de 1942. No Natal seguinte, receberam

“. . . óleo extra, doces e xarope. . . . O sr. Dussel pediu a Miep que fizesse um lindo bolo para ele oferecer à mamãe e à sra. Van Daan.” (FRANK, 1974, p. 88). Miep fez o bolo solicitado, sobre o qual escreveu uma profecia que não se realizou: “Paz, 1944” (FRANK, 1974, p. 90).

Os gestos de afeto aconteciam entre os confinados, dos benfeitores para os confinados, mas também dos confinados para os benfeitores. Como o alimento era algo tão escasso, oferecer a alguém algo de comer era o maior dos afetos. Para tanto, muitas vezes era necessário deixar de comer para ofertar a alguém. Entre os vários trechos que emocionam o leitor, o momento em que Anne deixa de comer para agradecer os benfeitores é um dos mais marcantes:

Eu também tenho uma coisa para Miep e Elli. Sabe, durante dois meses economizei o açúcar de meu mingau e, com o auxílio do sr. Koophuis, quero que o transformem em fondants (FRANK, 1974, p. 88).

Já que estamos falando sobre a comida como presente e, por conseguinte, fonte de prazer, é preciso falar também sobre a questão do gosto. Embora a comida seja um presente, não há passagens em *ODAF* sobre a fruição em degustar algo. A boa comida, recebida como benesse, apenas está lá. Essa pode ser uma característica da poética de Anne Frank, como pode ser também um sintoma de apagamento do gosto. Quando Savarin (1995) fala sobre a sensação do gosto, divide-a em três estágios: o direto (primeiro contato com corpo sávido), o completo (quando o corpo sávido passa ao fundo da boca) e o refletido (quando a alma julga sobre as impressões que o órgão lhe transmite). Acrescentamos a essas sensações uma última que ocorre com pouquíssimos corpos sávidos. Trata-se da sensação remissiva, a qual envia o indivíduo (ou sua consciência) a outro ponto; que se refere, faz alusão a um sentimento, uma vivência. Trata-se da sensação despertada pela Madeleine de Proust. Aparentemente, no processo de alimentação de Anne, sobretudo diante dessa comida-presente, a sensação não passa para o estágio refletido. No trecho “Elli deu-me um pacote de biscoitos doces, da mesma qualidade dos que se faziam antes da guerra” (FRANK, 1974, p. 90), não há nenhuma descrição de prazer ao degustar os biscoitos. Talvez porque Anne olhe sempre para frente. Quase não fala sobre seus hábitos alimentares antigos. Aliás, quando pensamentos sobre a vida pré-confinamento ou a vida fora do Anexo a invadem, ela logo se esforça para rechaçá-los. Era preciso viver o hoje, de jeito insosso, sem chorar e sem ficar muito feliz fazendo extravagâncias com a manteiga, como vemos no seguinte trecho:

Quando chega alguém lá de fora com as roupas batidas pelo vento e o rosto gelado, minha vontade é esconder a cabeça nos cobertores para não pensar: “Quando nos concederão o privilégio de respirar ar fresco?” Sei que meu dever não é esconder a cabeça nas cobertas, e sim, ao contrário, levantá-la bem alto e ser corajosa (FRANK, 1974, p. 88).

3.3.5 Construção do enredo a partir do alimento

“Toc, toc, toc! Três pancadas significam uma refeição!” (FRANK, 1974, p. 77).

Kaspar (2015), ao analisar *O tronco do Ipê* de José de Alencar, afirma que “[a] presença das refeições e da alimentação são vastamente usadas como recursos ao desenrolar da trama” (p. 6) e completa que, embora as cenas de refeições não sejam essenciais, tornam-se importante maneira de compreender os fatos, os contextos e as personagens. Em *ODAF*, a trama só é possível a partir do alimento. As cenas de refeições, as de preparo dos alimentos, as discussões e comentários sobre a alimentação são combustíveis do texto.

Um saco de feijão, carregado por Peter, se rasga e não é possível recolher todos os grãos de uma só vez. “Agora, todas as vezes que alguém desce a escada, abaixa-se uma vez ou duas à cata de feijão, apresentando um punhado deles à sra. Van Daan (FRANK, 1974, p. 37). O grão que será devorado é o fio que constrói a história do trânsito dessas pessoas no Anexo e narra a necessidade tácita de recolher o alimento para que nada se perca. A cata do grão é metáfora da existência no Anexo: uma vida vivida pouco a pouco, colhendo-se quase nada, constantemente.

As intrigas vão se construindo em torno e a partir das poucas atividades que têm no Anexo: acordar, fazer a toilette, estudar/trabalhar, alimentar-se, usar o banheiro, dormir. Os Van Daan até criaram um “Prospecto e Guia do Anexo Secreto” em que eram descritas as atividades diárias, com indicação de horários, bem como as regras. Dentre elas:

Hora de descanso — Das dez da noite às sete e meia da manhã [...] Horário de refeições — Café da manhã, diariamente, exceto aos domingos e feriados bancários, às nove. Domingos e feriados, às onze e meia, aproximadamente. Almoço (não muito lauto) — Das onze e quinze às quinze para as duas. Jantar (frio e/ou quente) — Sem horário fixo, dependendo do noticiário radiofônico [...] Bebidas alcoólicas — Só com receita médica (FRANK, 1974, p. 39-40).

Entre refeições, foram citadas as aulas e a ajuda ao pessoal do escritório. Embora não tenham falado sobre o preparo dos alimentos no prospecto, essa tarefa aparece com bastante frequência na narrativa, sobretudo o ato de descascar batatas – uma atividade coletiva. Aliás, um dos títulos de uma entrada do diário de Anne é “Tarefa comunitária do dia: descascar batatas!” (FRANK, 1974, p. 74). Eis a tarefa descrita:

Uma pessoa apanha os jornais, outra, as facas (ficando com a melhor para si, é claro), a terceira, as batatas e a quarta, uma vasilha com água. O sr. Dussel, para começar, nem sempre tira a casca direito, mas raspa incessantemente, olhando à esquerda e à direita. Será que os outros fazem como ele? Não!

— Anne, olhe aqui! Eu pego a faca assim e começo a tirar a casca de cima para baixo. Não, assim não, assim!

— Eu acho melhor assim, sr. Dussel — respondo timidamente.

— Pois o melhor jeito é como estou lhe dizendo, mas *du kannst* vai escutar o que digo. Naturalmente não me importo nem um pouco, *aber du* aprenderá por si mesma.

Continuamos a descascar. Disfarçadamente, olho na direção do meu vizinho. Ele sacode a cabeça mais uma vez (suponho que pensando em mim), mas permanece em silêncio.

Vou descascando sem parar. Olho para o outro lado, onde está papai. Para ele, descascar batatas não é apenas um trabalho diferente, é um trabalho de precisão. Quando lê, fica com uma ruga profunda na testa, mas quando ajuda a preparar batatas, feijão, ou outro legume qualquer, então parece que só se dedica àquilo. Enfia sua “máscara batatal” e jamais seria capaz de entregar uma batata que não estivesse perfeitamente descascada. Quando ele se compenetra de alguma coisa, vai até o fim (FRANK, 1974, p. 74-75).

Outras vezes, o preparo é uma tarefa silenciosa e todos conhecem sua missão: “Quinze para as seis. . . [a] sra. Van Daan põe uma chaleira de água no fogo; mamãe desce com uma vasilha cheia de batatas. Cada um sabe o que tem a fazer” (FRANK, 1974, p. 77). Cria-se uma rotina a partir do alimento, com seus códigos conhecidos: “Lá em cima a porta é aberta às cinco e vinte, e logo depois somos avisados com três batidas no chão: o mingau de Anne. Subo e apanho meu prato de ‘cachorrinho novo’” (FRANK, 1974, p. 77).

Assim o alimento vai conduzindo e construindo o enredo bem como as relações entre as pessoas.

3.3.6 O ato de cozinhar como um espetáculo

Antes mesmo do confinamento, a Anne e aos outros judeus já não era permitido divertir-se:

Os judeus não podiam frequentar teatros, cinemas e outros locais de diversão. Os judeus não podiam praticar esportes publicamente. Piscinas, quadras de tênis, campos de hóquei e outros locais para a prática de esportes eram-lhes terminantemente proibidos. . . . — Nossa liberdade era tremendamente limitada, mas ainda assim as coisas eram suportáveis (FRANK, 1974, p. 108-109).

Longe das telas de cinema, longe das atividades cotidianas que os faziam gozar a vida, o que resta de fruição para os confinados do Anexo Secreto? Uma vida por procuração, por discurso indireto: Elli disse o que os atores disseram. “Elli, que sempre vai ao cinema com o namorado, em seus dias de folga, me conta os títulos dos filmes novos, toda semana” (FRANK, 1974, p. 101) e “Os outros passatempos são estrelas de cinema e fotografias de família. Também gosto muito de história da arte, poetas e pintores” (FRANK, 1974, p. 138).

Nesse contexto, Anne descreve um curioso espetáculo intimista, familiar, coisa anódina como o próprio ato de preparar o alimento, mas, ao mesmo tempo, excepcional e atípica. Poderíamos, de longe, comparar ao indivíduo citadino de hoje que, visitando o campo, tem acesso à beleza do preparo de alguns alimentos que consome, mas cujos bastidores de produção desconhece. Em *ODAF*, o espetáculo, como dissemos, intimista, está dentro de casa. Embora não tenha sido criado com o objetivo de divertir, ele entretém e alegra os espectadores casuais. Como para a maior parte dos sentimentos gerados dentro do confinamento vivido por Anne, é a comida quem gera o desenfadamento e o espetáculo:

O sr. Van Daan trabalhava no comércio de carne, salsicha e especiarias. . . . Agora ele está mostrando suas qualidades de salsicheiro, o que não é nada desagradável. Encomendamos uma boa quantidade de carne (no câmbio negro, é claro) para fazer conserva, tendo em vista os maus tempos que poderão vir. Foi engraçado ver, primeiro, a maneira como os pedaços de carne eram passados pela máquina de moer, duas ou três vezes; depois, como os outros ingredientes eram acrescentados à carne já moída e, finalmente, como a tripa era recheada com o auxílio de um bico, ficando prontas, então, as salsichas. Fritamos a carne que sobrou e a comemos com chucrute na hora do jantar, mas as salsichas Gelderland tinham de secar completamente; por isso, penduramos todas elas num pedaço de pau amarrado ao teto com barbante. Todos

os que chegavam à sala desatavam a rir ao dar com aquela fileira de salsichas penduradas. Estava mesmo engraçado de se ver! . . . Mamãe, Margot e eu descascávamos batatas, e é claro que fazíamos tudo errado, pois, na verdade, estávamos é observando o trabalho do sr. Van Daan (FRANK, 1974, p. 44).

A produção e a observação dessa cena diferem do contexto analisado por Faria (2020), em que “nessa comida-espetáculo, o alimento propriamente dito, com suas características gastronômicas ou nutricionais, está ausente” (p. 288). Não se trata, nesse trecho de *ODAF*, do encantamento diante da comida bela, instagramável (diríamos hoje), mas sim da fascinação pelo preparo, pelo processo (“foi engraçado ver como os pedaços de carne eram passados pela máquina de moer”) e da imprevisibilidade da fileira de salsichas penduradas. Além do mais, Anne comenta pouquíssimas vezes sobre a presença da carne nas alimentações. Fala, geralmente, das batatas e de outros legumes. A carne aparece como presente de aniversário para a senhora Van Daan; comenta-se, em janeiro do último ano de confinamento, que passaram a separar alguns alimentos, como manteiga e carne; em outro momento, comem batatas com sucedâneo de caldo de carne. Então, ver a fartura de salsichas preparadas também é um espetáculo.

3.3.7 Alimentação e guerra, período pandêmico e fome

O recorte que aqui fizemos não esgota as possibilidades de observação do fato alimentar no texto analisado. Outros temas, que ultrapassam a questão do confinamento, podem ser abordados a partir da leitura de *O diário de Anne Frank*, estabelecendo-se de toda forma um paralelo com o período de pandemia da covid-19. Por um lado, temos o racionamento alimentar em período de conflito (de forma geral) e durante a Segunda Guerra (de forma particular); por outro, a fome agravada pela pandemia.

Vamos abordar inicialmente o primeiro caso: alimentação e guerra. Os confinados do Anexo Secreto, após ouvirem na rádio que os alemães pretendiam inundar Amsterdam, iniciaram o inventário dos bens alimentícios do depósito:

— Vamos pedir mais algum fubá para acrescentar aos trinta quilos que já temos. Vamos ver se Henk obtém mais ervilha e feijão; no momento, temos em casa trinta quilos de feijão e cinco de ervilha, sem contar as cinquenta latas de legumes. . . .

— Dez latas de peixe, quarenta de leite, dez quilos de leite em pó, três garrafas de óleo, quatro potes de manteiga, quatro potes de carne em conserva, dois vidros grandes de morangos, dois de framboesas, vinte vidros de conservas de tomates, cinco quilos de aveia, quatro quilos de arroz; é tudo.

— Nosso estoque não é mau, mas se tivermos de contar com eventuais visitas e com o que se tira semanalmente dessas reservas, chega-se à conclusão de que ela não é tão grande assim. Possuímos suficiente carvão e lenha; velas, também (FRANK, 1974, p. 104-105).

A partir de trechos como este, que registram em detalhes os suprimentos, é possível saber o que um judeu confinado na Holanda, durante a Segunda Guerra, comia. Para uso em sala de aula, também sugerimos as imagens presentes no site do Imperial War Museums (iwm.org.uk) onde é possível encontrar fotos dos *ration books* mencionados por Anne e utilizados durante a Segunda Guerra.

O estoque acima citado, no entanto, nem sempre foi assim. Além disso, não se trata somente de saber o que se comia durante a Segunda Guerra em uma Holanda ocupada, mas o que aquelas famílias de judeus confinados comiam (ou o que lhes era permitido comer). Vale ressaltar que, em nenhum momento de seu texto, Anne fala sobre alimentação kosher.

O Anexo Secreto acolheu com grande alegria a notícia de que cada pessoa receberia, extra, no Natal, cento e vinte e cinco gramas de manteiga. O jornal dizia duzentos e cinquenta gramas, mas isso apenas para os felizes mortais possuidores de cartões de racionamento fornecidos pelo governo, e não para judeus escondidos, que só podem comprar quatro cartões ilegais em vez de oito (FRANK, 1974, p. 46).

Fischler (1995), no início da década de 1990, escreveu: “A última fome, na França, ocorreu em 1741-1742. A grande fome irlandesa por escassez de batatas data de 1846-1848. Depois, só a guerra trouxe penúria e, provisória ou localmente, a fome”⁹ (FISCHLER, 1995, p. 11-12). Como vimos nas temáticas anteriormente analisadas, durante os dois anos de confinamento, as pessoas do Anexo Secreto estiveram muito mais próximas ao racionamento e confrontadas ao incomedível e à fome do que à fartura. Embora Anne não cite passagens em que eles precisam inserir outros elementos em seus repertórios alimentares, como é de costume durante os períodos de conflito, ela comenta que o gato desaparecido provavelmente teria virado alimento para alguém.

9 Tradução livre de: “La última carestía, en Francia, tuvo lugar en 1741-1742. La gran hambruna irlandesa por escasez de patatas data de 1846-1848. Después, sólo la guerra ha traído la penuria y, provisional o localmente, el hambre”.

A preocupação com as consequências para a alimentação humana durante as guerras suscitou uma inquietação com a segurança alimentar. Nesse ponto, a temática “alimentação e guerra” cruza-se com “fome e pandemia”. Segundo relatório, de 2021, publicado em conjunto pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), o Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrícola (FIDA), o Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF), o Programa Mundial de Alimentos das Nações Unidas (PMA) e a Organização Mundial da Saúde (OMS), a subalimentação subiu 1,5 pontos de porcentagem em 2020, atingindo 9,9%, depois de ficar quase estável durante cinco anos. Ainda segundo o relatório, o prognóstico não é positivo, pois provavelmente mais 660 milhões de pessoas ainda conhecerão a fome até 2030, “. . . em parte por causa dos efeitos a longo prazo da pandemia de covid-19 sobre a segurança alimentar mundial – 30 milhões a mais do que em um cenário em que não houvesse pandemia”¹⁰ (FISCHLER, 1995, p. 5).

Discutir sobre pandemia e fome, independentemente da situação de penúria ou abundância dos lares dos estudantes, não somente é um assunto que está na ordem do dia como também é um debate importante sobre e para a humanidade.

3.4 Conclusões

Anne apresenta uma escrita irônica, viva, provocativa talvez como contrapartida à experiência negativa da alimentação regrada, escassa, da vida colocada em suspenso. Ela nos mostra uma experiência lírica e trágica do confinamento em período de guerra.

Em seu diário de 29 de março de 1944, ela comenta que ouvira na rádio sobre a sugestão de um membro do parlamento holandês em se fazer uma coleção de diários e cartas após a guerra e completa:

. . . até que seria engraçado se, dez anos depois da guerra terminada, nós, judeus, contássemos nossa vida aqui, o que comíamos e sobre o que falávamos. Embora eu lhe conte muita coisa, você ainda sabe muito pouco sobre nossas vidas” (FRANK, 1974, p. 134).

Como percebemos, havia nela, não apenas o desejo de escrever para resistir, mas também de escrever para documentar.

10 Tradução livre de: “. . . en partie à cause des effets à long terme de la pandémie de covid-19 sur la sécurité alimentaire mondiale – soit 30 millions de plus que dans un scénario où il n’y aurait pas eu de pandémie.”

Segundo Lejeune (2008), entre as oito utilidades do diário, estão: conservar a memória, sobreviver e resistir. Para o autor, mantém-se um diário pelo gosto de escrever e porque é “[u]m caderno no qual nos contamos – ou folhas que mandamos encadernar – é uma espécie de corpo simbólico que, ao contrário do corpo real, sobreviverá” (LEJEUNE, 2008, p. 264). Anne resistiu por meio de suas palavras e sobreviveu, para além de sua vida física, graças a elas.

As temáticas sugeridas para discussão, independentemente do nível de ensino em que aconteçam, provocam o aluno à comparação entre o texto literário e suas vidas, sob a perspectiva da alimentação. Quando pedimos, por exemplo, para ele contrastar a comensalidade em Anne e em sua vida, durante o confinamento da pandemia da covid-19, ou quando solicitamos que narrem as anedotas de suas relações com a alimentação, na verdade, estamos pedindo que criem narrativas sobre si. O aluno se comporta, ao mesmo tempo, como o investigador e a coisa investigada. Ele – o aluno – é o pesquisador que olha para sua prática alimentar durante o confinamento, a analisa e comenta. Além disso, embora não lhe seja solicitada a escrita de um diário, acreditamos que qualquer produção que se avizinha de uma escrita de si é forma de documentar e resistir.

Assim é ao longo das análises feitas do texto literário: um olho na narrativa e outro na realidade particular e coletiva. Voltamos a afirmar que as temáticas discutidas a partir de *O Diário de Anne Frank* são, hoje, flagrantes e não somente pela atualidade do assunto comida e confinamento, mas também pelas discussões políticas que pode suscitar.

3.5 Proposta didática

O roteiro de aprendizagem apresentado abaixo foi elaborado para a disciplina optativa de Gastronomia e Literatura do curso de Licenciatura em Letras Inglês do Instituto Federal de Brasília – *Campus Riacho Fundo*. Trata-se de uma proposta de trabalho para ensino remoto que pode, no entanto, ser facilmente adaptável para o ensino presencial. Ao longo do roteiro, serão sugeridas pistas de trabalho para outros níveis de ensino bem como para a utilização do material didático em sala de aula presencial.

Roteiro de aprendizagem			
Disciplina:	Gastronomia e Literatura	Curso:	Letras; Gastronomia
Tema:	Comida e confinamento em O diário de Anne Frank	Duração:	7 horas
Principais objetivos:	Pretendemos observar o fato alimentar, relacionado ao confinamento, por meio da leitura do texto literário <i>O diário de Anne Frank</i> e de textos que discutem a alimentação. Pretendemos também estimular a produção escrita sobre o assunto, cotejando a realidade em <i>ODAF</i> e a realidade do aluno.		
Metodologia:	Sequenciamento do roteiro de aprendizagem e leitura comentada das produções individuais; ou aula expositivo-dialogada (casa seja no modelo presencial).		
Materiais didáticos	A depender do formato do curso: <i>google classroom</i> e <i>google meet</i> ; projetor, computador; textos analisados.		
Etapa	Procedimentos		
Entendendo o assunto	<p>Em tempos de pandemia e confinamento, a literatura pode nos confortar a alma ao nos revelar como outras pessoas/personagens lidaram e subsistiram durante um período tão singular e assustador. Há textos literários, baseados em uma realidade ou apenas fictícios, sobre o assunto, tais como: <i>Ensaio sobre a cegueira</i> – de Saramago, <i>A Peste</i> – de Camus e <i>O diário de Anne Frank</i>.</p> <p>O que nos interessa, aqui, é olhar para nosso confinamento a partir da alimentação. Do mercado que guarda produtos para vendê-los mais caro em <i>A Peste</i> à necessidade de cozinhar para “matar o tempo” em <i>O diário de Anne Frank</i> (doravante <i>ODAF</i>). Aproveitar-se, cozinhar, sentar-se à mesa, comer, em tempos de confinamento, têm outro significado e uma importância maior. Como diria Anne Frank: “. . . vou escrever mais longamente sobre comida, pois o assunto tornou-se vital, não só aqui no Anexo Secreto como em toda a Holanda, em toda a Europa e mesmo em outros continentes” (FRANK, 1974, p. 136). Que tal olharmos para o texto literário e para nós e, assim, discutirmos esse assunto vital?</p>		
Leitura	Leitura de <i>O diário de Anne Frank</i> .		

Roteiro de aprendizagem**Atividade de compreensão**

A partir da leitura de *ODAF*, escolha três temáticas abaixo e cite de forma direta ou parafraseie passagens em que é possível observar:

- a) Comensalidade e confinamento;
- b) Descrição das pessoas a partir da alimentação ou de seus comportamentos à mesa;
- c) “Você é o que você come”;
- d) A comida como presente;
- e) Construção do enredo a partir do alimento;
- f) O ato de cozinhar como espetáculo;
- g) Alimentação e guerra.

Para cada temática escolhida, redija um parágrafo.

Sugestão para aula presencial: fazer a leitura de trechos em sala e relacioná-los às temáticas. Dependendo da duração das aulas e do tempo total disponível para abordar o assunto, cada aula pode ser utilizada para a discussão de uma temática.

Roteiro de aprendizagem

<p>Atividade de análise e produção</p>	<p>Anne Frank foi uma judia confinada na Holanda, durante os anos de 1942 a 1944, fugindo dos nazistas. Nós tivemos de nos confinar em decorrência da pandemia da covid-19 que atingiu o mundo no início de 2020 e que até hoje, novembro de 2021, ainda depois da vacina, tem feito vítimas. Guardadas as devidas diferenças e proporções históricas de ambas as situações, propomos confrontar os confinamentos a partir da alimentação. O paralelo entre a situação de Anne e a nossa diz respeito à escassez de alimento; ao protagonismo da refeição ao longo do dia; à relação que se estabelece com a comida durante o confinamento; à simbologia da comida quando não se tem mais o trabalho ou a escola fora de casa, na ausência dos passeios, dos amigos e de muitos membros da família. Falar sobre sua relação com a comida é também falar sobre quem você é, porque comer não é apenas um ato fisiológico. É também um ato social, cultural e psíquico.</p> <p>Antes de redigir sobre os temas abaixo, e buscando compreender melhor o assunto, leia o artigo “Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade” (Lima; Neto; Farias, 2015) e o capítulo “Comer junto” do livro <i>Comida como cultura</i> (Montanari, 2013). Atente-se aos seguintes conceitos: comida versus alimento; “você é o que você come”; comensalidade.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. No que concerne à alimentação de forma ampla, em que seu confinamento se assemelha ao de Anne e em que ele difere? Neste período de confinamento, qual o papel da comida na sua vida? 2. Pensando na “mesa como metáfora da vida” (Montanari), contraste a comensalidade em Anne Frank e a comensalidade durante seu período de confinamento. 3. A exemplo de vários trechos de <i>O diário de Anne Frank</i>, relate (de forma escrita ou por vídeo) alguma anedota sobre sua relação com a comida e o confinamento OU conte-nos sobre suas peripécias na cozinha OU apresente-nos algo que tenha cozinhado nessa quarentena. <p>Observação: idealmente, as produções dos estudantes devem ser enviadas em uma plataforma em que todos tenham acesso a elas de forma coletiva.</p> <p>Adaptação para o Ensino Médio: Não exigir leitura dos textos teóricos. Levar para discussão em sala de aula algumas citações e conceitos para provocar o debate.</p>
<p>Avaliação</p>	<p>O estudante será avaliado pela sua capacidade de associar sua realidade à de Anne Frank, demonstrando leitura do texto literário; e pela sua compreensão dos textos teóricos associados às temáticas.</p> <p>Se o modelo de aula for presencial, o estudante também será avaliado pela sua participação nas discussões propostas.</p>

3.6 Agradecimentos

Agradeço à professora Tatiana Rotolo, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, *Campus Riacho Fundo*, pelo convite para a produção deste capítulo. Agradeço à professora Juliana de Andrade Rocha Gonçalves, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, *Campus Riacho Fundo*, por ter provocado meu olhar para as relações entre Gastronomia e Literatura.

3.7 Referências

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. Tradução de P. Neves. 2. ed. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

CAMUS, A. **A peste**. Tradução de V. Rumjanek. Rio de Janeiro: Record, 2017.

CANDIDO, A. O direito à literatura. In: CANDIDO, A. (org.). **Vários escritos**. São Paulo; Rio de Janeiro: Ouro Sobre Azul, 2004. p. 169-191.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade de cultura**. Tradução de M. Fonseca e B. Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

FAO; FIDA; UNICEF; PAM; OMS. **Résumé de L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2021. Transformer les systèmes alimentaires pour que la sécurité alimentaire, une meilleure nutrition et une alimentation saine et abordable soient une réalité pour tous**. Roma: FAO, 2021. doi: <https://doi.org/10.4060/cb5409fr>.

FARIA E SILVA, T. A comida-espetáculo em tempos de consumo voraz. In: ROTOLO, T. *et al.* (org.). **Laboratório de cultura e história da alimentação**: práticas de educação e pesquisa. Brasília: Editora IFB, 2020. v. 1, p. 282-301.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 2015.

FRANK, A. **O diário de Anne Frank**. Tradução de E. F. Edel. São Paulo: Círculo do livro, 1974.

IMPERIAL WAR MUSEUMS. **Objects & History**. Reino Unido, n.d. Disponível em: <https://www.iwm.org.uk/collections/search>. Acesso em: 8 nov. 2021.

KAFKA, F. **A metamorfose**. Tradução de L. Bono. São Paulo: Pé da Letra, 2017.

KASPAR, K. Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 4, n. 2, p. 2-10, 2015. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/Edicao_completa.pdf.

LEJEUNE, P. **O pacto autobiográfico**: de Rousseau à Internet. NORONHA, J. (org.). Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008.

LIMA, R. S.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015. doi: 10.12957/demetra.2015.16072.

MAISTRE, G. (Diretor). **La quête d'Alain Ducasse [A busca do chef Ducasse]** [Filme]. França, 2017.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de L. Andrade. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2013.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de R. Proença, C. Rial e J. Conte. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

SARAMAGO, J. **Ensaio sobre a cegueira**. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.

SEDLMAYER, S. Comer o passado como pão de fome: relações entre comida e literatura. **Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF**, v. 6, n. 12, p. 141-152, 2014. doi: 10.22409/abriluff.v6i12.29635.

STENDHAL. **Le rouge et le noir**. Paris: Flammarion, 2013.

4. Gastronomia brasileira, canção popular e ensino de história

Luciano de Azambuja¹¹



11 Instituto Federal de Santa Catarina, Campus Florianópolis Continente.
E-mail: luciano.azambuja@ifsc.edu.br.

Resumo: A partir dos conceitos estruturantes de História (RÜSEN, 2001), Gastronomia (BRILLAT-SAVARIN, 1995), e Canção Popular (AZAMBUJA, 2013), o objeto da pesquisa consiste na audiência, seleção e sistematização de canções fonográficas do acervo da música popular brasileira que tematizam direta ou indiretamente a gastronomia brasileira. O objetivo geral é disponibilizar acesso a um conjunto de fontes-canção a serem utilizadas nos processos de ensino e aprendizagem histórica de estudantes da disciplina História da Gastronomia nos cursos Técnico em Cozinha e Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal de Santa Catarina, campus Florianópolis Continente.

Palavas-chave: gastronomia brasileira; canção popular; ensino de história; educação profissional e tecnológica.

4.1 Introdução

A partir dos conceitos estruturantes de História (RÜSEN, 2001), Gastronomia (BRILAT-SAVARIN, 1995), Música (DOURADO, 2004; SEKEFF, 2007), e canção popular fonográfica (AZAMBUJA, 2013), o objeto da pesquisa consiste na audiência, seleção e sistematização de canções fonográficas do acervo da música popular brasileira que tematizem direta ou indiretamente a gastronomia brasileira. O objetivo geral é disponibilizar acesso a um conjunto de fontes-canção a serem utilizadas nos processos de ensino e aprendizagem histórica de estudantes jovens e adultos da disciplina História da Gastronomia nos cursos Técnico em Cozinha e Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal de Santa Catarina, campus Florianópolis Continente.

O objetivo específico é mobilizar e valorizar a identidade cultural brasileira por meio de duas de suas maiores e mais significativas expressões: a música e a gastronomia, e as subjacentes relações entre gastronomia e música na perspectiva da Educação Histórica. Parte-se da hipótese de que a pesquisa resultará na qualificação e significação dos processos de ensino e aprendizagem da disciplina História da Gastronomia, contribuindo para a aquisição de conhecimentos históricos, competências narrativas e valores atitudinais de fundamental importância para a vida prática profissional, pessoal e cidadã de um trabalhador da cozinha. Serão mobilizadas as operações processuais da metodologia da pesquisa histórica (RÜSEN, 2007b) adequadas às especificidades do projeto de pesquisa: *heurística-audiência* de canções populares que abordem temáticas relacionadas às experiências gastronômicas brasileiras no tempo; *crítica-seletiva* de canções que abordem tais temáticas; e *interpretação-sistematização* de tais canções para a organização de um repertório de músicas que tematizem a gastronomia brasileira em uma perspectiva histórica.

Gastronomia brasileira, canção popular e ensino de história: o título da investigação apresenta em si conceitos teóricos e categorias epistemológicas que precisam ser definidos teoricamente. A palavra “História” constitui um conceito polissêmico e histórico em si, ou seja, reporta múltiplos significados que podem variar e mudar no tempo e no espaço de determinadas sociedades. Concebo “História” como ciência narrativa de interpretação e orientação das experiências humanas no tempo, portanto o termo remete a três significados estruturantes do conceito: história-vida, história-ciência e história-historiografia, vida, ciência e narrativa.

O que é “Gastronomia”? No final do século IV a.C. do período helenístico, o poeta, viajante e apreciador da boa mesa, o grego Arquestratus, deu origem à palavra *gastronomia* que significava etimologicamente “as leis do estômago”. Como todo conceito é polissêmico, histórico e dinâmico, no final do século XVIII, a palavra voltou à tona no livro *A fisiologia do gosto*, do francês Brillat-Savarin:

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 for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos [...] a gastronomia governa a vida inteira do homem (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

A partir destas definições clássicas, venho procurando engendrar um conceito histórico “cadeia de produção” de gastronomia a partir desta articulação teórica, empírica e didática. Gastronomia é o conhecimento fundamentado na experiência humana de coleta, caça e pesca; agricultura, pecuária, apicultura; conservação, fermentação, armazenamento; transporte, comercialização e divulgação; criação, preparação e cocção; serviço, consumo e múltiplas significações de alimentos e bebidas, sobre determinadas relações sociais de produção. A gastronomia enraíza e condiciona a totalidade da vida humana no tempo e espaço por meio do trabalho cotidiano de produção e reprodução material da vida: a gastronomia é antropológicamente universal. Nesse sentido, gastronomia brasileira é o conhecimento fundamentado na experiência de produção, consumo e significação de alimentos e bebidas no processo histórico, temporal e espacial de configuração da atual territorialidade do estado-nação brasileiro.

História da Gastronomia é a disciplina em construção da Ciência da História que estuda as experiências gastronômicas humanas na sucessão do tempo. Podemos e devemos aprender História da Gastronomia porque precisamos nos orientar no tempo por meio da constituição de uma *consciência histórica gastronômica*: competência cognitiva, narrativa e identitária de interpretação (atribuição de significados) e orientação (constituição de sentidos) das experiências gastronômicas humanas no fluxo do tempo: a partir das experiências do passado, adquirir a capacidade de interpretação do presente, e constituir uma orientação do futuro com vistas a novas experiências gastronômicas que misturem os sabores da tradição com os aromas da inovação. Na perspectiva do conteúdo da disciplina não se trata de transmitir uma carga brutal de informações destes mais de seis mil anos de civilização histórica, mas, ao contrário, por meio de uma narrativa mestra das periodizações, processos e modos de produção das sociedades humanas, constituir e formar uma competência de interpretação e orientação de experiências gastronômicas significativas do ponto de vista do aprendiz do ofício de preparação dos alimentos por meio da música popular brasileira.

Música é a arte humana da combinação, sucessão e simultaneidade de sons, silêncios e sentidos. Em relação à instância constitutiva da canção, a música, ela se desdobra em três elementos fundamentais: harmonia, melodia e ritmo, coloridos substancialmente pelo timbre. Harmonia é a combinação de notas musicais soando

simultaneamente para produzir acordes em progressão (DOURADO, 2004); acorde é o grupo de três ou mais notas tocadas simultaneamente. A harmonia corresponde à dimensão cognitiva-razional da música. Melodia é a sucessão de sons e silêncios no tempo. A melodia é a voz principal da música que executa o desenho verticalizante das alturas circunscrito sob o espectro horizontal da harmonia. Em função da faculdade de estimular a interioridade e comover o encontro do indivíduo com si mesmo, a melodia corresponde à dimensão estético-emocional da música. Ritmo é a “subdivisão do tempo em partes perceptíveis e mensuráveis, ou seja, a organização do tempo segundo a periodicidade dos sons” (DOURADO, 2004). O ritmo, entendido como movimento ordenado ou ordem no movimento, está presente em todos os tipos e formas de vida. Estruturado como forma no movimento e forma com movimento, “o ritmo e seu elemento disciplinador, o pulso, são um recurso pelo qual o indivíduo aprende a viver o tempo que passa, um tempo que é percebido, aceito, dominado e experienciado em cada nova escuta musical” (SEKEEFF, 2007). O ritmo induz a ação, duração e intensidade, o ritmo está relacionado ao gesto e corresponde à dimensão político-pragmática da música. E por fim, um quarto elemento que de fato envolve intrinsecamente os elementos harmônicos, melódicos e rítmicos da música: o timbre. Timbre é a “qualidade característica de um som, timbre é cor, cor musical, propriedade que possibilita a distinção entre sons da mesma altura emitidos por instrumentos diferentes” (SEKEEFF, 2007). Ligado aos harmônicos, sons múltiplos da onda básica de um som fundamental, o timbre é parte inerente da substância acústica do som, portanto, timbre é a cor do som. Por constituir a substância acústica que confere o colorido específico aos sons dos três elementos da música, o timbre corresponde à síntese das três dimensões da música, a saber, as dimensões cognitivo-razonais da harmonia, estético-emocionais da melodia, e as dimensões político-pragmáticas do ritmo. Refletindo a ação dos parâmetros musicais infere-se que enquanto o ritmo possibilita ao indivíduo tomar consciência de seu corpo, enquanto a melodia enseja estados afetivos, a harmonia favorece, sobretudo, atividades intelectuais. Mas, como somos um todo – um todo que pensa, sente e age simultaneamente – atividade, afetividade e intelectualidade estão sempre presentes no exercício da música, predominando, em diferentes momentos a ação de um desses parâmetros (SEKEEFF, 2007).

Canção popular constitui uma criação e produção musical característica da cultura humana. Na contemporaneidade, canção é um produto da indústria fonográfica cultural, é uma mercadoria estética do capitalismo monopolista do século XX, o “século da canção”. A canção popular é uma totalidade, um complexo de complexos, uma acoplagem indissociável constituída pelos seguintes

complexos: letra, a palavra, a linguagem verbal, os enunciados linguísticos em suas formas e conteúdos; música, a combinação de sons a partir dos seus três fundamentos, harmonia, melodia e ritmo, substancialmente coloridos pelo timbre; as subjacentes performances vocal e instrumental; e por fim, o fonograma; o arquivo, medium ou suporte técnico, tecnológico e mercadológico de reprodução de canções. Quer pelas suas raízes ancestrais, quer pela sua globalização cultural, a canção popular é um produto do trabalho de criação e produção musical humana. Registrada mecanicamente, mediatizada e emitida por um suporte-aparelho reproduzidor, a canção popular fonográfica chega como um todo aos ouvidos, pele, músculos, ossos e sistema nervoso, instalando-se na interioridade subjetiva do “eu” e provocando múltiplas recepções, leituras e escutas dos ouvintes em situação de comunicação.

Qualquer canção popular pode ser apropriada como fonte histórica para a pesquisa historiográfica, pesquisa em didática da história e no próprio processo de ensino e aprendizagem histórica, pois constitui evidência potencial humana: depende da pergunta histórica formulada, do acesso às canções selecionadas e das inferências de dados, informações e fatos para a formação da resposta histórica. Uma canção popular pode tematizar um conceito histórico substantivo, uma categoria histórica epistemológica, ou ainda uma categoria histórica geral. No caso específico desta pesquisa, trata-se do conceito histórico substantivo, geral e estruturante, *gastronomia brasileira*, ou seja, canções que tematizem direta ou indiretamente as experiências gastronômicas brasileiras no fluxo do tempo e espaço. A inferência que se apropria, seleciona e interpreta a canção popular como fonte histórica para a historiografia, didática da história e ensino e aprendizagem histórica engendra a fonte canção. Fonte canção é a canção popular apropriada como fonte histórica para a produção do conhecimento histórico, a historiografia; para a pesquisa em ensino e aprendizagem histórica, a didática da história; e para efetivos processos concretos de ensino e aprendizagem histórica. Fonte canção é a canção popular fonográfica que pode remeter aos cinco sentidos da “história” e de sua matriz disciplinar: história vida, história teoria, história método, história historiografia, e ensino e aprendizagem histórica, ou seja, vida prática, ciência da história e ensino de história. Fonte canção constitui um artefato estético da cultura histórica de massa que condiciona e é influenciada pela cultura comum (SNYDERS, 1988) advinda da vida prática cotidiana, que por sua vez, se expressa na vida prática escolar na forma de uma cultura histórica primeira que pode constituir um ponto de partida motivador de processos de ensino e aprendizagem da competência narrativa da consciência histórica. A seleção de uma fonte canção como ponto de partida e de chegada de um processo de ensino e aprendizagem histórica delimita a canção de trabalho.

4.2 Desenvolvimento

Foram mobilizadas as operações processuais da metodologia da pesquisa histórica (RÜSEN, 2007b) adequadas às especificidades do projeto de pesquisa em ensino de história: heurística-audiência de canções que abordem temáticas relacionadas às experiências gastronômicas brasileiras na sucessão do tempo; crítica-seletiva de fontes-canções significativas que abordem tais temáticas; e interpretação-sistematização de tais canções em um repertório de fontes para os processos de ensino e aprendizagem de estudantes jovens e adultos da educação profissional, científica e tecnológica. No primeiro momento da heurística, a pergunta histórica de investigação foi: *que canções da música popular brasileira tematizam, expressam e evidenciam experiências gastronômicas brasileiras na sucessão do tempo e espaço?* O segundo momento da crítica consistiu na pesquisa, audiência, seleção de canções que tematizem a experiência gastronômica brasileira. E por fim no terceiro momento, a interpretação consistiu na efetiva seleção e organização de fontes canções que tematizem experiências gastronômicas brasileiras significativas. Estas fontes canções podem ser destinadas ao uso e aplicação nos processos de ensino e aprendizagem histórica de estudantes de História da Gastronomia dos cursos técnicos em cozinha e tecnólogo em gastronomia. O horizonte de expectativa que se efetivará de fato a última operação processual da pesquisa histórica, a interpretação histórica das fontes canções, acontecerá quando potenciais estudantes formularem para as fontes canções as perguntas constitutivas de um conceito histórico substantivo relacionado às experiências gastronômicas brasileira no tempo: o que aconteceu? Quem, a favor de quem e contra quem? Quando e Onde? Por que e Para quê? Como? Consequências? Significados temporais: passado, presente e futuro. As perguntas do conceito histórico substantivo não são perguntas prescritivas, mas sim epistemológicas, ou seja, específicas da constituição de sentido da ciência da história: a narrativa é uma resposta a perguntas, a narrativa é uma interpretação, a narrativa é uma história.

A princípio foram selecionadas vinte e duas canções que compõem o acervo inicial de fontes que podem ser apropriadas nos processos de ensino e aprendizagem histórica de estudantes de História da Gastronomia da educação profissional, científica e tecnológica.¹² Os critérios iniciais de organização e sistematização foram o título e ano de lançamento da canção; os compositores e cantores da canção; links do canal Youtube em que as canções estão disponíveis para o acesso, e em um primeiro momento, a inferência de uma temática geradora de conceitos históricos gastronômicos.

12 Ouvir também o trabalho de fôlego realizado pelo Podcast A Hora do Chá *Comida para ouvir*, que reuniu um vasto repertório de canções que tematizam gastronomia, sobretudo brasileira. https://open.spotify.com/playlist/0tnouiHwsFKHmgrVCYe9gw?si=c4rPNrwGTYuj7I_Hojzl2Q&utm_source=whatsapp.

Quadro 5 – Gastronomia brasileira, canção popular e ensino de história

Canção/ano	Cantor/compositor	Link Youtube	Temática
FEIJOADA COMPLETA (1978)	CHICO BUARQUE	https://www.youtube.com/watch?v=dZZgtHUgSEQ	FEIJOADA
FEIJÃO MARAVILHA (1979)	AS FRENÉTICAS	https://youtu.be/bB_q5eqT2Uo	FEIJÃO
ÁGUA NO FEIJÃO (1976)	JORGINHO DO IMPÉRIO	https://youtu.be/tlvyCoyXQSk	FEIJÃO
FAROFABA (1975)	MAURO CELSO	https://youtu.be/xr_cjOnVwiY	FAROFA
FARINHA (2001)	DJAVAN	https://youtu.be/by59pIXOOb4	FARINHA DE MANDIOCA
VOCÊ JÁ FOI A BAHIA (1941)	DORIVAL CAYMMI	https://youtu.be/WG8T-ppqY3g	COZINHA BAIANA
VATAPÁ (1942)	DORIVAL CAYMMI	https://youtu.be/RliaHFxiAha	COZINHA BAIANA
A PRETA DO ACARAJÉ (1939)	DORIVAL CAYMMI	https://youtu.be/pSACcqblv00	COZINHA BAIANA
NO TABULEIRO DA BAIANA (1936)	ARY BARROSO	https://youtu.be/dkfjJpJG-bs	COZINHA BAIANA
YES NÓS TEMOS BANANA (1933)	BRAGUINHA	https://youtu.be/fwjQSGSsow8	BANANA
VENDEDOR DE BANANAS (1969)	OS INCRÍVEIS	https://youtu.be/ZBTreJ76X14	BANANA
TROPICANA (1982)	ALCEU VALENÇA	https://youtu.be/Bd76Bj0ostQ	FRUTAS
REFAZENDA (1975)	GILBERTO GIL	https://youtu.be/uT21kqCoQro	FRUTAS

Canção/ano	Cantor/compositor	Link Youtube	Temática
CHOCOLATE (1971)	TIM MAIA	https://youtu.be/9fie8-iXu3k	CHOCOLATE
CAFÉ (1995)	JORGE BEN JOR	https://youtu.be/kv1FCrNssxM	CAFÉ
NÃO É PROIBIDO (2008)	MARISA MONTE	https://youtu.be/B_Rq4ghgOF0	DOCES
CAVIAR (2002)	ZECA PAGODINHO	https://youtu.be/Ahj06_AWvjs	CAVIAR
OVO DE CODORNA (1971)	LUIZ GONZAGA	https://youtu.be/l1v9le4-VIU	OVO DE CODORNA
EU TAMBÉM QUERO MOCOTÓ (1973)	TRIO MOCOTÓ	https://youtu.be/3Pj1d1LgVQw	MOCOTÓ
CIO DA TERRRA (1977)	MILTON NASCIMENTO E CHICO BUARQUE	https://youtu.be/S4ihzbkpzQ4	TRIGO, CANA-DE-AÇÚCAR
COMIDA (1987)	TITÃS	https://youtu.be/94SR1WNOHcw	COMIDA BEBIDA
MADALENA (1991)	GILBERTO GIL	https://youtu.be/4rlg9NUL7b0	FOME

Em uma primeira análise geral podemos verificar a categorização das fontes canções por afinidades temáticas. Um primeiro bloco relacionado ao binômio feijão preto e a farinha de mandioca; um segundo grupo caracterizado pela cozinha regional baiana; canções relacionadas a frutas com predomínio temático da banana e de frutas originárias da América; fontes canções que tematizam café, chocolate e doces, e por fim, canções sobre comidas, pratos específicos e de temáticas mais abrangentes. A maioria das canções foi lançada na década de 1970, mas também há representantes de várias décadas do século vinte e início do século vinte e um. O repertório do acervo musical inicial é sofisticado e muito bem representado por grandes nomes do panteão da música popular brasileira, tais como Dorival Caymmi, Ary Barroso, Luiz Gonzaga, Chico Buarque, Milton Nascimento, Gilberto Gil, Jorge Ben Jor, Tim Maia, Alceu Valença, Djavan, Marisa Monte, dentre outros nomes relevantes que poderão ampliar o repertório com novas sugestões. Múltiplas são as possibilidades de apropriação

destas fontes canções nos processos de ensino e aprendizagem histórica, no entanto, sugerimos como ponto de partida selecionar somente uma canção de trabalho por vez com vistas ao planejamento de uma Aula de História da Gastronomia temática a partir da perspectiva da matriz da leitura histórica de fontes e historiografias multiperspectivadas.

4.3 Considerações e proposição didática

Procuramos corroborar a hipótese de que a pesquisa resultará na expansão, aprofundamento e qualificação dos processos de ensino e aprendizagem da disciplina História da Gastronomia, contribuindo para a aquisição de conteúdos históricos, competências cognitivas, estéticas e políticas, além de valores atitudinais de fundamental importância para a vida prática profissional, pessoal e cidadã de trabalhadores e trabalhadoras da gastronomia. Além dos processos específicos de ensino e aprendizagem histórica, o repertório que relaciona história, gastronomia e música, pode ser operacionalizado em eventos, ambientações e comunicações afins ao eixo tecnológico característico do campus Florianópolis Continente: Turismo, Hospitalidade e Lazer.

As perspectivas das funções, efeitos e aplicações desta pesquisa qualitativa em ensino e aprendizagem histórica nos remetem a seguinte pergunta norteadora: como planejar uma Aula de História da Gastronomia a partir da apropriação destas canções que tematizam gastronomia brasileira como fonte histórica para os processos de ensino e aprendizagem histórica de estudantes da educação profissional tecnológica? Na tripla perspectiva do campo da educação histórica, da disciplina da didática da história e dos processos de ensino e aprendizagem histórica, o ponto de partida é a inferência que transmuta a canção que tematiza a gastronomia brasileira em fonte canção e subsequentemente em *canção de trabalho*. A canção de trabalho trata-se da apropriação da canção como fonte histórica ponto de partida e de chegada de um processo de ensino e aprendizagem histórica temática, por meio da matriz da leitura histórica de fontes e historiografias e de uma diacronia constituída pela seguinte sequência didática: protonarrativas da canção, aula de história, narrativas históricas da canção e metacognição.

O planejamento de uma Aula de História a partir da interpretação das protonarrativas da canção deve ser fundamentado em uma tripla perspectiva da ciência da história, da didática da história e da educação histórica. A matriz disciplinar da ciência da história e a constituição histórica de sentido que vão das carências de orientação e interesses cognitivos da vida prática, em direção ao campo das ideias,

métodos e formas da ciência especializada, para então retornar nas funções, efeitos e aplicações da consciência histórica na orientação da vida prática cotidiana. A didática da história, entendida como ciência da aprendizagem histórica; disciplina científica da aprendizagem da consciência histórica; consciência histórica como processo de aprendizagem e aprendizagem como processo de formação da consciência histórica. E por fim, a educação histórica, como campo de pesquisa que investiga a consciência histórica dos sujeitos e a cultura histórica dos artefatos em situações de ensino e aprendizagem histórica escolar, pública e privada.

A interpretação histórica das protonarrativas da canção enraizadas na vida prática cotidiana, na cultura de massa e na cultura histórica primeira dos estudantes jovens e adultos, e suas subjacentes carências e interesses de ensino e aprendizagem, levam o professor-pesquisador a mover-se em direção à ciência especializada para fundamentar o seu planejamento nas ideias, métodos e formas da ciência da história, em outras palavras, delimitar as perspectivas teóricas, a metodologia da pesquisa histórica e a formatação historiográfica das respostas às perguntas formuladas às fontes. Entretanto, esta investigação trata de uma pesquisa histórica qualitativa em ensino e aprendizagem histórica e não uma pesquisa historiográfica. Ciente desta distinção e especificidade, a pergunta final sobre como planejar uma aula de história a partir da interpretação das protonarrativas da canção, remete a uma terceira perspectiva de interesse: *por uma matriz disciplinar do ensino de história*. A matriz disciplinar da ciência da história de Jörn Rüsen (2001), a Aula Oficina de Isabel Barca (2004) e a Aula Histórica de Maria Auxiliadora Schmidt (2020), orientam perspectivas e caminhos a seguir com vistas a uma Aula de História cuja finalidade seja a formação escolar da competência narrativa da consciência histórica de jovens e adultos da educação profissional.

Na matriz disciplinar do ensino de história proposta para o uso da música, o ponto de partida consiste em investigar as *protonarrativas* dos estudantes a partir das suas carências de ensino e interesses de aprendizagem. A porta de entrada da ciência da história são as ideias e as perspectivas teóricas que, por sua vez, remetem a potenciais conceitos históricos substantivos relacionados à história da gastronomia a partir de historiografia de referência científica, acadêmica e pedagógica. A pesquisa historiográfica sobre o conteúdo histórico selecionado é indispensável, porém é insuficiente do ponto de vista do ensino e aprendizagem. Ao avançar para os métodos, a partir dos conceitos substantivos interpretados nas protonarrativas da canção, busca-se o planejamento de uma metodologia de ensino de tais conceitos a partir do trabalho com a canção popular apropriada como fonte canção em uma Aula de

História. Através da mediação didática das operações processuais e substâncias do método da pesquisa histórica, foi possível vislumbrar perspectivas de planejamento, a partir de uma matriz da leitura histórica de fontes históricas e historiografias multiperspectivadas. No sentido de fundamentar os procedimentos a serem operacionalizados na estação *métodos* do percurso espiralar da matriz disciplinar do ensino e aprendizagem histórica é que apresento uma proposta de uma matriz da leitura histórica de fontes e historiografias multiperspectivadas como gênese, estrutura e dinâmica para o planejamento de uma Aula de História da Gastronomia.

Esta matriz disciplinar da leitura histórica é resultado de uma síntese entre o Mestrado em Literatura (AZAMBUJA, 2007) que operacionalizou uma leitura histórica da canção, e o Doutorado em Educação (AZAMBUJA, 2013) que investigou na perspectiva da educação histórica as ideias de passado, presente e futuro de jovens estudantes a partir de protonarrativas da canção. Da literatura e das teorias da leitura, de Aristóteles à estética da recepção, os três fundamentos básicos do ato de leitura e da fruição estética: a *poiesis*, a *aisthesis* e a *katarsis*. Em outras palavras, o autor, o texto e o leitor, a produção, a recepção e a comunicação. Sobrepõe-se a esse primeiro triângulo um segundo composto pelas seguintes categorias de análise: repertório, contexto histórico e intencionalidade. Estes dois triângulos advindos das teorias da leitura e da literatura subsumidas por uma leitura histórica da canção, foram apropriados, ampliados e aprofundados pela perspectiva da teoria da ciência da história adquirida no doutorado em educação. Primeiramente pela incorporação das operações processuais e substâncias do método da pesquisa histórica historiográfica adaptada aos processos de ensino e aprendizagem histórica: heurística, crítica e interpretação; e hermenêutica, analítica e dialética. Pergunta histórica, formulação da pergunta às fontes e extração de dados e informações, e escrita da resposta histórica; esta operação processual é substancialmente colorida pela intencionalidade subjetiva dos sujeitos, as condições objetivas das estruturas, e a articulação e síntese dialética entre a subjetividade dos sujeitos e a objetividade das estruturas. Nessa perspectiva, cada uma das categorias de análise da matriz da leitura histórica de fontes é vista heurísticamente como perguntas a serem formuladas às fontes potenciais e que, por sua vez, fundamentam a extração, codificação e categorização das informações obtidas e a escrita das respostas narrativas às perguntas históricas: quem é o autor da fonte? Qual a forma e conteúdo da fonte? Qual o público leitor da fonte? As categorias de análise, contexto histórico, repertório de formação e intencionalidades, são articuladas respectivamente com as três competências estruturantes da consciência histórica: experiência, interpretação e orientação. Assim como as três dimensões do tempo histórico, passado, presente e

futuro, são articulados às categorias relacionadas ao autor, fonte e leitor. E, por fim, a proposta de incorporação das dimensões da cultura histórica ruseniana à matriz da leitura histórica de fontes: cognitiva, estética, política, ética, moral e religiosa. Na perspectiva da leitura histórica da canção apresento em suma as seguintes categorias de análise: o compositor-cantor-passado, a fonte-canção-presente e o leitor-ouvinte-futuro; contexto histórico-experiência, repertório-interpretação e intencionalidade-orientação; além das dimensões da consciência histórica: cognitiva, estética, política, ética, moral e religiosa e suas respectivas vontades de verdade, beleza e poder. Cada uma destas categorias de análise possibilita múltiplas relações com outras categorias em um caleidoscópio de pontos de vista e perspectivas possíveis. Contudo, sugiro o seguinte percurso metodológico para o planejamento de uma Aula de História da Gastronomia a partir da canção popular, usando a título de exemplo, a canção de trabalho *Feijoada Completa* (1978) de autoria de Chico Buarque.

Apartir da vida prática cotidiana e das subjacentes carências de ensino e interesses de aprendizagem dos estudantes em situações concretas, o ponto de partida da sequência didática são as *protonarrativas da canção* e a subjacente formulação de uma pergunta histórica principal que o professor-pesquisador pretenda responder junto aos seus alunos: *Leia a letra e escute a música da canção Feijoada Completa (1978) de autoria de Chico Buarque e escreva uma narrativa procurando responder a seguinte pergunta histórica: Quais as contribuições gastronômicas indígena, portuguesa e africana são expressas na canção?* A codificação, categorização e interpretação das *protonarrativas da canção* constituem o ponto de partida para um efetivo planejamento de uma Aula de História da Gastronomia a partir das ideias prévias, carências e interesses dos estudantes em aprendizagem histórica situada. Parte-se das perguntas formuladas às fontes que tratem do autor da obra musical, no caso exemplar, o *cantor e compositor* brasileiro Chico Buarque. Trata-se de investigar sua biografia, vida e obra transitando entre a música, literatura, teatro, cinema e política; pesquisar sua carreira artística até o ano do lançamento da canção de trabalho, circunscrevendo-a no disco e na discografia do cantor e compositor. Nesta narrativa de vida, inclui-se o subjacente *repertório* de formação do autor, as influências artísticas e posições políticas do cantor e compositor em questão, que por sua vez devem ser circunscritas no respectivo *contexto histórico* musical, político e global em uma perspectiva a partir dos círculos concêntricos do fato, conjuntura e estrutura que engendram conceitos históricos substantivos: MPB, Ditadura Militar Brasileira e Guerra Fria. Tão relevante quanto o autor, cantor e compositor, é a recepção da canção pelo público *leitor-ouvinte* destinatário, bem como sua repercussão na crítica musical, vendas e veiculação nos meios de comunicação de massa da época. Percorrido o

primeiro circuito do roteiro proposto, podemos passar para a parte mais importante da matriz: a leitura histórica da forma e conteúdo da letra e da música da canção de trabalho em si. A forma é a canção popular fonográfica, letra e música mediatizada e sua potencial audição-recepção por leitores-ouvintes. A música, harmonia, melodia e ritmo, coloridos substancialmente pelo timbre, em sua acoplagem indissociável com a letra da música, o enunciado linguístico da canção, a palavra cantada, falada e canto falada. A audição e recepção desta *performance* vocal e musical em suas dimensões técnicas, tecnológicas e mercadológicas de um artefato estético da indústria fonográfica cultural, constituem objeto de uma análise mais especializada por parte do professor-pesquisador como referência para orientar audição, recepção e interpretação do leitor-público-ouvinte: no caso, os estudantes da educação profissional. No caso do exemplo, *Feijoada Completa* é a primeira canção do disco LP *Chico Buarque* lançado em novembro de 1978, considerado um dos mais belos e emblemáticos da discografia do compositor. O disco foi considerado pela crítica musical um mosaico que retratou várias fases e frentes de atuação na canção popular, literatura, teatro e trilhas sonoras para filmes. *Feijoada Completa*, um clássico samba composto para o filme de Hugo Carvana, *Se Segura Malandro*, abre este disco célebre da música popular brasileira que também traz canções do quilate de *Apesar de Você*, *Cálice*, *Pedaço de Mim*, *Homenagem ao Malandro*, *Pivete*, *Trocando em Miúdos*, *Até o Fim*, dentre outras pérolas. Apesar de reiterar que canção é acoplagem indissociável de letra e música, é na letra da música que reside predominantemente o conteúdo da canção que, por sua vez, nos reporta ao conceito histórico substantivo implícito da pergunta histórica das protonarrativas da canção: Quais contribuições gastronômicas indígena, portuguesa e africana são expressas na canção *Feijoada Completa*? Ou seja, o conceito histórico substantivo temático da canção de trabalho trata-se deste prato típico da gastronomia brasileira: a feijoada completa. Enquanto um conceito histórico substantivo, “feijoada completa” também pode ser submetida ao interrogatório das suas perguntas constitutivas: o que é feijoada completa? Quem, a favor de quem e contra quem? Quando e Onde? Por que e para que? Como (se preparava uma feijoada completa)? Quais consequências, legados e heranças? Quais significados temporais: passado, presente e futuro? E por fim, a pergunta histórica norteadora: Quais as contribuições gastronômicas indígena, portuguesa e africana expressas na canção *Feijoada Completa*? Tanto na forma e conteúdo da letra e música da canção quanto na historiografia da gastronomia brasileira, é possível aprofundar os conhecimentos sobre esta experiência gastronômica, evidência histórica e patrimônio cultural do processo de formação do povo e da sociedade brasileira. Após esta sugestão de roteiro

e a leitura histórica da canção de trabalho, é possível reunir dados, informações e fatos para inferir as *intencionalidades* da canção em suas relações dialógicas entre o cantor-compositor e o leitor-ouvinte. E por fim, uma rodada final de análise das dimensões cognitivas, estéticas, políticas, éticas, morais e religiosas, e suas respectivas vontades de verdade, beleza, poder, justiça, valor e espiritualidade.

A matriz da leitura histórica de fontes históricas e historiografias multiperspectivadas pressupõe a apropriação metódica de toda plêiade de fontes capazes de fornecerem informações e inferências que fundamentem a interpretação das respostas a todas as perguntas da matriz posta em movimento como um cata-vento que articula as múltiplas relações entre as categorias de análise. Todos os dados, informações e fatos extraídos das fontes e historiografias deverão fundamentar a escritura de uma *narrativa histórica da canção* em resposta a mesma pergunta feita no início da protonarrativa da canção e que agora é retomada no ponto de chegada da Aula de História da Gastronomia: Quais as contribuições gastronômicas indígena, portuguesa e africana são expressas na canção *Feijoada Completa*?

A escritura da narrativa histórica da canção constitui a prova, fonte, material principal de avaliação que permite aferir o grau de formação, progressão e complexificação da consciência histórica dos estudantes em relação à consciência histórica originária das protonarrativas da canção, antes da intervenção didática da Aula de História. A protonarrativa é indispensável como ponto de partida motivador do processo de ensino e aprendizagem, no entanto, ela é insuficiente. Faz-se necessária a Aula de História para que os alunos e alunas transmutem as protonarrativas, por vezes, indeterminadas, a-históricas e fragmentadas, em narrativas históricas escolares mais elaboradas, fundamentadas e válidas, e assim se efetive a progressão da consciência histórica em sua tipologia de aprendizagens históricas: tradicional, exemplar e genética, catalisadas pela crítica. Após a avaliação principal da narrativa histórica da canção é possível sinalizar um eventual retorno à vida prática cotidiana e às correspondentes funções, efeitos e aplicações da competência narrativa da consciência histórica na orientação temporal da vida prática dos estudantes. Esta aprendizagem da aprendizagem se dá por meio da atividade final de autoavaliação, a *metacognição*: o que aprendi a partir da canção *Feijoada Completa* que poderá ser aplicado na orientação da vida prática profissional, pessoal e cidadã de um trabalhador da gastronomia? Parafraseando a pergunta final da pesquisa deixo semelhante ao caro leitor potencial: o que aprendi na leitura deste artigo sobre gastronomia brasileira, canção popular e ensino de história que poderá ser aplicado na vida prática de um professor e pesquisador de História da Gastronomia?

4.4 Referências

AZAMBUJA, L. **Jovens alunos e aprendizagem histórica**: perspectivas e princípios metodológicos a partir do trabalho com a canção popular. 2013. 500 f. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2013.

AZAMBUJA, L. **Leitura, canção e história**: Mundo Livre s/a contra o Império do Mal. 2007. 149 f. Dissertação (Mestrado em Literatura) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

BARCA, I. Aula oficina: do projeto à avaliação. *In*: BRACA, I. (org.). **Para uma educação histórica de qualidade**. Braga: UMinho, 2004.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2001.

DOURADO, H. A. **Dicionário de termos e expressões da música**. São Paulo: Ed. 34, 2004.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris: Ed. Fayard, 1996.

RÜSEN, J. **Aprendizagem histórica**: fundamentos e paradigmas. Tradução de Peter Horst Rautmann, Caio da Costa Pereira, Daniel Martineschen e Sibebe Paulino. Curitiba: W.A. Editores, 2012.

RÜSEN, J. **Razão histórica. Teoria da história**: os fundamentos da ciência histórica. Tradução de Estevão de Rezende Martins. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2001.

RÜSEN, J. **Reconstrução do passado. Teoria da história II**: os princípios da pesquisa histórica. Tradução de Asta-Rose Alcaide. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2007.

SCHMIDT, M. A. M. S. **Didática reconstrutivista da história**. Curitiba: CRV, 2020.

SEKEFF, M. L. **Da música, seus usos e recursos**. 2. ed. São Paulo: Editora UNESP, 2007.

SNYDERS, G. **Alegria na escola**. São Paulo: Ed. Monoele, 1988.

5. História da alimentação no ensino de Nutrição: contribuindo para o olhar de uma alimentação culturalmente referenciada

Tarsis de Mattos Maia¹³
Patrícia Simone Nogueira¹⁴
Melissa Mayumi Nagano¹⁵
Vanessa Nagano¹⁶



13 Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Cuiabá. E-mail: tarsis.maia@ufmt.br;

14 Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Cuiabá. E-mail: patricia.nogueira@ufmt.br;

15 Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Cuiabá. E-mail: melissanagano0607@hotmail.com;

16 Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Cuiabá. E-mail: nagano.vanessa2001@gmail.com.

Resumo: O presente texto propõe fazer um diálogo entre os conteúdos trabalhados na disciplina História da Alimentação e Nutrição do curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso e o desenvolvimento das experiências de ensino-aprendizagem ofertadas, sob o olhar de um novo paradigma para a alimentação adequada e saudável. Em um primeiro momento apontamos o embasamento teórico para o conceito de alimentação saudável e cultura alimentar adotado na disciplina para, em um segundo momento, apresentar os conteúdos e formas de avaliação adotados na disciplina e por fim, apresentar as contribuições da disciplina na educação básica e profissional tecnológica e possibilidades de mudanças na disciplina.

Palavras-chave: história da alimentação; cultura alimentar; comida de verdade; nutrição; cultura.

5.1 História da alimentação e sua interface com um novo paradigma da alimentação saudável

A alimentação é um fenômeno sociocultural historicamente derivado (CANESQUI; GARCIA, 2005). Se o primeiro alimento consumido pelo homem, enquanto mamífero, é o leite materno, todos os alimentos que seguem são fruto da capacidade humana de observação e alteração da natureza, para o bem e para o mal, e que reflete a capacidade humana na relação com o ambiente que o cerca. O fato de dar utilidade a materiais encontrados no ambiente ao seu redor, utilizando-os para seu benefício e necessidade marcam, segundo historiadores e estudiosos do tema, a distinção entre homens e animais e se aproxima ao que se define como *cultura*, uma vez que o manuseio da natureza exige um “saber fazer” (PINSKY, 2001; MONTANARI, 2008).

No que diz respeito à cultura alimentar, esse saber foi sendo construído na relação do homem com o alimento e nas relações do homem com o próprio homem em sua organização para a produção, distribuição e consumo de alimentos. Essas inter-relações se refletem no plano dos símbolos, significados e classificações que são compartilhados entre os membros de uma sociedade, e que filtram, dentro de um sistema cultural, aquilo que é considerado comestível, ou seja, comida (CANESQUI; GARCIA, 2005; BRAGA, 2004). Reconhecer as mudanças praticadas pela humanidade em sua alimentação e problematizar a construção da alimentação brasileira para a atuação do nutricionista faz parte do objetivo da disciplina História da Alimentação e Nutrição do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso.

Dentro do Projeto Político Pedagógico do curso, a disciplina compõe o núcleo de disciplinas de formação humanística, é ofertada pelo Departamento de Alimentos e Nutrição, no primeiro semestre, com carga horária de 32 horas, e ministrada por docentes nutricionistas. Organizada em 3 unidades, duas delas estão relacionadas a história da alimentação: a unidade I – Alimentação através dos tempos: alimentação no mundo da pré-história ao descobrimento do Brasil e a unidade II – História da alimentação e nutrição no Brasil: as bases indígenas na alimentação brasileira; a influência portuguesa da alimentação brasileira; a contribuição africana na alimentação brasileira; abordagens regionais da alimentação do Centro-Oeste e de Mato Grosso e a influência da globalização na alimentação brasileira.

Enquanto parte do núcleo de formação humanística, a disciplina trabalha com conteúdos que darão suporte ao estudante para compreensão da alimentação como uma prática social, permeada pelas concepções de saúde, adoecimento, condicionantes históricos, abrangendo diferentes dimensões da produção da vida humana. Analisamos o processo de constituição da cultura alimentar brasileira e as resistências dos povos frente às mudanças, com o intuito de valorizar a culinária brasileira, respeitando os costumes e práticas alimentares.

Trabalhar a história da alimentação no mundo e no Brasil sob a perspectiva da cultura alimentar contribui para a formação de profissionais de saúde dentro de um novo paradigma do conceito de alimentação adequada e saudável. Este novo paradigma, formalizado no Guia Alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014), inova por problematizar a alimentação humana para além da perspectiva biológica e por trazer o debate da alimentação saudável com o sistema alimentar com um todo:

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis (BRASIL, 2014, p. 8).

As orientações para a construção de uma “alimentação adequada e saudável” presentes no Guia Alimentar para a população brasileira baseiam-se em princípios que dialogam com a perspectiva de uma construção sociocultural e histórica da alimentação, em destaque: i) alimentação é mais que ingestão de nutrientes; ii) recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo e iii) diferentes saberes geram o conhecimento para a formulação de guias alimentares.

Ao assumir em diretrizes nacionais para a promoção da alimentação saudável que a “alimentação é mais que a ingestão de nutrientes” e que “diferentes saberes geram o conhecimento para a formulação de guias alimentares” abre-se espaço para os diferentes olhares vindos das ciências humanas e sociais para a alimentação, para a diversidade cultural da sociedade e do ato de comer. Abre-se espaço para o reconhecimento da comida para além do alimento. Isso é especialmente importante considerando a perspectiva biológico-centrada da formação profissional cujo discurso tradicionalmente domina os cursos da saúde (CECCIM; FEUERWERKER, 2004). Na atualidade, o estímulo às práticas culinárias culturalmente referenciadas, o consumo de alimentos e preparações tradicionais brasileiras e o papel importante da comensalidade no ato de comer são exemplos concretos de aspectos da dimensão sociocultural da alimentação no guia alimentar brasileiro (OLIVEIRA; AMPARO-SANTOS, 2018) e que são abordados na disciplina.

Ao mesmo tempo, a disciplina considera que o que comemos hoje é fruto de transformações feitas pela humanidade na natureza. Ao abordar as práticas de coleta, caça e pesca paleolíticas, por exemplo, até o debate sobre como alimentar com qualidade e sustentabilidade a população mundial no futuro próximo (MUSEU DO AMANHÃ, n.d.), a disciplina assume também a existência de mudanças na relação de produção do alimento que se refletem hoje na situação de saúde da população mundial (POPKIN, 1993). Essas transformações contemplam o modo de produzir o alimento, o seu preparo culinário, o uso de equipamentos e utensílios, a disponibilização e oferta do alimento para consumo e o modo de consumo, e estão em paralelo com a evolução da ciência e o reconhecimento de que “recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo”. Uma outra forma de olhar para tais transformações que foi introduzida no Guia Alimentar para a população brasileira e faz parte da disciplina é a contextualização das mudanças aplicadas ao homem no alimento conforme o propósito e extensão do processamento do alimento.

Essa classificação, denominada NOVA (MONTEIRO, CANNON; LEVY, 2016), relaciona o processamento e as mudanças deste no perfil nutricional dos alimentos. Assim, os alimentos são classificados em alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados, sendo, os alimentos *in natura* aqueles que não sofreram alterações em sua matriz alimentar, mas que podem ter sofrido algum processamento mínimo para facilitar transporte e distribuição, por exemplo, como vegetais descascados, picados, refrigerados. Os alimentos *in natura* devem ser a base da alimentação. Na outra ponta, os ultraprocessados são considerados como “formulações industriais” feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos ou de derivados de constituintes de alimentos, ou de ingredientes sintetizados em laboratório, não sendo sequer alimentos, dado o processamento sofrido por eles.

O debate sobre a classificação NOVA relaciona-se também a aplicação do conceito de “comida de verdade” que vem sendo adotado no meio acadêmico nacional e internacional e que considera que uma “comida de verdade”, para além das necessidades nutricionais, atende outras necessidades humanas como as culturais e psicossociais, sem deixar de considerar as necessidades do planeta (POLLAN, 2008; BRASIL, 2015). O papel dos ultraprocessados na substituição de práticas alimentares tradicionais em função do seu apelo sensorial, consequência do processamento, e do apelo no âmbito do marketing de alimentos torna-os danosos à saúde, afetando negativamente a própria cultura alimentar (BRASIL, 2014).

O presente texto propõe fazer um diálogo entre os conteúdos trabalhados na disciplina História da Alimentação e Nutrição e o desenvolvimento das experiências de ensino-aprendizagem ofertadas, sob o olhar de um novo paradigma para a alimentação adequada e saudável.

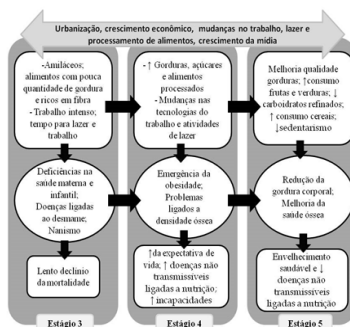
5.2 História da alimentação: experiência do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso

Os textos referência para a primeira unidade, que discorre sobre a História da Alimentação no mundo, são as obras História da Alimentação de Flandrin e Montanari (2003) e Gastronomia no Brasil e no Mundo, de Chaves e Freixa (2017). Nas aulas são trabalhadas características da alimentação humana desde o período paleolítico até o descobrimento do Brasil assumindo que a abordagem possui, entretanto, uma limitação e ao mesmo tempo um novo olhar para a história, que vem de docentes – nutricionistas – para a temática.

A abordagem da alimentação, ao longo da história da humanidade, é utilizada como embasamento para discussão do conceito de “transição nutricional” que considera a ocorrência de “mudanças seculares em padrões nutricionais que resultam de modificações na estrutura da dieta dos indivíduos e que se correlacionam com mudanças econômicas, sociais, demográficas e relacionadas à saúde” (MONTEIRO *et al.*, 1995). Esse conceito, criado em 1993 pelo pesquisador norte-americano Barry Popkin, da Universidade de Chapel Hill, na Carolina do Norte, considera o desenvolvimento de cinco padrões nutricionais que, embora não restritos a períodos históricos da humanidade, possibilitam uma visão geral de etapas do desenvolvimento humano em determinadas populações. Em seu trabalho, Popkin considera ainda questões voltadas ao desenvolvimento econômico, a produção domiciliar e ao desenvolvimento do processamento de alimentos (POPKIN, 1993), que são usados de forma complementar a proposta trabalhada na disciplina.

A Figura 2 ilustra mudanças na dieta, no perfil de adoecimento e os impactos no perfil demográfico para os três padrões da transição nutricional:

Figura 2 – Mudanças na dieta, no perfil de adoecimento e os impactos no perfil demográfico para três padrões da transição nutricional



Fonte: Adaptado de Popkin (2006).

Ainda que não seja possível delimitar com exatidão quando cada estágio aconteceu, acompanhar tais mudanças sob a forma da história da alimentação possibilita ao estudante compreender a construção sócio-histórica e cultural da alimentação, incorporando também conceitos da área da saúde, como o desenvolvimento das doenças crônicas e da fome e sua relação com aspectos da alimentação.

No que se refere à abordagem da alimentação brasileira, para fins da disciplina, considerou-se três origens, assumindo, entretanto, que a alimentação brasileira não se limita às mesmas: indígena, portuguesa e africana. Parte-se da expansão marítima europeia com destaque para países como Portugal e Espanha, especialmente a “descoberta” do Brasil, para dar início a discussão sobre as “bases indígenas” da alimentação brasileira. Em seguida, trabalhamos as influências portuguesa e a contribuição africana. Livros como *Casa Grande e Senzala*, de Gilberto Freyre (2006) e *História da Alimentação no Brasil*, de Luís Câmara Cascudo (1967), *Gastronomia no Brasil e no Mundo*, de Chaves e Freixa (2017) e *Geografia da Fome* de Josué de Castro (2001) são os texto-referência da disciplina além de outras publicações científicas relacionadas aos temas.

A “carta de descobrimento” (BRASIL, n.d.) elaborada pelo escrivão Pero Vaz de Caminha é o documento que dá início a discussão em sala de aula dos primeiros registros da alimentação em terras brasileiras, entretanto assumindo que tal registro possui o olhar eurocêntrico do colonizador: que oferece aos nativos alimentos trazidos de Portugal mas não se interessa pelo que eles comem ou como denominam seus próprios alimentos; que desconsideram o trabalho envolvido na produção de alimentos pelos povos indígenas uma vez que o reconhecimento do que se configurava enquanto trabalho para o europeu se distanciava do trabalho envolvido na caça, coleta, pesca, na produção do artesanato, na produção do próprio alimento, a exemplo dos derivados da mandioca e de outros alimentos.

A mandioca é um dos alimentos de destaque na disciplina, e está fortemente relacionada à alimentação indígena, ainda que esta não se limite a ela, uma vez que outros alimentos como milho também estavam presentes na alimentação dos povos indígenas no Brasil (LEITE, 2007). Utilizando por referência o capítulo “A rainha do Brasil”, de Cascudo (1967), discute-se a origem da mandioca enquanto alimento nativo brasileiro e a expansão da sua utilização: a confusão dos portugueses quando chegaram ao Brasil acreditando que a mandioca era um inhame, os relatos das vantagens do seu uso nas viagens marítimas, como provento aos homens e mulheres escravizados que chegavam ao Brasil e nas observações de seu uso na culinária local.

A referência a diversidade de uso da mandioca é trabalhada não apenas em sua presença na culinária brasileira de norte a sul – como na farofa de banana de Mato Grosso, vaca atolada de Minas Gerais, a maniçoba do Pará – mas também se reflete em ditados populares brasileiros, a exemplo de “Sem pirão, não há eleição” ou “Farinha pouca, meu pirão primeiro” dentre tantos outros.

Ao mesmo tempo, a diversidade alimentar do cardápio indígena, em oposição à ideia de que a sua alimentação era limitada ao consumo de mandioca e seus subprodutos, é destacada: carnes de animais mamíferos e aquáticos, insetos e larvas, pescados de água doce e salgada, frutas e castanhas, palmitos, milho etc. (CHAVES; FREIXA, 2017). Além de considerar os alimentos consumidos, também os modos de preparo e consumo e os equipamentos utilizados são destacados: a mistura de sal e pimenta – *inquitaiá*; a manutenção da pele e vísceras às carnes assadas destacados por Cascudo (1967); o uso do forno subterrâneo, a conservação das carnes por moqueamento, algumas dessas formas de preparo são encontradas ainda hoje, como a cocção de carnes em fornos subterrâneos.

Com relação à influência portuguesa na formação da alimentação brasileira, a disciplina inicia discutindo características geográficas, históricas, políticas, econômicas e culturais de Portugal que fizeram com que sua população buscasse além-mar terras e riquezas e ampliasse seus domínios. Para Freyre (2006, p. 67):

E gente mais fluante que a portuguesa, dificilmente se imagina; o bambo equilíbrio de antagonismo reflete-se em tudo que é seu, dando-lhe ao comportamento uma fácil e frouxa flexibilidade, às vezes perturbadora por dolorosas hesitações, e ao caráter uma especial riqueza de aptidões (FREYRE, 2006, p. 67).

São abordadas as características dos colonos portugueses e como estas possibilitaram a adaptação às regiões tropicais, caso das terras brasileiras, mesmo sendo diferente do clima vivenciado por eles, o que acarretou uma mudança no seu sistema alimentar, pois não foi possível a prática de sua lavoura tradicional, regulada pelas quatro estações do ano. O português recriou no Brasil o seu o ambiente familiar, constituindo espaço de curral, quintal e horta, com o intuito de reproduzir o seu habitat. Também se discute como os portugueses se relacionaram com os indígenas, dominando-os e conquistando suas terras (FREYRE, 2006).

Na disciplina destaca-se os alimentos que foram trazidos e que eram consumidos pelos portugueses e foram incorporados à alimentação brasileira. São apresentadas algumas modificações ocorridas nas preparações culinárias, como são os casos da Buchada, preparada em Portugal com o bucho do porco e, no Brasil, utiliza-se o bucho

do bode, e da substituição da farinha de trigo pela farinha de mandioca. No que se refere ao preparo salientamos a incorporação das técnicas culinárias de fritar e de refogar com cebola e alho. Dentre as heranças da culinária portuguesa evidenciadas na disciplina está a utilização do açúcar e do ovo de galinha. As cozinheiras portuguesas incluem as sobremesas (doces) nas práticas alimentares brasileiras, para Cascudo (1967, p. 270) “inaugura a sobremesa que os negros e amerabas desconheciam”.

Além da contribuição na culinária propriamente dita, são apontados aspectos da colonização portuguesa evidenciando as explorações de matérias-primas brasileiras e dos povos nativos e africanos. Debate-se que para garantir as possibilidades de riqueza, os portugueses precisam proteger e povoar o extenso território brasileiro, para isso utilizaram o cristianismo católicos associando às figuras dos santos à fecundação, proteção da maternidade e aproximação dos sexos. Adicionalmente, trouxeram as festas tradicionais com seus cantos, danças, acepipes, entre outros. As celebrações, como Natal, São João, Quaresma, as festas do ciclo junino, Santo Antônio, São João e São Pedro, “são uma herança da influência portuguesa reinterpretada com as tradições africanas que alguns pratos emblemáticos, como a canjica e o arroz doce, têm”, menciona-se ainda que “nas festas do ciclo natalino, [...] há a forte presença de cardápios típicos portugueses: as castanhas, as frutas secas, os perus e os cordeiros assados, além de doces” (LODY, 2008 *apud* OLIVEIRA *et al.*, 2018, p. 70). Neste sentido, a disciplina relaciona às comidas e às músicas das festas às influências da alimentação lusitana e na reprodução da população.

Outrossim, Cascudo (1967, p. 311) ainda destaca que “oferecer alimentos na alegria do convívio, comer juntos, é a mais antiga fórmula da cordialidade portuguesa”. Pois entende-se que, no momento da refeição, a comensalidade exerce relações de “sociabilidade humana, [...] envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, organização social, além do compartilhamento de experiências e valores” (FISCHLER, 2011 *apud* LIMA; NETO; FARIAS, 2015).

No primeiro momento da apresentação da contribuição africana na alimentação brasileira na disciplina, são explanadas particularidades da cultura africana, com ênfase na alimentação, desde a criação de animais, produção e consumo. É discutido especificamente quais populações africanas foram traficadas para o Brasil, considerando que estudos indicam que a maior parte dos africanos que adentraram ao país eram advindas da região denominada hoje de África subsaariana e populações do Golfo da Guiné, portanto as tradições alimentares trazidas tinham origem nessas regiões. Na África Subsaariana alimentavam-se de legumes, folhas e frutos, tendo como principal refeição diária na zona rural o cozido de legumes com carne ou ave, e no Golfo da Guiné era baseada no uso de grãos, peixes e óleos vegetais.

Na época do Brasil Colônia, houve um enorme fluxo de escravos africanos para o Brasil, na qual a mão de obra escrava indígena foi substituída pela africana. Com a chegada desses escravos ocorreu uma mistura de culturas e tradições. Na disciplina discorre-se desde o transporte das pessoas, alimentação recebida para ser consumida durante a viagem, segundo Cascudo (1967, p. 220) “cada escravo recebe num saco (carapetal) a sua provisão de milho fresco ou assado, de aipim e farinha de mandioca”. Além disso, discutimos a forma de chegada ao Brasil, condições psicológicas e físicas das pessoas.

Às dificuldades de aceitação e às modificações na alimentação dos africanos são apresentadas nas aulas. Também são discutidas as variações dos alimentos consumidos conforme as regiões do Brasil que residiam e ao trabalho que realizavam. Os escravos trabalhavam de forma que quase todos possuíam a sua própria roça, plantavam frutos e cereais de sua preferência, assim era possível encontrar alimentos de origem africana. Esta atividade possibilitava modificar discretamente a monotonia do cardápio.

Os alimentos de origem africana e incorporados à cozinha brasileira são elencados, bem como os alimentos nativos do Brasil que foram levados à África. Os africanos introduziram azeite de dendê, pimenta malagueta, quiabo e maior uso da banana na culinária. Além de que contribuíram para os pratos brasileiros, como: abará, aberém, acarajé, bobó, cuscuz, cuxá, mugunzá, quibebe, vatapá (RECINE; RADAELLI, n.d.). Os vários pratos brasileiros de origem africana são apresentados como o acarajé que é feito com massa de feijão fradinho, com condimentos, forma uma espécie de bolinho e é frito no azeite de dendê, em seguida é servido com camarão, pimenta, entre outros.

Do mesmo modo que em outras abordagens, a relação da alimentação com a religião foi discutida, apresentando os orixás, suas características, as comidas desejadas e de agrado de cada um. A cozinha é considerada um lugar sagrado, um santuário (BELTRAME; MORANDO, 2008). É por meio dos alimentos que se garante a presença dos orixás. O candomblé e umbanda, duas religiões de matriz africana que nasceram no Brasil e a capoeira, luta criada no Brasil por negros trazidos da África. No candomblé, segundo Chaves e Freixa (2017), os orixás têm seus pratos preferidos, sendo Oxalá, pai de todos os orixás, o acaçá insosso. Iemanjá, rainha do mar e mãe de todos os orixás, arroz com mel, manjar branco, peixe, camarão, carne de cabra, pato, carneiro e galinha d'angola. Xangô, guardião dos raios e trovões, carneiro e galo. E Iansã, senhora dos ventos, das tempestades e almas, cabra, galinha e peru.

Após os diálogos das influências indígenas, portuguesas e africanas debatemos as abordagens regionais da alimentação do Centro-Oeste e de Mato Grosso, nesta aula apresentamos biomas brasileiros, Caatinga, Mata Atlântica, Pampa, Pantanal, Cerrado e Amazônia, dando ênfase nos biomas existentes no Centro-Oeste. Discutimos conceitos de alimentos nativos, alimentos regionais e expomos os alimentos regionais brasileiros da região Centro-Oeste, frutas, hortaliças, tubérculos, raízes e cereais, conforme o livro do Ministério da Saúde, denominado “Alimentos regionais brasileiros” (BRASIL, 2015).

Posteriormente, discorremos sobre a alimentação em Mato Grosso, produção e circulação de alimentos desde o Brasil Império, foi evidenciado os alimentos trazidos nos diferentes caminhos feitos para chegar às minas do Cuiabá e do Mato Grosso e qual eram os alimentos consumidos pelo governador e pelos pobres. Cabe destacar que para essa discussão foram utilizadas pesquisas realizadas por pesquisadores e estudantes do estado de Mato Grosso, especialmente, o Programa de Pós-Graduação em História da UFMT. A partir do período de 1960 foram explanados o processo de povoamento do estado de Mato Grosso e como era à rotina na alimentação, os pratos típicos e às terminologias específicas, como o quebra-torto, consumido às 9h da manhã, sendo à sobra do jantar do dia anterior, composto de peixe frito com farinha, maria-isabel, carne com banana (BRUNKEN, 2002).

Na aula também foram abordados a alimentação na cultura regional, principalmente, nas músicas e nas artes plásticas. Foram ouvidas e lidas as letras das algumas músicas. Viu-se, observou-se e apreciou-se as telas dos artistas plásticos da região. Além disso, solicitou-se aos estudantes que visualizassem no campus as pinturas existentes no campus universitário que remetem à alimentação, como a do Restaurante Universitário.

A utilização de podcasts para a aula da influência da globalização na alimentação brasileira selecionou podcast cujo conteúdo estivesse alinhado com o Guia Alimentar para a população brasileira. Foi feita uma seleção prévia de episódios do Prato Cheio, o podcast do site jornalístico “O joio e o trigo” de modo que todos(as) os(as) estudantes deveriam escutar o primeiro episódio da primeira temporada “Vem aí o Prato Cheio”, o qual explica o que serão abordados neste projeto de criação de podcasts. Depois foi elencada uma lista de episódios, dentre eles entre os estudantes poderiam optar um ou mais para escutar. Dentre as alternativas constavam os programas “Parece comida, mas não é”, “Fome, uma coisa horrorosa”, “Sai feijão, entra soja”, “Não era amor, era aditivo”, “A indústria na mesa do café da manhã”, “A Coca-Cola e os interesses na ciência”, “À moça da lata”, “Fritas acompanha?”.

Para a discussão foi solicitado aos discentes que destacassem os pontos trabalhados nos episódios de podcast que despertaram interesse e, com uso de algumas perguntas norteadoras, foi realizado debate sobre a influência da globalização (e da indústria de alimentos ultraprocessados) na alimentação brasileira.

5.3 A disciplina História da Alimentação e Nutrição

O desenvolvimento da disciplina ocorre por meio de aulas expositivas dialogadas, de leitura, interpretação e discussão dos textos e de respostas a questionários, realização de visita virtual a museus, entre outros. Também há uma proposição, sempre que possível, de uso de reproduções de fotografias, telas, imagens e figuras que tenham sido produzidas no período histórico estudado, a exemplo de fotografias que retratam utensílios de mesa como copos, garfos e colheres, ou que façam o registro do período histórico estudado, como a reprodução de telas e gravuras de séculos passados. Assim, para trabalhar os conteúdos, além do uso do referencial teórico da disciplina, são incorporados outros tipos de recursos materiais, do campo das artes, história e geografia, dentre os quais citamos:

- Aula “alimentação no mundo da pré-história ao descobrimento do Brasil”: curadoria de obras do “O Museu de Arte Metropolitano” da cidade de Nova Iorque (The Metropolitan Museum of Art, Estados Unidos), visita virtual à exposição “Prato do Mundo”, do Museu do Amanhã, no Rio de Janeiro-RJ, charges de artistas nacionais e internacionais e curadoria de fotografias do livro “Planeta Faminto: retrato da alimentação familiar” do fotógrafo Peter Menzel e da jornalista Faith D’Aluisio;
- Aulas que discutem “as bases indígenas”, “a influência portuguesa” e a “contribuição africana” na alimentação brasileira: reprodução das gravuras de Jean-Baptiste Debret da obra “Viagem pitoresca ao Brasil” (Rugendas, 1835); curadoria de obras do “Museu do Índio” no Rio de Janeiro – RJ, do “Museu Afro Brasil”, na cidade de São Paulo-SP, e do “Museu Nacional de História e Cultura Afro-americana (National Museum of African American History and Culture)” em Washington, Estados Unidos. Também são trabalhados aspectos da alimentação refletidos na cultura popular por meio de ditados populares, cantigas e superstições de festas juninas. Também lendas, como a lenda da mandioca, ou histórias da mitologia de religiões de matriz africana, como a origem dos orixás do candomblé.
- Aula “abordagens regionais da alimentação do Centro-Oeste e de Mato Grosso”: uso de mapas para ilustrar demarcação dos biomas presentes no Centro-Oeste, mapas históricos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), curadoria de obras do “Museu de Arte e Cultura Popular”, da Universidade Federal de Mato

Grosso, de artistas de Mato Grosso como Adir Sodré e Benedito Nunes, assim como músicas e poemas que remetem à alimentação e cultura regional, como as músicas “Pixé” e “Furrundu” frutos de parceria entre o músico Pescuma, do “Trio Pescuma, Henrique e Claudinho”, com Moisés Martins.

- Aula “influência da globalização na alimentação brasileira”: uso de episódios do podcast jornalístico sobre alimentação, saúde e poder “Prato cheio”.

O quadro 6 ilustra, para cada conteúdo da disciplina, o objetivo específico, a metodologia utilizada e a forma de avaliação empregada.

Quadro 6 – Conteúdos, objetivos e metodologia

Conteúdo	Objetivo Específico	Metodologia	Avaliação
Alimentação no mundo da pré-história ao descobrimento do Brasil	Relacionar os diferentes períodos da história da humanidade e as mudanças na sua alimentação ao longo do tempo	Aula expositiva dialogada	1. Atividade reflexiva sobre a representação da comida (utilização de símbolo: foto, poema, música, ilustrações, dentre outros). 2. Visita virtual ao Museu do Amanhã – Exposição Prato do Mundo e discussão de artigos científicos. 3. Fórum de discussão sobre os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira. 4. Análise crítica das fotografias de Peter Menzel: alimentos consumidos, gasto com alimentação, utensílios e equipamentos para cocção e consumo de alimentos etc.

Conteúdo	Objetivo Específico	Metodologia	Avaliação
As bases indígenas na alimentação brasileira; A influência portuguesa da alimentação brasileira; A contribuição africana na alimentação brasileira	Identificar influências africanas, indígenas e portuguesas na formação dos hábitos e práticas alimentares brasileiros e os aspectos regionais no nosso território	Aulas expositivas dialogadas referente às bases indígenas, a influência portuguesa e a contribuição africana na alimentação brasileira	1. Exercícios diversos 2. Mostra de vídeo com pesquisa científica: produção de vídeo com a história/origem de um alimento nativo ou introduzido no Brasil trazido pelos africanos ou portugueses.
Abordagens regionais da alimentação do Centro-Oeste e de Mato Grosso	Resgatar aspectos da alimentação do Centro-Oeste, Mato Grosso e Cuiabá e o desenvolvimento da culinária regional	Aula expositiva dialogada com visita virtual ao Museu de Arte e Cultura Popular da Universidade Federal de Mato Grosso	1. Levantamento bibliográfico e discussão das publicações científicas relacionadas à história da alimentação de Mato Grosso. 2. Feira de Alimentos Regionais de Mato Grosso: elaboração de folder informativo e degustação de receitas culinárias típicas de Mato Grosso. 3. Construção da biblioteca virtual da disciplina: wiki colaborativa a partir de levantamento bibliográfico
A influência da globalização na alimentação brasileira	Avaliar a influência da globalização na alimentação brasileira	Escutar os Podcasts do Prato Cheio	1. Discussão dos podcasts

Fonte: Dados das autoras (2021).

Esta é uma disciplina que a todo momento faz o resgate, no passado, da cultura alimentar brasileira (como e porque comemos o que comemos), para apoiar o estudante a refletir e pensar o seu papel enquanto futuro profissional nutricionista e em sua caminhada enquanto estudante de nutrição. É importante reconhecer as origens da alimentação brasileira, e suas especificidades regionais. A comida de Mato Grosso, por exemplo, tem uma história para contar e é preciso conhecê-la em seu contexto histórico e social. Enquanto docentes acreditamos que esse é o passo inicial para entendermos e ajudarmos a população a ter uma alimentação saudável respeitando seus valores e sua cultura.

Na Educação Básica e na Educação Profissional e Tecnológica às atividades realizadas nesta disciplina podem ser utilizadas na disciplina de história, possibilitando uma nova temática nas aulas. Também tem a possibilidade de inserção em outras disciplinas, especialmente, nos cursos técnicos da Educação Profissional e Tecnológica que possuem relação com a alimentação, meio ambiente, turismo, artes, entre outros.

Reconhecer as contribuições à diversidade alimentar presentes no País é de suma importância para se compreender as origens dos hábitos alimentares dos brasileiros. Dessa forma, inserir conteúdos abordados na disciplina apresentada nos currículos escolares pode contribuir no atendimento a Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008, que inclui a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena” a fim de resgatar as contribuições da cultura afro-brasileira e indígena nas áreas social, econômica e política pertinentes à história do Brasil, e a Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018, que insere a educação alimentar e nutricional de forma transversal, com o objetivo de estimular práticas alimentares saudáveis.

No que concerne à educação superior, a disciplina pode incluir a história da alimentação nas Américas, enfatizando os maias, incas, povos amazônicos, entre outros e ampliar a discussão sobre a importância da comida de verdade e respeito às culturas alimentares dos povos nativos. Assim, poderá incorporar a discussão sobre nutricionismo, que reduz a comida e a alimentação apenas ao nutriente. Adicionalmente, as temáticas presentes nesta disciplina têm a possibilidade de serem incorporadas na matriz curricular de outros cursos de graduação.

5.4 Referências

BELTRAME, I. L.; MORANDO, M. O sagrado na cultura gastronômica do Candomblé. **Saúde coletiva**, v. 5, n. 26, p. 242-248, 2008.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em revista**, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Manifesto da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional à Sociedade Brasileira sobre Comida de Verdade no Campo e na Cidade, por Direitos e Soberania Alimentar**. 2015. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/5_conferencia/5_conferencia/Manifesto_COMIDADEVERDADE.pdf.

BRASIL. Ministério da Cultura. Fundação Biblioteca Nacional. Departamento Nacional do Livro. n.d. **A carta de Pero Vaz de Caminha**. n.d. Disponível em: http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/Livros_eletronicos/carta.pdf.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

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

BRUNKEN, G. S. *In*: FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S. M. F. (org.). **Um, dois, feijão com arroz**: à alimentação de norte a sul. São Paulo: Editora Atheneu, 2002. p. 40-51.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Editora Fiocruz, 2005.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 1967.

CECCIM, R. B.; FEUERWERKER, L. O quadrilátero da formação para a área da saúde: ensino, gestão, atenção e controle social. **Physis**: revista de saúde coletiva, v. 14, n. 1, p. 41-65, 2004.

CHAVES, G.; FREIXA, D. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.

FISCHLER, C. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *In*: LIMA, R. S.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. C. P. **DEMETRA**: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

FREIRE, G. **Casa-grande & Senzala**. São Paulo: Global Editora, 2006.

LEITE, M. S. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena. *In*: BARROS, D. C.; SILVA, D. O.; GUGELMIN, S. Â. (org.). **Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007. p. 181-210.

OLIVEIRA, J. M.; JÚNIOR, R. D. S.; FRIZO, B. L. S.; JUNIOR, J. F. P. O olhar antropológico para a alimentação e a gastronomia brasileira. *In*: PHILIPPI, S. T.; COLUCCI, A. C. A. (org.). **Nutrição e gastronomia**. São Paulo: Editora Manole, 2018.

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

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G.; LEVY, R. B. Nasce a estrela NOVA. **World Public Health Nutrition Association**, v. 7, n. 7, p. 1-3, 2016.

MONTEIRO, C. A.; MONDINI, L.; SOUZA, A. L. M.; POPKIN, B. M. Da desnutrição para a obesidade: A transição nutricional no Brasil. *In*: MONTEIRO, C. A. (org.). **Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil**. São Paulo: Editora Hucitec, 1995. p. 247-255.

MUSEU DO AMANHÃ. **Tour virtual de “Pratodomundo – Comida para 10 bilhões”**. n.d. Disponível em: <https://museudoamanha.org.br/pt-br/confira-tour-virtual-pratodomundo-comida-para-10-bilhoes>.

OLIVEIRA, M. S. S.; AMPARO; SANTOS, L. Food-based dietary guidelines: a comparative analysis between the Dietary Guidelines for the Brazilian Population 2006 and 2014. **Public Health Nutrition**, v. 21, n. 1, p. 210-217, 2018.

PINSKY, J. **As primeiras civilizações**. São Paulo: Contexto, 2001.

POLLAN, M. **Em defesa da comida**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

POPKIN, B. M. Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases. **The American journal of clinical nutrition**, v. 84, n. 2, p. 289-298, 2006.

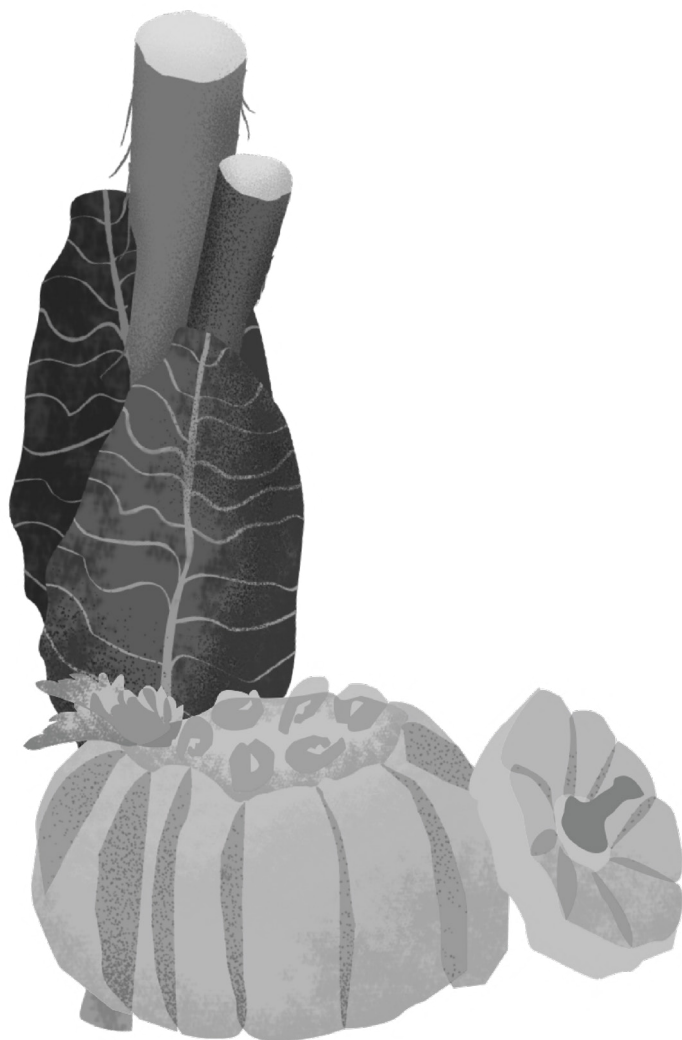
POPKIN, B. M. Nutritional patterns and transitions. **Population and development review**, v. 19, n. 1, p. 138-157, 1993.

RECINE, E.; RADAELLI, P. **Alimentação e cultura**. Disponível em: https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf.

RUGENDAS, J. M. **Viagem pitoresca através do Brasil**. Disponível em: http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon94994/icon94994.pdf.

6. O museu como cozinha: Uma perspectiva social das exposições de arte e comida

Lara Mazeto Guarreschi¹⁷



17 Universidade Estadual Paulista, Campus de Bauru. E-mail: laramazetoguareschi@icloud.com.

Resumo: De 2012 a 2017, várias instituições culturais realizaram exposições sobre a alimentação, unindo arte e comida. Os resultados apontaram que, embora não fosse a intenção principal das exposições, a cozinha é o lugar de encontro de culturas e identidades e o museu também o é, podendo, dessa forma, ser utilizado como uma ferramenta de uso comunitário e participativo neste aspecto. Conclui-se, portanto, que os museus – entendidos enquanto espaços de reflexão e construção de conhecimento, podem discutir a alimentação e a culinária como um ato político.

Palavras-chave: arte, gastronomia; museologia, alimentação.

6.1 Introdução

Este artigo apresenta um mapeamento das exposições de arte e comida realizadas no Brasil de 2012 a 2017. A partir da reflexão acerca da comunicação museológica – processo pelo qual se cria uma relação entre o público e um objeto (BENCHETRIT; BEZERRA; MAGALHÃES, 2010), em que se busca discutir as contribuições das exposições que uniram arte e alimentação no contexto dos museus e da segurança alimentar brasileira, de modo geral.

As exposições de arte e comida podem ser compreendidas, na perspectiva da história da arte, como elementos que possuem relação estreita ao levar em conta os aspectos visuais dos alimentos, as representações simbólicas e os valores culturais e sociais. Segundo Onfray (1999), a gastronomia se configura como uma questão estética e filosófica, em que as práticas culturais das civilizações de todas as épocas e as belas-artes acabam por se relacionar com a cozinha que, em seus diversos períodos históricos, as representa tanto quanto as pinturas, as sonatas, as esculturas, as peças de teatro ou a arquitetura.

Para Oliveira (2010), a culinária possui uma dimensão estética no que se refere às suas formas, cores, sons, cheiros e sabores; e uma dimensão sinestésica, que permite que essas mesmas características despertem sensações em uma experiência. Dessa forma, na arte e na culinária, seja como curadoria ou autoria, o ato da criação gera produtos visuais passíveis de leitura por meio dos cinco sentidos, que passam a representar também fontes de significações abertas e múltiplas interpretações.

Uma importante contribuição, e interpretação, a respeito do tema é apresentada nos estudos de Lévi-Strauss (2010), responsável pela elaboração de uma das primeiras teorias da alimentação e da gastronomia. De acordo com o autor, estes dois aspectos seriam resultado da cultura e símbolo de comunicação, sendo o ato de cozinhar uma forma universal de atividade humana assim como a linguagem.

Além disso, a partir da observação sobre o potencial da visualidade e da visibilidade dos alimentos, bem como dos inúmeros aspectos a eles relacionados, Oliveira (2010) defende que matéria e propósito não devem ser conceitos iguais, uma vez que é a inter-relação ou a “conjunção entre intencionalidade e a utilização” dos alimentos que podem definir se estes se tratam ou não de arte.

Esse processo se configura como sendo uma aproximação entre arte e comida, cuja formação é composta por dimensões estéticas e sinestésicas presentes na vida e que tornam possível considerar a culinária como arte. Kinchin, curadora assistente do Museu de Arte Moderna de Nova Iorque (MoMA), descreve essa relação no texto curatorial da exposição “Encontros de Arte e Gastronomia”, no Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM-SP) da seguinte maneira: “A comida mantém corpo e

alma unidos, e, como a arte, é capaz de juntar o espiritual e o material, o natural e o tecnológico” (CHAIMOVICH; SUAUDEAU, 2013, p. 24). Nessa perspectiva, o conceito elaborado por Franco e Braune (2007) também aproxima arte e gastronomia por meio da experiência. Para as autoras,

Quando se prepara o alimento com arte, transforma-se o que era apenas alimento para o corpo em experiência estética, prazer e alimento para o espírito; tem-se então, gastronomia, porquanto sua forma, textura, sabor, aroma, cores, temperatura etc., compõem-se um conjunto harmonioso que oferece a quem prova, além de alimento, a experiência do belo em mais de um sentido (p. 67).

Acredita-se, portanto, que não se trata de pensar no alimento simplesmente como combustível de sustento para o corpo, mas também de entendê-lo como elemento de experiência estética e movimento de vida vinculado à arte.

Diante das exposições mapeadas de 2012 a 2017, procurou-se abordar brevemente cada exposição e debater as contribuições de uma exposição que uniu arte e alimentação no contexto de um museu. É pertinente destacar que, uma vez que a autora não visitou as exposições, este trabalho trata-se de uma pesquisa bibliográfica e documental, pois foi realizada a partir do levantamento de referências teóricas e documentais publicadas em meios impressos e digitais, tais como livros, catálogos e artigos científicos.

6.2 Mapeamento das exposições de arte e comida

No mapeamento realizado de exposições de arte e comida, constata-se que a comida já esteve presente como material das obras e como elemento da experiência nas mostras realizadas de 2012 a 2017. Em 2012, o MAM-SP, por meio da exposição “*Encontros de Arte e Gastronomia*”, convidou dez duplas compostas por um chefe de cozinha e um artista. Considerada um desdobramento das exposições sobre arte e ecologia realizadas desde 2008, a linha de arte e gastronomia foi inaugurada pelo MAM-SP em 2012 e teve como objetivo, por meio da exposição em questão, apresentar as afinidades entre arte e comida, entendidas, na perspectiva da história da arte, como elementos que possuem relação estreita ao levar em conta os aspectos visuais dos alimentos, as representações simbólicas e os valores culturais e sociais.

Em 2013, no Sesc Pompeia, a artista Simone Mattar se propôs a questionar os preconceitos existentes no Brasil e retomar a nossa diversa identidade a partir de uma experiência gastronômica nomeada de “Como Penso Como”. A exposição serviu 9 pratos-conceito ao público com espetáculos musicais e dramáticos, abordando o modo que o homem se relaciona com a comida e os significados adquiridos ao longo da história, desde os rituais ancestrais à gastronomia internacional do século XXI.

No ano de 2015, o Centro Cultural do Banco do Brasil em Brasília realizou a exposição multidisciplinar “CRU – Comida, Transformação e Arte”. Sob curadoria de Marcello Dantas, o evento trouxe um olhar para a comida por meio da arte, no qual artistas e chefs de diversos perfis e nacionalidades foram convidados para criar performances, obras e atividades que de alguma forma se relacionassem com o tema da alimentação. Além disso, a exposição explorou o potencial artístico, experimental e característico dos alimentos, como a efemeridade e a materialidade.

Também em 2015, a exposição “Alimentário – Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro”, que estreou no Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro, levou para a Oca do Ibirapuera 150 obras, objetos e documentos que proporcionaram diversas possibilidades de leituras sobre a relação entre arte, comida, história, “brasilidade” e gastronomia. Conforme afirmou o curador Jacopo Crivelli Visconti, “mais do que apresentar documentos e obras que contassem a mesma história, o que seria impossível, buscou-se, por meio das obras, expor um retrato do universo alimentar brasileiro que fosse fiel no sentido de reproduzir não seus traços externos, mas a pluralidade, a diversidade e até o seu estado de permanente transformação” (Base 7). Fizeram parte do evento os artistas Ernesto Neto, Adriana Varejão, Beatriz Milhazes, dentre outros.

Na 32ª Bienal de Arte, em 2016, a obra “Restauro” de Jorge Menna Barreto levantou questões acerca dos hábitos alimentares e seu impacto no meio ambiente. O projeto foi composto por um restaurante, com cardápio elaborado em parceria com a nutricionista e chefe Neka Menna Barreto e a Escola Como Como de Ecogastronomia, enquanto o coletivo Grupo Inteiro criou o projeto espacial e o “microclima”, nome que o artista Jorge Menna Barreto utiliza para designar a relação entre o espaço e a experiência do comensal.

Em 2017, no Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM-SP), ocorreu a exposição “Cidade da Língua”, que contou com obras e instalações dos artistas Sam Bompas e Harry Parr, fundadores do estúdio *Bompas&Parr*, que trouxeram as relações estabelecidas entre o homem e a comida. Composta por uma série de instalações, o evento propôs ao expectador uma experiência sinestésica através de cheiros, sabores, sons e obras, despertando a criatividade e o multissensorial para criar uma narrativa cronológica, tendo o passado da alimentação apresentado por meio de uma coleção de objetos e imagens, o presente como no mundo de *Bompas&Parr* e o futuro explorado na “Farmácia”, com trabalhos que exploram o campo da ficção científica.

6.3 Histórico de Restaurantes de Arte e Comida

A experimentação modernista, em razão de novos materiais, tecnologias e formas de viver surgidas a partir do começo do século XX, adotou a cozinha como um “microcosmo” que se tornou um veículo fundamental para a formalização dos princípios do movimento moderno nos anos 1920 e 1930 (CHAIMOVICH; SUAUDEAU, 2013).

Em 1930, Filippo Marinetti elaborou o manifesto da cozinha futurista no qual foram estipuladas as regras do novo sistema alimentar e da produção dos pratos futuristas. As receitas deveriam romper absolutamente com o passado e, principalmente, não utilizar o macarrão tipicamente italiano e destruí-lo completamente. Além disso, estabeleceu-se a necessidade da presença da assinatura do cozinheiro enquanto uma forma de autoria. As atenções ao aspecto visual, pictórico e escultórico dos pratos e da arrumação das mesas deveriam fazer com que cada refeição tivesse uma arquitetura original e, se possível, diferente para cada um dos comensais. Diferente da cozinha tradicional, a culinária futurista insurge claramente a centralidade do papel do autor, que produz um texto verbal (a receita) e um material (o prato), imprimindo uma autenticidade que o torna irreproduzível, tal como uma obra de arte (Bona, 2007). De acordo com Hargreaves (2017),

A experiência proposta por Marinetti, embora já vivenciada em outros momentos históricos, tornou-se única a partir do momento em que o artista decidiu proporcioná-la conscientemente ao grande público. O artista decretou que seus pratos, além de suprir uma função mecanicista, transformariam o fruidor. O prato de comida tornou-se uma obra de arte carregada de significado transformador, assim como duas décadas antes, por vontade do artista Marcel Duchamp, um urinol tinha-se tornado importante elemento de mudança na produção artística (HARGREAVES, 2017, p. 134).

Em um contexto de busca por novas experimentações culinárias, alguns restaurantes conceituais foram criados para materializar ainda mais essa relação entre arte e comida. Em 1968, foi inaugurado o restaurante conceitual *Eat Art* pelo artista Daniel Spoerri, em Düsseldorf, na Alemanha. A poética do artista é caracterizada pelos seus *tableaux pièges*, formados por colagens de objetos ordinários extraídos do cotidiano, apresentados verticalmente sobre uma prancha (SOUZA, 2016). Algumas das obras mostram restos de uma refeição fixados na mesa em que foi consumida – que fica pendurada na parede.

Em 1971, inaugura-se em Nova York o restaurante *Food*, idealizado pelo artista e arquiteto Gordon Matta-Clark em colaboração com a bailarina e cozinheira Caroline Goodden (sua namorada na época), além dos amigos Tina Girouard, Suzanne Harris e Rachel Lew. Instalado em um antigo edifício que abrigava um restaurante nomeado *Comidas criolla* – destinado a trabalhadores, a proposta do *Food* foi a de criar um local para a vida comunitária por meio da comida enquanto crítica às formas dominantes do consumismo da alimentação. Os artistas trabalhavam juntos no restaurante e promoviam uma rede social em torno do local como um ponto de encontro de músicos, poetas, cineastas, bailarinos, escultores e atores. Ele funcionava com rotatividade de funcionários e contratos temporários uma vez que o objetivo era contratar também artistas, auxiliando-os financeiramente para subsistência ou para algum projeto artístico. Desse modo, eles atuavam em todas as atividades do restaurante, tais como na limpeza e na contabilidade. Nesse contexto, alinhado às manifestações artísticas da época, Matta-Clark criou o *The Sunday Night Guest Chef Dinners*, evento realizado aos domingos e no qual eram convidados diversos artistas para realizar performances a partir da própria poética envolvendo a comida. Durante o período de funcionamento do restaurante, Matta-Clark utilizou a materialidade da comida para produzir obras artísticas, como cozinhar fotografias *polaroid* (*Photo-Fry*) e cultivar microrganismos (*Incendiary Wafers*). O restaurante se tornou palco para experimentações de como a matéria está continuamente em transformação. Mas, como a maioria das refeições eram distribuídas gratuitamente, o local não conseguiu se sustentar financeiramente e o formato comercial fechou em 1973. Assim, com o objetivo de registrar o dia a dia dos artistas, Matta-Clark gravou o filme *Food*.

De 1984 a 1986, funcionou em Nova York o restaurante *El Internacional*, resultado da parceria entre o artista Antoni Miralda e a chefe de cozinha catalã Montse Guillén e que uniu simultaneamente um projeto artístico e gastronômico. O local envolvia comida, experiências sensoriais, performances e instalações artísticas como veículos e rituais para transmitir tradições e misturar práticas sociais da época. O restaurante tornou-se um símbolo icônico da década de 1980 em Nova York durante o período em que a vida noturna e a experiência foram colocadas no mesmo contexto das artes visuais e performáticas. Além disso, era visto como um ponto de encontro para a comunidade artística, sendo frequentado por Andy Warhol, Jean Michel Basquiat, David Lynch, entre outros.

Segundo Hargreaves (2017), o constante diálogo que as produções artísticas mantiveram com o universo gastronômico implantou um processo de contato e vitalidade que contribuiu para a formação da herança cultural da época. Embora os restaurantes citados não fossem dentro de um museu, as características de espaços expositivos e da comida se afinam à medida que o cenário desses locais se torna um elemento essencial de como compreendemos e interpretamos a arte.

Musealização da Alimentação

A partir do processo de comunicação museológica das exposições de arte e comida, pretendemos discutir a questão social dos museus aliada à alimentação. Conforme afirma Benchetri (2010), “geralmente consideradas como o instrumento de comunicação por excelência dos museus, as exposições devem oferecer uma visão de ideias, formas e funções, além de comunicar a temática objetivada de forma clara e compreensível aos diversos tipos de público” (BENCHETRI, 2010, p. 13). Além disso, para Oliveira (2010), a cozinha, a culinária e a alimentação se inserem em um sistema alimentar e podem ser consideradas como um sistema de comunicação – passíveis de análise, assim como as exposições museológicas também o são. Assim, como musealizar a alimentação no contexto da realidade brasileira?

Primeiramente, a localização de uma exposição altera o perfil do público uma vez que vários dos museus citados estão localizados em regiões consideradas “nobres”, sem acesso a metrô e com poucas linhas de ônibus. Portanto, acredita-se que o público que frequentou essas exposições pode ter sido restringido por tais circunstâncias. Ademais, o espaço de uma exposição que aborda a alimentação e se propõe a ser o ambiente onde se compartilham refeições é primordial visto que se trata da comensalidade – característica que nos torna humanos desde o descobrimento do fogo.

Nesse contexto, é pertinente destacar que algumas das exposições convidaram chefes que atuam em restaurantes famosos e considerados de alta gastronomia, além de terem participado de programas de televisão sobre culinária. Como algumas exposições serviram pratos preparados por chefes e artistas, o público teve a oportunidade de comer um prato preparado por chefes conceituados. No entanto, Michael Pollan, jornalista e pesquisador da história da culinária, destaca que as pessoas estão cozinhando cada vez menos e assistindo cada vez mais programas de culinária na televisão, o que os têm afastado do ato de cozinhar e, conseqüentemente, da reflexão do que é o ato de se alimentar (POLLAN, 2016). Ainda que pretendendo discutir a alimentação, algumas exposições, ao propor ao público assistir os chefes cozinhando pode ter se distanciado da discussão alimentar no decorrer das experiências. No caso da exposição “Encontros de Arte e Gastronomia”, apesar das diferenças entre um programa de televisão e uma sala de exposições, foi montada uma arquibancada na Sala Paulo Figueiredo para que o público pudesse se sentar e assistir. Acerca dessa estrutura, Juliet Kinchin relata que “a cozinha do MAM-SP foi instalada ao longo da parede do fundo da galeria, como um palco, um pouco semelhante ao cenário de um programa de culinária na TV” (CHAIMOVICH; SUAUDEAU, 2013, p. 25).

O ato de comer consiste em um processo que engloba desde a aquisição dos alimentos, o modo de preparo das refeições, até a limpeza após a realização. Assim, as exposições apresentadas apresentaram um recorte da sociedade, narrando possivelmente a realidade somente de seus públicos. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística colhidos nos anos de 2017 e 2018 (SENRA, 2020), mais de 10 milhões de brasileiros vivem em situação de insegurança alimentar, ou seja, a alimentação não se encontra em quantidade suficiente e satisfatória – ao mesmo tempo em que o país é o segundo maior exportador mundial de alimentos industrializados em volume e o quinto em valor, conforme a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA, 2020). Assim sendo, esses dados apenas reafirmam a desigualdade social que o país enfrenta, que reflete também no acesso à cultura e para além da alimentação. De acordo com uma pesquisa realizada pela “Oi Futuro” e “Consumoteca” em 2019, as classes A e B reúnem 82% dos frequentadores de museus, enquanto as classes C e D vão a eles uma vez a cada dois anos ou menos. Analisando os dados, nota-se a relação diretamente proporcional entre a insegurança alimentar e a baixa frequência de visita a museus, de modo que a parcela da população mais vulnerável e com menor acesso a uma alimentação básica tem também menor acesso à cultura.

A museologia, por meio de uma perspectiva social, propõe que o museu, além de um local de preservação, pesquisa e comunicação, atue refletindo os problemas sociais, econômicos, políticos e ambientais enfrentados pelas comunidades, de modo a buscar e lutar por seu desenvolvimento sociocultural. Nesse aspecto, uma cozinha comunitária que, segundo o Ministério da Cidadania (BRASIL, 2006), desenvolve atividades de “inclusão social produtiva, fortalecimento da ação coletiva e da identidade comunitária e ações de educação alimentar e nutricional”, poderia ser instalada dentro de um museu para trabalhar tais propósitos.

6.4 Considerações finais

Este trabalho buscou discutir, a partir do processo de comunicação museológica, as contribuições de exposições que uniram arte e alimentação. Na pesquisa realizada pela “Oi Futuro” e “Consumoteca”, apenas 4% dos entrevistados acreditam que os museus devem debater temas da atualidade importantes para a cidade e 9% dizem que eles servem para discutir questões sociais. Ao contrário do resultado desta pesquisa, os museus – entendidos enquanto espaços de reflexão e construção de conhecimento, podem sim discutir a alimentação e a culinária como um ato político.

Ao longo da realização desta pesquisa, foi também possível refletir sobre a relevância de um espaço para a instalação de uma exposição em um museu ou instituição cultural, que colecionam elementos da cultura alimentar brasileira ou em outras instituições nas quais as obras pudessem ser refeitas, tal como no caso

da artista Laura Lima, que apresentou sua obra no Museu de Arte Moderna de São Paulo e a refez o museu alemão Kunstmuseen Krefeld. Discutiu-se ainda a relevância de um espaço museológico para realização de tais exposições, uma vez que algumas exposições foram personalizadas determinados museus em seus aspectos expográficos, mas poderiam ser também instaladas em outro museu ou instituição cultural, como o Museu do Café de Santos (SP), o Museu da Gastronomia Baiana em Salvador (BA), o Museu do Doce da Universidade Federal de Pelotas (RS) e o Museu do Pão em Ilópolis (RS), entre outros que tratam a respeito da comida.

Embora não fosse a intenção principal das exposições apresentadas, a análise do processo de comunicação museológica permite-nos dialogar sobre outras questões, como a alimentação, por exemplo. A cozinha é o lugar de encontro de culturas e identidades e o museu também o é. Assim, podem ser utilizados como uma ferramenta de uso comunitário e participativo neste aspecto.

6.5 Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. Indústria de alimentos cresce 6,7% em 2019. **Portal ABIA**, 2020. Disponível em: <https://www.abia.org.br/releases/industria-de-alimentos-cresce-67-em-2019>.

BASE 7. *Alimentário | Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro* [Artigo Institucional]. **Website Base 7**, 2015. Disponível em: <http://www.base7.com.br/portfolio/ver/184>.

BENCHETRIT, S. F.; BEZERRA, R. Z.; MAGALHÃES, A. M. (org.). **Museus e Comunicação: exposição como objeto de estudo**. Rio de Janeiro: Museu Histórico Nacional, 2010.

BIENAL DE SÃO PAULO. Restauo. **Website da Bienal de São Paulo**, 2016. Disponível em: <http://www.bienal.org.br/post/2747>.

BONA, F. D. Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine. **Revista X**, Curitiba, PR: UFPR, v. 2, p. 52-60. 2007. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/revistax/article/viewFile/11776/8367%20comida%20e%20arte>.

BORTULUCCE, V. B. O espaço na obra *Interseção Cônica*, de Gordon Matta-Clark. **Revista de História da Arte e Arqueologia**, Campinas, SP: Unicamp, n. 16, p. 113-112, 2011. Disponível em: <https://www.unicamp.br/chaa/rhaa/revista16.htm>.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Editora Schwarcz, 2017.

CHAGAS, M. Memória e poder: Dois movimentos. **Cadernos de Sociomuseologia**, Lisboa, Portugal: Departamento de Sociomuseologia, Universidade Lusófona, v. 19, 2002. Disponível em: <https://revistas.ulusofona.pt/index.php/cadernosociomuseologia/article/view/36>. Acesso em: 12 maio 2021.

CIDADE, D. M. **Os cortes de Gordon Matta-Clark: um ritual de destruição e reconstrução da arquitetura**. 2010. Tese (Doutorado em Arquitetura) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 2010. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/27864/000766713.pdf;jsessionid=A93DF8B9EC44C935C2C541AD0FCF1CF6?sequence=1>.

FRANCO, S. C.; BRAUNE, R. O que é gastronomia. Brasília, DF: Editora Brasiliense, 2007. (Coleção Primeiros Passos).

HARGREAVES, L. M. Arte, comida e produção: A obra alimentar invade a sala de aula. *In*: ENCONTRO INTERNACIONAL DE ARTE E TECNOLOGIA, 16., 2017, Goiânia, GO. **Anais [...]**. Goiânia, GO: UFG, 2017. Disponível em: https://art.medialab.ufg.br/up/779/o/16_-_Arte__comida_e_produc%CC%A7a%CC%83o_-_Lisa_Hargreaves.pdf.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido. Mitológicas 1**. São Paulo: CosacNaify, 2010.

MAM. Cidade da Língua: Bompas&Parr. **Website do Museu de Arte Moderna de São Paulo**, 2017. Disponível em: <https://mam.org.br/exposicao/cidade-da-lingua-bompas-and-parr/>.

MENESES, U. T. B.; CARNEIRO, H. A. História da Alimentação: balizas historiográficas. *In*: **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material** [Online], v. 5, n.1, p. 9-91, 1997. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0101-47141997000100002>.

MUSEU DE ARTE MODERNA DE SÃO PAULO. **Encontros de Arte e Gastronomia**. São Paulo: Museu de Arte Moderna, 2012.

OLIVEIRA, S. R. R. Da arte de comer à arte comida: sentidos dando sentido. *In*: ENCONTRO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISADORES EM ARTES PLÁSTICAS “ENTRE TERRITÓRIOS”, 19., 2010, Cachoeira, BA. **Anais [...]**. Cachoeira, BA: ANPAP, 2010. Disponível em: http://www.anpap.org.br/anais/2010/pdf/ceav/sandra_regina_ramalho_e_oliveira_1.pdf.

OLIVEIRA S. R. R. **Sentidos à mesa: saberes além dos sabores**. São Paulo: Edições Rosari, 2010.

ONFRAY, M. **A razão gulosa. Filosofia do gosto**. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

POLLAN, M. Cozinhar é o que nos torna humanos. [Entrevista on-line]. **Blog da Ed. Intrínseca**, 2016. Disponível em: <https://www.intrinseca.com.br/blog/2016/02/cozinhar-e-o-que-nos-torna-humanos/>.

PROGRAMA COZINHA COMUNITÁRIA. Ministério da Cidadania, República Federativa do Brasil, 2006. Disponível em: <https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acesso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-productiva-rural/programa-cozinha-comunitaria>.

SAMPAIO, R. de O. **Gordon Matta-Clark**: um corte transversal. 2019. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) – Universidade de São Paulo, São Carlos, SP, 2019. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/102/102132/tde-26042019-131125/publico/DissCorrigidaRafaelOliveiraSampaio.pdf>.

SENRA, R. Como o mesmo Brasil que alimenta 1 bilhão ultrapassou 10 milhões de famintos ‘dentro de casa’? **BBC News Brasil [online] Londres**, 25 set. 2020. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-54288952>.

SOLFA, M. Arte, arquitetura e transformações urbanas na obra de Gordon Matta-Clark. *In*: EHA – “VINTE ANOS DE HISTÓRIA DA ARTE NA UNICAMP: CAMINHOS PERCORRIDOS E A PERCORRER”, 5., 2009, Campinas, SP. **Anais** [...]. Campinas, SP: UNICAMP, 2009. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/341815078_Arte_arquitetura_e_transformacoes_urbanas_na_obra_de_Gordon_Matta-Clark.

SOUZA, A. F. S. de. Arte e Comida: do Futurismo à Arte Contemporânea. Reflexões em torno da Estética Relacional. 2016. Dissertação (Mestrado em Arte, Cultura e Linguagens) – Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, MG, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufjf.br/jspui/handle/ufjf/8583> Acesso em: 22 mar. 2021.

SPBR ARQUITETOS. **Um novo MAM para São Paulo e o Parque do Ibirapuera no V Centenário**. [online] São Paulo: SPBR, 2013. Disponível em: <https://spbr.arq.br/project/1304/>.

ZALMAN, S. Eat, Live, Work. Focus: Walls Paper 1972, por Gordon Matta-Clark. **Tate Research Publication**, 2017. Disponível em: <https://www.tate.org.uk/research/publicacoes/in-focus/walls-paper/eat-live-work>. Acesso em: 20 mar. 2021.

7. Projeto *Comida de Rua*: transformações químicas, gastronomia e oportunidades

Karla Amâncio Pinto Field's¹⁸



18 Instituto Federal de Brasília. E-mail: karla.fields@ifb.edu.br.

Resumo: Para dar visibilidade à gastronomia da comida de rua e permitir que os estudantes de Gastronomia relacionassem seus conhecimentos com o contexto do que é produzido e vendido nas ruas, foi solicitado a eles que pesquisassem sobre alguma comida de rua de Brasília. Este texto tem por objetivo apresentar algumas reflexões dos resultados obtidos pelos estudantes no desenvolvimento do projeto de ensino *Comida de Rua*. A análise do desenvolvimento desse projeto indicou que os estudantes contextualizaram diversas transformações químicas ocorridas nos alimentos, como a reação de Maillard, a gelatinização do amido, a fermentação e a defumação. Além disso, oportunizou outras reflexões, como o fato de as mulheres, muitas delas negras, trabalharem com comida de rua e sustentarem sua família com esse trabalho; e de a comida ser um atrativo turístico, por mostrar a cultura e o modo de vida de um povo, podendo se tornar patrimônio cultural.

Palavras-chave: ensino de química; gastronomia; comida de rua.

7.1 Introdução

Para a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação – FAO, as comidas de rua podem ser definidas como o conjunto de alimentos e bebidas prontos para consumo, preparados ou vendidos por vendedores ambulantes, especialmente nas ruas e/ou lugares públicos (PERTILE, 2013, p. 302).

Nas grandes cidades, o consumo de comidas de ruas tornou-se parte do dia a dia das pessoas que trabalham ou estudam longe de suas casas. A comida de rua é de fácil aquisição, devido ao menor custo e à acessibilidade. Em muitas cidades, a comercialização de alimentos nas ruas por vendedores ambulantes é comum e constitui uma alternativa econômica, prática e flexível de alimentação para a população em geral (SOUZA *et al.*, 2015). Os vendedores ambulantes estão estrategicamente situados em locais de alta movimentação de pedestres, como estações de ônibus e trens, calçadas, áreas próximas a hospitais, escolas, universidades e instalações industriais. O comércio de alimentos nas ruas representa uma fonte de renda alternativa e tem contribuído de modo significativo para a diminuição da pobreza em muitos países em desenvolvimento (SOUZA *et al.*, 2015).

Particularmente em relação à cidade de Brasília e seu entorno, há muitas opções de comida de rua com preços acessíveis, de qualidade e saborosas, desde a mais simples aos *food trucks* e *bike foods gourmet*. O fato é que, atualmente, mesmo com a pandemia, o comer na rua tornou-se parte do cotidiano, e boa parte dos indivíduos que trabalham ou estudam necessita fazê-lo, já que as distâncias são cada vez maiores entre os locais de moradia e o de exercício de outras atividades. Comer na rua pode ser mais rápido e prático do que ir para casa ou enfrentar filas em restaurantes, além de ser mais barato.

Diante desse contexto, o setor informal é uma opção mais acessível para muitas pessoas, pois produz renda para os vendedores e comida com preços mais baixos para os consumidores.

Outro aspecto importante é que, além dos indivíduos que vivem em Brasília e em seu entorno, há também os turistas que consomem comidas e bebidas de rua, o que se torna um nicho de mercado para aqueles que vendem e vivem financeiramente desse tipo de alimentação, em especial, em locais de forte atrativo turístico. Ainda nesse contexto, nota-se que algumas comidas de rua ganham novos ingredientes, ou mesmo são transformadas por completo, para que possam atrair e cair no gosto dos turistas (PERTILE, 2013).

Assim, em alguns locais, a comida de rua é vista com forte apelo turístico e cultural, envolvendo diversos significados, mesmo sendo ressignificada durante o passar dos anos (PERTILE, 2013). Dessa forma, a comida faz parte da experiência e da memória turística, da percepção do destino (PAIVA; TRICÁRICO; TOMELIN, 2019). Nesse caso, o turista pode visualizar, nesse tipo de alimento, certa forma de experiência. Assim, a viagem a determinado local, como a Bahia, não seria completa caso não houvesse a ingestão de um alimento típico como o acarajé, mesmo que este seja, necessariamente, vendido e consumido na rua (PERTILE, 2013).

Este artigo tem como objetivo relatar uma prática docente desenvolvida no componente curricular Química Aplicada a Serviços de Alimentação do curso tecnólogo em Gastronomia do Riacho Fundo/ Instituto Federal de Brasília (IFB) e analisar os contextos de comidas de rua que os estudantes apresentaram.

O que se pretendia com o projeto *Comida de Rua* era dar visibilidade aos modos de produção, à escolha dos insumos, à organização do ambiente, à apresentação do prato comercializado nas ruas de Brasília. A análise do material apresentado pelos estudantes de Gastronomia se pautou nas seguintes questões: onde a classe trabalhadora e os estudantes (alunos do curso de Gastronomia que participaram do projeto) comem na rua? Quais experiências gastronômicas vindas da rua os estudantes têm para apresentar? Quais critérios esses estudantes escolheram para definir qual comida de rua seria apresentada? Quais são as histórias de cada comerciante de comida de rua? E diante dessas questões, qual a relação da química com tudo isso?

A gastronomia é também um atrativo turístico e, ao realçamos a culinária de rua como elemento que faz parte da história e da identidade local, ampliamos a experiência do visitante, seja ele turista ou morador da cidade. Assim, a alquimia da transformação do alimento, a cor, o sabor, a textura, os cheiros e a degustação fazem parte dessa experiência. Dessa forma, consideramos que este projeto pode contribuir para ampliar o olhar do estudante de Gastronomia para além das transformações químicas.

É importante valorizarmos o simples, conhecer o desenvolvimento de pratos, o modo de preparo e as histórias de vida e a motivação de cada pessoa que se dedica a trabalhar com comidas de rua. Todas essas informações permitem ao estudante de Gastronomia ampliar seus conhecimentos para além da transformação do alimento, pois assim podem identificar que o anfitrião tem a oportunidade de se manifestar culturalmente e mostrar a diversidade que constitui sua comida de rua. O que será servido faz parte da história, dos hábitos e das influências da origem das pessoas que estão produzindo e vendendo as comidas de rua.

7.2 Caminhos percorridos

Este projeto foi apresentado aos estudantes do componente curricular Química Aplicada a Serviços de Alimentação 2021/1 do curso superior em Gastronomia do campus Riacho Fundo/IFB. Durante este semestre, estudamos sobre a composição química dos alimentos, como água, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e sais minerais; bem como as transformações químicas que ocorrem nos alimentos que influenciam nas propriedades organolépticas, como cor, sabor e textura. No final do semestre, após a discussão da parte teórica, os estudantes escolheram uma comida de rua para mostrar, contextualizar e relacionar sua produção às transformações químicas.

A proposta de desenvolvimento do projeto *Comida de Rua* foi inspirada no documentário *Street Food América Latina* (2020). A ideia era valorizar a comida de rua, conhecer, além das transformações químicas, quem são as pessoas que trabalham com esse negócio, de onde vieram, o que as levou a produzir e vender essa comida, enfim, conhecer sua história, sua gente e sua motivação; e dentro do contexto da pandemia, como estão conseguindo superar este momento que afetou gravemente esse ramo gastronômico.

A turma foi dividida em cinco times e cada um tinha que pesquisar sobre uma comida de rua. Nesta pesquisa, eles teriam que escolher um alimento vendido na rua, identificar se as pessoas que trabalham nesse negócio são familiares ou se são empregados, se os responsáveis pelo preparo da comida têm curso de Gastronomia, quais transformações químicas estão presentes no preparo dos alimentos, quais insumos são utilizados e de onde vêm, além de outras questões. Os estudantes produziram vídeos para apresentar o desenvolvimento do projeto, nos quais eles entrevistaram os donos do comércio de rua e/ou destacaram aspectos solicitados na pesquisa.

7.3 Resultados e discussão

O Quadro 7 apresenta o tipo de comida de rua, o local, as principais transformações químicas relatadas pelos times e algumas observações.

Quadro 7 – Resumo do projeto Comida de Rua

Time	Comida de rua	Local	Principais transformações químicas nos alimentos	Observações importantes
Time 1	Crepe do Lula	QS 08, na avenida principal do Areal, no estacionamento próximo do Supermercado Melhor Atacadista	Propriedades organolépticas e físico-químicas da massa do crepe. Reação de Maillard.	Tem cinco unidades: uma no Maranhão – origem do dono – e as outras quatro em Brasília.
Time 2	Acarajé da Liu	Park Way Q 14 – Núcleo Bandeirante, Brasília – D	Gelatinização do amido, reação de Maillard, amolecimento da parede celular que reveste o quiabo, produção de goma.	Empreendimento feminino, indumentária das baianas, patrimônio imaterial concedido pelo IPHAN.
Time 3	Dog da igrejainha	307/308 Sul Brasília. Igreja Nossa Senhora de Fátima	Fermentação do pão	Empreendimento em grande expansão
Time 4	Maria Gasolina Hot Dog	Ceilândia Centro	Defumação da salsicha	Abriram durante a pandemia da covid-19.
Time 5	Churrasquinho da Mônica	Centro de Brasília	Reação de Maillard e defumação	Empreendimento familiar e feminino

Fonte: Dados da autora (2021).

O time 1 apresentou o crepe do Lula. Segundo os estudantes, este comércio de rua tem cinco unidades: uma no Maranhão e as outras quatro em Brasília. Com relação às transformações químicas na massa do crepe e do recheio, relataram que:

Time 1: Após a mistura dos ingredientes e o preparo da massa, verifica-se a consistência líquida, pastosa. Durante a cocção, a massa solidifica e enrijece, sem perder a maciez. Na farinha, existe o amido em forma de grânulos. Ao contato com o líquido da massa (ovos e leite), estes grânulos crescem. As moléculas de amilose e amilopectina lhe conferem a viscosidade que proporciona maciez e textura uniforme. O fato de a massa descansar permite relaxar as redes de proteína glúten, de maneira a não tornar a massa “borrachuda”.

Filé mignon: Reação de Maillard e caramelização da cebola.

A farinha de trigo utilizada na massa do crepe é constituída principalmente de proteínas e carboidratos (amido), os quais são responsáveis pelas características organolépticas e estruturais das preparações. Durante o preparo da massa do crepe, as proteínas gliadina e glutenina do trigo, quando hidratadas e sob energia mecânica (bateção), formam uma rede tridimensional, viscoelástica, insolúvel em água e aderente chamada de glúten. “As ligações químicas que estabilizam essa rede são pontes de hidrogênio, ligações dissulfeto e forças de van der Waals” (ARAÚJO *et al.*, 2018, p. 181).

A viscosidade e a consistência da massa são uma característica físico-química que, como mencionado pelo time 1, é devido às moléculas de amilose e amilopectina, mas também à presença das proteínas gliadina e glutenina. As gliadinas apresentam uma cadeia simples, pegajosa e gomosa; e as gluteninas têm cadeias ramificadas, elásticas e conferem a extensibilidade da massa (ARAÚJO *et al.*, 2018).

A presença dessas proteínas na farinha de trigo forma a rede tridimensional chamada glúten, a qual é muito importante para as preparações que necessitam de crescimento, pois formam membranas finas que retêm as bolhas de gás produzidas pelo fermento químico. “Em contato com o calor, o glúten se desnatura, forma uma crosta que limita os orifícios produzidos pela expansão do gás no interior da massa e confere característica crocante aos produtos” (ARAÚJO *et al.*, 2018, p. 182).

Outro aspecto mencionado pelo time 1 é a caramelização da cebola; para alguns autores, o termo correto é douração da cebola, devido à reação de Maillard, a não ser que haja acréscimo de açúcar nesse processo. Quando secas, as cebolas contêm cerca de 37% de açúcares e 8% de proteínas, portanto elas ficam douradas na fritura predominantemente segundo as reações de Maillard. Wolke (2005) defende o termo douração como explica:

Se cozinarmos a cebola na frigideira sem a tampa, o suco liberado pelas células logo vai ferver e evaporar, e a temperatura subirá de cerca de 100 a talvez 149°, quando as reações de Maillard rapidamente se sucederão. O fato de que alguns dos produtos

dessas reações sejam adocicados é talvez uma das razões pelas quais os cozinheiros tendem a usar, para este processo, o verbo caramelizar, como se houvesse açúcar envolvido. O que eles de fato indicam, porém, é que as cebolas adquirem um tom dourado – a cor dos caramelos de açúcar (WOLKE, 2005, p. 255).

Passamos agora para a análise do vídeo do time 2, no qual identificamos que, além da apresentação do local e da proprietária mostrando os insumos para a produção do acarajé, eles fizeram slides (Figura 1A e 1B) nos quais apresentam o processo de produção do acarajé, bem como algumas transformações químicas. No preparo da massa do acarajé, o time 2 explicou que, após o remolho, o feijão é moído e forma uma massa grossa, devido à grande quantidade de amido. Durante a bateção da massa, esta incorpora ar e se torna uma massa macia, além de provocar seu crescimento. No processo de fritura, as transformações químicas citadas pelo time 2 foram: inativação de enzimas proteolíticas, desnaturação parcial de proteínas, gelatinização do amido, absorção de carotenoides do azeite de dendê e reação de Maillard.

Figura 3 – 3A – Apresenta o modo de produção da massa do Acarajé; 3B – Apresenta os processos químicos que acontecem durante o remolho do feijão



O azeite de dendê possui ponto de fumaça a 235 °C; durante a fritura, sofre auto-oxidação e hidrólise devido à alta temperatura, à incorporação do oxigênio do ar e à umidade do bolinho. As reações hidrolíticas são catalisadas pela ação do calor e da umidade, com a formação de ácidos graxos livres (FREIRE; MANCINI-FILHO; FERREIRA, 2013).

Ainda com relação ao óleo de dendê, durante a fritura, este óleo escurece, há formação de espumas e aumento da viscosidade. O escurecimento é atribuído à presença de compostos não polares provenientes dos alimentos que são solubilizados no meio da fritura. As reações de polimerização aumentam a viscosidade e formam espumas, há degradação dos carotenoides e diminuição das insaturações (FREIRE; MANCINI-FILHO; FERREIRA, 2013).

O recheio do acarajé é composto por diversas delícias, como vatapá, caruru, camarão defumado e salada vinagrete. No preparo do caruru, ocorre a hidrólise da hemicelulose, que reveste o quiabo, e isso provoca o abrandamento da parede celular. Em contato com a água, os polissacarídeos ácidos presentes no quiabo produzem a goma, que confere uma consistência gomosa.

A fumaça que defuma o camarão possui diversos compostos, variando no tipo de material, tais como fenóis e aldeídos, os quais são responsáveis pelo aroma e evitam a oxidação de lipídios. A coloração mais dourada dos camarões se dá pela reação de Maillard; durante a defumação, ocorre também a perda de água devido à presença de sais e ao calor.

A barraca do acarajé da Liu é um negócio familiar, com tradições vinda da Bahia. A responsável pelo preparo é inscrita na Associação das Baianas de Acarajé da Bahia e se veste como uma baiana – com turbante e saia branca, longa. Essa atividade, na Bahia, é um patrimônio imaterial, título concedido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), como descrito abaixo:

A atividade de produção e comércio é predominantemente feminina e encontra-se nos espaços públicos de Salvador, principalmente praças, ruas, feiras da cidade e orla marítima, como também nas festas de largo e outras celebrações que marcam a cultura da cidade. A indumentária das baianas, característica dos ritos do candomblé, constitui também um forte elemento de identificação desse ofício, sendo composta por turbantes, panos e colares de conta, que simbolizam a intenção religiosa das baianas (IPHAN, 2004a, p. 1).

A pesquisa da autora Pertile (2013) aponta que:

A gastronomia, consolidada entre as expressões culturais significativas, ganha plena relevância na virada para o século XXI, tanto em centros urbanos como em áreas rurais. Tal relevância cultural levou a que, no Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN passasse a registrar saberes e fazeres atrelados a alguns alimentos como patrimônio imaterial nacional, pela necessidade de resgatar modos de fazer, ingredientes tradicionais, assim como rituais de preparo, para que os mesmos continuem vivos e praticados nos cotidianos das comunidades (PERTILE, 2013, p. 303).

Ressalte-se ainda que o “ofício da baiana de acarajé pode ser considerado um dos marcos da história e da resistência do povo negro e, em especial, da mulher negra no Brasil” (IPHAN, 2004b, p. 7).

O vídeo do time 5 inicia com um dos integrantes informando que a apresentação do churrasquinho da Mônica foi realizada não por uma entrevista com a dona do comércio de rua, mas sim pelo ponto de vista de um consumidor assíduo, antes da pandemia, que era o próprio estudante de Gastronomia. Eles utilizaram o Google Earth para apresentar o centro de Brasília, a torre de TV, o Estádio Mané Garrincha e a Barraca da Mônica, que está entre o Brasília Shopping e o Shopping ID. Nesta barraca, vendiam-se tapioca, espetinhos e outros alimentos. As carnes eram temperadas com uma marinada para ficarem mais macias.

Toda a higienização e o preparo dos alimentos, como arroz, feijão, mandioca e saladas, eram feitos em casa e depois eram levados ao local; apenas os espetinhos eram assados no local e armazenados em caixa térmica até serem vendidos. Os insumos eram adquiridos em supermercados e/ou atacadistas. Após a perda do emprego formal, a família sentiu a necessidade de ter uma fonte de renda e resolveu vender comida em um espaço público. Assim este comércio é classificado como familiar.

Assim, percebe-se que, durante períodos de crise econômica, o setor informal aumenta devido à diminuição das possibilidades de emprego formal, tornando-se assim uma fonte de renda (FAO, 2011).

Como a ênfase aqui foi no espetinho, os estudantes explicaram que a carne fica mais macia porque, quando exposta ao calor, acontece a quebra da sua proteína em aminoácidos. O churrasquinho fica crocante por fora e macio por dentro porque acontece a reação de Maillard, na qual os aminoácidos das proteínas reagem com os açúcares armazenados nas células musculares, conferindo-lhe sabor, cor e textura. Além disso, a exposição da carne à fumaça provocada pela combustão do carvão também confere sabor.

Com relação às transformações químicas, o time 5 enfatizou a reação de Maillard, a qual é desejada em produtos que se esperam uma cor marrom e um aroma especial, como no café, no pão, na cerveja e, claro, na carne. A reação de Maillard é uma reação química entre um aminoácido ou proteínas (que são cadeias de aminoácidos) e açúcares redutores em temperatura de 140 °C ou superior. A alta temperatura fará com que estes compostos comecem uma reação em cadeia na qual se ligam e criam moléculas instáveis. Os métodos de cocção mais usados para produzir essa reação são a seco, como brasa, grelha, forno e fritura (ARAÚJO *et al.*, 2018).

No processo, centenas de compostos de sabor diferentes são criados. Estes, por sua vez, se decompõem para formar ainda mais novos compostos de sabor e assim por diante. Cada tipo de alimento tem um conjunto muito diversificado de compostos de sabor que são formados durante a reação de Maillard (SCIENCE OF COOKING, n.d.).

O time 3 apresentou o Dog da Igrejinha, cuja principal saída é o cachorro-quente na chapa, que é composto por uma salsicha fatiada ao meio, frita na chapa com queijo muçarela por cima, bacon picado, também feito na chapa, com acompanhamento de pasta de alho, pasta de atum, maionese caseira, milho e batata palha.

Esse empreendimento deu muito certo, pois se expandiu para Asa Norte, Aeroporto, Shopping Conjunto Nacional e há o desejo de abrir em outros shoppings. Na entrevista, o dono desse empreendimento disse que saiu do Piauí e veio para Brasília ainda criança; depois de adulto, viu uma oportunidade em iniciar as vendas do cachorro-quente em frente a um ponto turístico de Brasília, que ganhou visibilidade, e assim o negócio cresceu. Um documento da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) indica que, se houver uma cooperação municipal com o setor, há possibilidade de “criar empregos para vendedores e, ao mesmo tempo, fornecer alimentos e um ambiente urbano atrativo para consumidores locais e turistas” (FAO, 2011, p. 8).

Os estudantes do time 3 escolheram essa comida de rua devido às memórias afetivas de uma das integrantes do time. Com relação às transformações químicas, as estudantes relataram que:

Time 3: Pão – um dos principais ingredientes do cachorro-quente, possui diversos processos químicos, como as leveduras (unicelulares) que estão presentes no fermento e que se proliferam na presença de alimentos na temperatura adequada. As leveduras no interior da massa produzem gás, e a rede glutínica não permite que esse gás seja liberado pelo ambiente, fazendo com que o pão tenha o aspecto fofinho (característica organoléptica).

Durante a entrevista, as estudantes questionaram o dono se foi do Piauí que veio a inspiração de colocar pasta de atum no cachorro-quente, ao que ele respondeu que foi uma inovação adicionada ao cachorro-quente como acompanhamento após ele ter comido em uma loja de alimentação em Brasília e ter gostado.

O time 4 apresentou o Maria Gasolina Hot Dog. O dono disse aos alunos que abriu o negócio no meio da pandemia, porque foi a única alternativa que encontrou para mostrar o seu talento. Apesar de nenhum de seus colaboradores ter cursado gastronomia, eles abriram e atendem cerca de 80 pessoas por dia. A salsicha Frankfurt é feita com carne 100% suína e passa por um processo de defumação natural, por isso adquire um sabor especial e único do Maria Gasolina Hot Dog.

Em todos os trabalhos apresentados pelos estudantes, nenhum deles possui uma pessoa formada em Gastronomia. São pessoas simples, alguns ainda com poucos recursos financeiros, que encontraram uma oportunidade de vender comida

na rua para sustentar sua família. Percebe-se que as atividades de produção e venda de comida de rua empoderaram pessoas que perderam seus empregos formais e membros marginalizados da sociedade.

Nessa pequena amostra apresentada pelos estudantes, identificamos que, dos cinco estabelecimentos de comida de rua, três são organizados por mulheres, as quais são responsáveis pela produção e venda dessa comida. Essas atividades lhes permitem alimentar suas famílias pelos recursos advindos dela e ainda alimentam outras pessoas a preços mais acessíveis.

Identificamos, nos vídeos, que os vendedores de comida de rua podem ser membros de famílias, como no Churrasquinho da Mônica e no Acarajé da Liu; trabalhadores buscando novas oportunidade, como no Maria Gasolina Hot Dog; ou mesmo trabalhadores de empreendimentos já estabelecidos buscando novos mercados, como no Dog da Igrejinha.

Observamos pelos vídeos produzidos pelos estudantes que há riscos de contaminações bacterianas durante o processamento, o transporte e a venda dos alimentos, pois nem sempre os locais de venda têm infraestrutura adequada, incluindo o recolhimento de lixo e o fornecimento de água. Conforme a FAO (2011, p. 17), apenas a melhoria na infraestrutura dos espaços de venda não é suficiente para eliminar esses riscos. “Uma vez que a comida é geralmente processada em residências, também devem ser empreendidos esforços para a melhoria das moradias urbanas – incluindo o saneamento e o acesso à água e à eletricidade”.

Outra observação importante apontada pelos estudantes é que, se os consumidores estiverem bem-informados com relação às questões de segurança alimentar, saberão escolher os lugares de comida de rua, e isso exigirá que os vendedores forneçam um ambiente higiênico para manter suas atividades. Isso demonstra que a educação dos consumidores é um elemento importante na criação de um negócio de comida de rua seguro (FAO, 2011).

7.4 Considerações finais

Utilizando o contexto das comidas de rua, os procedimentos de alteração de textura, sabor e cor dos alimentos apresentados pelos estudantes de Gastronomia foram: a reação de Maillard, a gelatinização do amido, o crescimento da massa provocado pela fermentação, a formação da rede tridimensional do glúten, que provoca viscosidade e elasticidade, bem como a defumação das carnes. Isso evidencia que houve a compreensão dos conceitos químicos trabalhados ao longo da componente curricular Química Aplicada a Serviços de Alimentação.

O desenvolvimento do projeto *Comida de Rua* possibilitou aos estudantes estudarem as transformações químicas que ocorrem nas comidas selecionadas, mas também oportunizou várias outras reflexões, como: muitas mulheres trabalham com comida de rua, muitas são negras e sustentam suas famílias com esse trabalho; as comidas de rua podem ser um atrativo turístico por mostrarem a cultura e o modo de vida do povo; as comidas podem se tornar patrimônio imaterial devido à necessidade de resgatar os modos do fazer tradicional das comunidades para que continuem vivos e praticados nestes locais; as comidas de rua são alimentos nutritivos vendidos a preços acessíveis a consumidores urbanos de baixa renda, ao mesmo tempo em que são uma opção para aquelas pessoas que perderam seus empregos formais e têm na sua comercialização o sustento de suas famílias.

O desenvolvimento desse projeto nos possibilitou perceber que a “comida de rua é importante para os pobres por razões nutricionais, econômicas e socioculturais” (FAO, 2001, p. 11).

Uma questão que não foi abordada pelos estudantes, provavelmente por não ter sido solicitada, está relacionada aos riscos de saúde e segurança para os vendedores de comida de rua, os quais, segundo a FAO (2011, p. 20), “incluem acidentes de trânsito, inalação da fumaça expelida por veículos automotores, fadiga em razão da longa jornada de trabalho e potencial exposição ao crime”. Diante dos dados apresentados, identificamos que há possibilidade de trabalhar um projeto de extensão neste contexto, unindo ensino, pesquisa e extensão com o apoio das autoridades municipais.

7.5 Referências

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P.; BOTELHO, R. A.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Editora Senac-DF, 2018.

BARRETTO, M. Prefácio. In: LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. (org.). **Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. p. 8-12. (Série Alimentação & Cultura). Disponível em: http://www.ccta.ufpb.br/editoraccta/contents/titulos/hotelaria/alimentacao-e-turismo/alimentacaoeturismo_criatividade.pdf. Acesso em: 6 jan. 2022.

CARDOSO, R. de C. V.; SANTOS, S. M. C.; SILVA, E. O. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 14, n. 4, p. 1215-1224, 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/tbZskQmwV8vdDq3pxH3cYtQ/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 14 set. 2021.

FAO. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **Promessas e desafios do setor informal de alimentos em países em desenvolvimento**. 2011. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a1124p/a1124p.pdf>. Acesso em: 16 set. 2021.

FREIRE, P. C. M.; MANCINI-FILHO, J.; FERREIRA, T. A. P. de C. Principais alterações físico-químicas em óleos e gorduras submetidos ao processo de fritura por imersão: regulamentação e efeitos na saúde. **Revista de Nutrição [on-line]**, v. 26, n. 3, p. 353-358, 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732013000300010>. Acesso em: 7 jan. 2022. ISSN 1678-9865. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732013000300010>.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Aracajé**. 2004a. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/58#:~:text=A%20atividade%20de%20produ%C3%A7%C3%A3o%20e,marcam%20a%20cultura%20da%20cidade>. Acesso em: 16 set. 2021.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Parecer nº R002/2004**. 2004b. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Oficio_baianas_acaraje_parecer_DPI.pdf. Acesso em: 16 set. 2021.

PAIVA, L. P. F.; TRICÁRIO, L. T.; TOMELIN, C. A. A culinária enquanto patrimônio local e recurso turístico. In: LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. (org.). **Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. p. 285-300 (Série Alimentação & Cultura). Disponível em: http://www.ccta.ufpb.br/editoraccta/contents/titulos/hotelaria/alimentacao-e-turismo/alimentacaoeturismo_criatividade.pdf. Acesso em: 6 jan. 2022.

PERTILE, K. Comida de rua: relações históricas e conceituais. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p. 301-310, abr./jun. 2013. Disponível em: http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1896/pdf_120s. Acesso em: 15 set. 2021.

SCIENCE OF COOKING. **What is the Maillard Reaction?**. Disponível em: https://www.scienceofcooking.com/maillard_reaction.htm. Acesso em: 8 jan. 2022.

SOUZA, G. C.; SANTOS, C. T. B.; ANDRADE, A. A.; ALVES, L. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos.

Ciência & Saúde Coletiva [on-line], v. 20, n. 8, p. 2329-2338, 2015. ISSN 1678-4561. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232015208.14922014>. Acesso em: 10 jan. 2022.

STREET Food: América Latina. Criação de David Gelb e Brian McGinn. Netflix, 2020.

8. Ciências Gastronômicas: Proposta de um campo transdisciplinar para os estudos da comida

Guilherme Lobão Queiroz¹⁹



19 Escola de Humanas. E-mail: guilhermelobao@gmail.com.

Resumo: Neste artigo, situamos alguns percursos da produção acadêmica e tecnológica que envolvem o expediente gastronômico para diferenciá-los entre si e, então, propor uma nova abertura para o campo dos estudos que abarcam a comida sob a premissa da transdisciplinaridade. A partir de Morin (2009) e apoiados em novas teorias para uma educação do futuro, como o manifesto de Nicolescu (1999), buscamos compreender um novo campo que se identifica como ciências gastronômicas. Estabelecemos assim contribuições epistemológicas da lógica disciplinar à qual o campo geral dos cursos de Gastronomia e, no limite, dos food studies, estão baseados, para especular como a ligação entre comida e a alimentação, tanto nos níveis acadêmicos como técnicos, se beneficiaria de uma proposta transdisciplinar.

Palavras-chave: ciências gastronômicas; transdisciplinaridade; pensamento complexo; comida; gastronomia.

8.1 Introdução

Gastronomia, como ciência, iniciou uma busca por certa autonomia enquanto campo, a saber pelos recentes esforços de núcleos de pesquisas e de universidades empenhadas em formalizar estudos e pesquisas específicos para essa área em nível acadêmico. Dessa forma, a produção científica da área sempre foi realizada a partir de outras disciplinas: história, sociologia, ciências da saúde, antropologia, psicologia, turismo e tantos outros. Esta pesquisa mesmo o faz a partir de outro lugar: a comunicação. Curiosamente, a comunicação carrega uma tradição não muito maior dentre as ciências, sendo ela própria um campo que veio a se legitimar há menos de um século. Pois a gastronomia se encontra neste processo em pleno século 21.

O problema disciplinar da gastronomia advém de um campo ainda em formação que busca congregar os estudos da comida ou da alimentação (os *food studies*, na terminologia inglesa utilizada de modo expressivo globalmente para se referir à alimentação, à culinária e à gastronomia). Estudar a gastronomia não é o mesmo que se deter ao objeto da comida como centro epistemológico. Se considerarmos as diferenças metodológicas e lexicais que orbitam a premissa da atividade científica, podemos observar no horizonte diversos “conflitos de fronteira”, como sugere Bourdieu (2004) ao apontar para a construção dos campos de múltiplos saberes.

Neste artigo, lançamos um olhar especulativo e fenomenológico à proposta da transdisciplinaridade, como eixo metodológico e premissa acadêmica para contextualizar e compreender as ciências gastronômicas como uma nova abertura para o campo dos estudos da comida. Para tanto, realizamos um breve percurso acerca da gastronomia enquanto saber culinário e campo científico, reunindo contribuições epistemológicas que nos permitam acrescentar às discussões das pesquisas ocupadas em definir os estudos da comida e da alimentação, um tempero, de fato, transdisciplinar, sob a égide das ciências gastronômicas.

O uso deste conceito para a abordagem desta pesquisa ocorre após as discussões realizadas durante o doutorado sanduíche, realizado na Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, em Pollenzo (Itália), cuja comunicação e a filosofia encontram-se com um leque variado de tradições disciplinares (da química ao direito) com a finalidade de promover conhecimento a partir dos encontros epistemológicos dos campos que estudam, em qualquer medida, a gastronomia. Portanto, parece coerente associar a presente pesquisa, realizada na linha específica de Imagem, Estética e Cultura Contemporânea, da Faculdade de Comunicação da Universidade de Brasília (UnB), ao guarda-chuva dos jovens estudos das ciências gastronômicas ao redor do mundo.

8.2 Da superação lexical ao cientificismo gastronômico

Associadas, ciência e gastronomia formulam um conceito ainda recente para se abordar, portanto, exige a superação de duas questões *a priori*. A primeira delas busca um esclarecimento em torno do objeto central da discussão: a comida e o derredor do seu léxico simbólico da alimentação, da culinária e da gastronomia, três termos distintos, mas deveras utilizados como sinônimos na produção jornalística e mesmo na literatura e na produção científica. A segunda recai sobre o debate epistemológico que versa sobre os campos científicos de legitimação da gastronomia enquanto área de conhecimento.

Há várias definições para gastronomia, sendo todas derivadas da primeira, sua própria etimologia grega: *gastro* (ventre) + *nomos* (lei, cosmovisão). A partir da modernidade, as referências literais para a gastronomia invocam a instância de uma arte. De simplesmente uma “arte de cozinhar” (GASTRONOMIA, 2001-2015) à descrição mais completa e usual nas línguas de origem latina: arte de preparar comida e arte de apreciar pratos (GASTRONOMY, 2021; GASTRONOMIA, 2021; GASTRONOMIA, 2009; GASTRONOMIE, 2021).

Com o tempo, o termo passou a designar o conjunto de regras de etiqueta à mesa, ou os “códigos necessários de cortesia e decoro gastronômicos” (DROUARD, 2003). Também passou a caracterizar a comercialização de comida pronta (receitas e não mais ingredientes), como no caso do varejo italiano, no qual gastronomia é atributo de uma modalidade de comércio de pratos para viagem – usado para nominar a seção de comida pronta para o consumo imediato nos supermercados e bodegas.

Para Brillat-Savarin (1982), considerado o fomentador da terminologia para se referir à comensalidade, gastronomia se situa na esfera de uma percepção do gosto e de práticas hedonistas da alimentação, do planejamento das refeições e da opsofagia²⁰. O próprio Savarin pontuou alguns tópicos normativos a seu modo, resultando ao fim num compilado de regras gerais baseado na experiência à mesa, mas pelo prisma de um juízo gustativo-perceptivo da aristocracia francesa:

XIII. Sugerir que não podemos mudar de vinhos é uma heresia; a língua se satura; e, depois da terceira taça, mesmo o melhor vinho desperta apenas uma sensação obtusa; XIV. Uma sobremesa sem queijo é como uma mulher bela a quem falta um olho (BRILLAT-SAVARIN, 1982, p. 20, tradução do autor).

20 Verbetes utilizados como sinônimos de gastronomia, considerando a qualidade do opsofago, quem é dado aos prazeres do comer.

Determinar de onde partem e a quem se endereçam esses conselhos em forma de legislação do gosto é tarefa que demanda a compreensão de como foram formados esses imaginários gastronômicos, seguido de um confronto das estéticas que dali nascem postas em perspectiva da complexidade do sujeito contemporâneo que olha para trás.

Nesses escritos, Brillat-Savarin se adereça aos seus pares de *gourmandise*. Não considera a diversidade dos modos de comer e práticas sociais de outros povos (ou mesmo castas). Ele o faz a partir do seu próprio território, considerando a gestão colonizadora europeia do gosto como referência para a cultura Ocidental. Em seguida, seu lugar de fala conecta-se à *intelligentsia* e à nobreza, da qual participa. Com esses escritos, o autor marca um novo momento para o debate acerca do gosto. Não mais o mero gosto-paladar como também ao juízo estético. Brillat cria, assim, uma premissa gastronômica regida pelo receituário palaciano e os modos à mesa da *haute cuisine*, elaborada a partir das publicações periódicas dos *Almanachs des gourmands*, de Grimod de la Reynière.

Grimod estabeleceu a gastronomia como um reino autônomo, moderadamente peculiar, não perturbado pelas insignificantes preocupações políticas com Estados e indivíduos, mas Brillat a transformou em uma instituição cultural reconhecida, muito menos assustadora, da qual todo o povo francês era convidado a participar (SPANG, 2003, p. 246).

É importante compreender que essa democratização da ementa gastronômica sugerida por Spang relativa aos escritos de Brillat se limitava à nova burguesia pós-revolucionária francesa. Decorre daí uma popularização da atividade gastronômica comercial que busca espelhar os modos da aristocracia, mas que continua sendo marcada pelo signo da distinção. Cria-se tal distinção nas próprias atividades produtivas de modo preservar o domínio da *haute cuisine* às elites. Vega (2008), ao analisar Drouard (2003), considera que ocorrerá:

[...] a emergência de uma consciência da classe trabalhadora, mas também a ascensão da burguesia. Na verdade, a história dos cozinheiros está intimamente ligada à dos novos ricos, muitos depois da Revolução Francesa que passaram a ignorar os códigos de polidez e costumes da mesa aristocrática (VEGA, 2008, tradução do autor).

No imaginário oitocentista da gastronomia incrustado na mentalidade Ocidental, esses predicados da democratização da alta cozinha, como conclui Drouard investigando a realidade francesa, não se sustentam. Falta a ele considerar os itinerários estéticos que mantiveram mesmo a mais popular das expressões culinárias francesas, como a camponesa, em uma posição de elevação e sofisticação ante as demais cozinhas nacionais. E o caminho para a modernidade trouxe consigo novas subordinações epistemológicas, éticas e estéticas do gosto a partir de um imperativo gastronômico-disciplinar que não pode ser localizado de modo preciso.

No século XVIII, a gastronomia permaneceu com um pequeno espaço marginal no âmbito das práticas comuns, dos passatempos e das atividades amadorísticas. Os gastrônomos, desde então, são principalmente profissionais ricos, *dandies*, refinados *connoisseurs*, colecionadores e jornalistas. A figura do intelectual/gastrônomo – entendido como um intelectual da gastronomia – é tão rara quanto evanescente (PERULLO, 2013, p. 38)

A gastronomia se aparta da alimentação, sobretudo, por sua carga dramática e menos por sua capacidade dizente. Explico: a alimentação também não se limita ao ato do nutrir, pois reúne fatores culturais e sociais mensuráveis ao longo da história, a começar pela comensalidade, marco central do evolucionismo em que o ser humano abandona sua origem selvagem e confere propósito ao ato de comer e ao ato de cozinhar como gestos indissociáveis. A alimentação prescinde escolha. Escolha é a base da formação cultural, o que leva a um outro: a cultura alimentar.

Ela carrega a cosmogonia dos povos, fundamenta as relações, as escolhas e os ritos. Por outro lado, a gastronomia não pode dispensar esses fatores, mas tem como característica mais marcante a abertura às propriedades do gosto como juízo estético e valor de mercado. Não me detenho aos aspectos conceituais da alimentação e sua concepção histórica, pois não pretendo aqui desenvolver nenhum argumento a desafiar o cânone ou propor algo inédito.

Acerca da gastronomia, esta sim mais desassistida do ponto de vista conceitual, me valho de algumas observações para situá-la no contexto desta pesquisa, visto ser esse um termo usado pelo senso comum, carregado de desconhecimento, contradições e de falta de unidade científica, como percebe Gillespie (2001):

Gastronomia não é fácil de definir, como se pode perceber de um número de autores que declinaram dessa tarefa de defini-la. Gastronomia pode ser muito mal definida. Há dificuldades na aplicação do termo e conseqüentemente há dificuldades na aplicação dos valores gastronômicos para as experiências alimentares e ainda uma confusão causada pela pseudo gastronomia (ou o esnobismo do campo de alimentos e bebida) (GILLESPIE, 2001, p. 2, tradução do autor).²¹

21 “Gastronomy is not easy to define, as can be seen from the number of authors who have declined to attempt definition. Gastronomy can often be ill defined. There are difficulties in applying the term and consequently there are difficulties in the application of gastronomic values to the alimentary experiences and also to the hospitality industry in general. There is also confusion caused by pseudo gastronomy (or food and wine snobbism). So as a stand from the professor, gastronomy is defined as the art, or science, of good eating”.

A nomenclatura fica intrincada em uma disputa de significados principalmente se considerada a culinária, eventualmente chamada de arte culinária, termo mais popular no uso midiático e editorial durante o século 20, e muitas vezes aplicada como sinônimo para a gastronomia.

Culinária seria “o registro, a catalogação e o exercício laboral de memórias, saberes e de técnicas para o preparo do alimento em forma de receita” (DÓRIA, 2009, p. 200). Definição compartilhada em medidas muito semelhantes por Wrangham (2010), Baena (2006) e Kesimoglu (2015). Braga (2004) propõe uma abordagem mais geral para localizar a culinária como “parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui” (BRAGA, 2004, p. 38).

Ou seja, a culinária como *locus* de observação sociológica participa dos imaginários da cozinha doméstica, da transmissão oral da cultura, do receituário regional, da reunião de métodos, técnicas e ingredientes em favor da produção para consumo próprio ou comunitário. Também vale notar que o termo era o preferido da cozinha profissional francesa dos séculos 19 e 20 para caracterizar a dimensão formativa do cozinheiro e, por extensão, dos leitores que se serviriam da literatura técnica, no entanto carregando o prenome “arte”. Arte culinária eleva o ofício doméstico à condição tecnóloga²².

Na aplicação popular, a gastronomia substitui a culinária apenas como um sinônimo mais requintado, sem qualquer nuance ou propósito de esclarecimento. “Você precisa conhecer a gastronomia da minha mãe”. Ou: “minha gastronomia é baseada em *fast-food*”. Nessas duas falas hipotéticas está em questão o uso desinteressado do verbete gastronomia como, respectivamente, prática culinária e alimentação, uma vez que a primeira se refere ao labor para a produção de uma refeição para consumo doméstico e a seguinte à mera escolha e aquisição de produtos alimentícios do varejo.

Ao propor uma “reconceitualização da terminologia”, Kesimoglu (2015) prefere tensionar as convenções de aplicações e usos da gastronomia, compreendendo uma impossibilidade de se fechar o debate, uma vez que os avanços das relações na contemporaneidade se encarregam de atribuir novos sentidos à palavra e, portanto, deve-se:

reorientar a conceitualização da gastronomia como reflexiva e negociável, em oposição à maioria dos estudos que observam a gastronomia a partir dos atributos gerenciais e do discurso do marketing, fixando-a como um objetivo alcançável. Isso levou a uma padronização da gastronomia a uma noção frágil de sua autenticidade (KESIMOGLU, 2015, p. 15).

22 Esta discussão será aprofundada no segundo capítulo.

Em face a essa orientação, Collaço (2013) postula que a gastronomia carrega uma complexidade de significados que não podem ser aprisionadas em normas limitadas à produção e apreciação da comida tal qual o faz Brillat-Savarin. Para ela, a gastronomia seria “o conjunto de regras e práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais, religiosos, higiênicos ou sanitários e ainda expressariam dimensões étnicas, nacionais e/ou regionais” (COLLAÇO, 2013. p. 205). Portanto, difere de Dória (2009), ao limitar a extensão da gastronomia à instância da representação culinária pelas mediações comunicacionais do (discurso, do entretenimento e da semiótica), e de Haven-Tang e Jones (2012), ao reduzi-la a *commodities*, por carregar valores apenas da ordem do mercantilismo e do consumo.

Não pretendo domesticar ou propor uma definição prática para o uso do termo gastronomia, senão aceitar a complexidade de suas possibilidades e emaranhados conceituais, justamente por essas ausências e disputas conceituais servirem como característica significativamente positiva para a abertura à experiência da comida. Interessa mais, a esse respeito deslocar a episteme gastronomia, à medida em que se compreende também o domínio de seu campo de estudo.

Tupini (2016), aproximando-se à nossa segunda questão *a priori*, acrescenta que “o termo ‘gastronomia’ em si, como é conhecido, implica o estudo entre comida e cultura e se reconduz às ciências, sejam elas humanas (história, filosofia, psicologia e sociologia) sejam elas empíricas (biologia, antropologia e agronomia)” (TUPINI, 2016, p. 320, tradução do autor)²³. Eis a primeira pista de se considerar a gastronomia não apenas o *locus* de observação como também situá-la como um campo do conhecimento.

Gastronomia, como ciência, iniciou uma busca por certa autonomia enquanto campo, a saber pelos recentes esforços de núcleos de pesquisas e de universidades empenhadas em formalizar estudos e pesquisas específicos para essa área em nível acadêmico. Dessa forma, essa produção científica sempre foi realizada a partir de outras disciplinas: história, sociologia, ciências da saúde, antropologia, psicologia, turismo e tantos outros. Esta pesquisa mesmo o faz a partir de outro lugar: a comunicação. Curiosamente, a comunicação carrega uma tradição não muito maior dentre as ciências, sendo ela própria parte de um campo que veio a se legitimar há menos de um século. Pois a gastronomia se encontra neste processo em pleno século 21.

O primeiro curso superior de Gastronomia no Brasil data de 1999, oferecido pela então Faculdade Anhembí Morumbi. De lá para cá, se popularizou o estudo de gastronomia no âmbito da formação tecnológica, com limitadas instituições

23 “Il termine ‘gastronomia’ di per sé, come è noto, implica lo studio fra cibo e cultura e si riconduce alle scienze sia umane (storia, filosofia, psicologia, sociologia) sia sperimentali (biologia, antropologia, agronomia)”.

a oferecerem o bacharelado na área. Apenas em 2020 a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) autorizou o primeiro curso de Pós-Graduação *Strictu sensu* em Gastronomia: o mestrado acadêmico da Universidade Federal do Ceará (UFC), cuja primeira turma iniciou em 2021.

Ferro e Rejowski (2018) fazem um levantamento disciplinar em que relacionam a produção científica de temática gastronômica às áreas do conhecimento nas quais foram realizadas, então reconhecendo ao menos 12 grandes campos de produção de estudos relacionados à comida. Uma vez compreendida a ausência de um campo específico para a gastronomia, são necessários deslocamentos epistemológicos para a produção acadêmica que levam a abordagens próprias do campo estudo onde se desenvolve e não de perspectivas eminentemente gastronômicas.

Campos científicos em formação, como é o caso da Gastronomia, podem atrair o interesse de agentes dominados de outros campos já estruturados. Alguns desses agentes, uma vez que não são os detentores de capital em seu campo científico de origem, optam por pesquisar objeto(s) e tema(s) inusitados utilizando prismas teórico-metodológico de seus respectivos campos científicos (FERRO, 2021, p. 170).

Fora do Brasil, os cursos de Gastronomia não necessariamente utilizam esse termo, sendo preferido em grande parte do mundo (principalmente nos países de língua inglesa) o uso generalista de *food studies* (estudos da comida, em tradução literal) ou chamados estudos da alimentação, como usual nos jargões acadêmicos em língua portuguesa). Mesmo esses são desenvolvidos em programas mais abrangentes e não específicos para a investigação da alimentação, replicando um modelo próximo ao brasileiro, com formações técnicas e especializações (*minors* e *masters*) e cursos de bacharelado²⁴.

Os *food studies* compreenderiam os estudos linguísticos, das humanidades e das ciências sociais voltados à alimentação. Diferentemente dos estudos realizados no campo das *food sciences* (ciências da comida), com uma maior tradição em pesquisa e formação nos ramos da química dos alimentos, da produção industrial, das tecnologias e engenharias de alimentos. O terceiro grande ramo a explorar de modo central a alimentação é o do Turismo e o da Hospitalidade²⁵, cujas premissas voltavam-se muito mais para uma compreensão comercial e prática da comida

24 Para um estudo mais específico sobre as modalidades de formação técnico, teórico-prática e acadêmica no exterior, ver Santos, Ramos e Cordeiro (2021).

25 Ver Ferro e Rejowski (2018).

para o setor de serviços, embora nas pesquisas mais recentes se abra para um viés interdisciplinar. Com esse propósito a ideia de ciências gastronômicas surge como uma saída epistemológica importante para o campo da gastronomia, considerando os argumentos de Santich (2007):

O estudo da gastronomia tem a posição privilegiada de comunicar as características de uma cultura; isso não é só um meio de aprendizado sobre o outro e sobre nós, como indivíduos e parte de um grupo. Ao estudar no amplo campo da gastronomia, estudantes têm a oportunidade de explorar o espectro das humanidades, da literatura e da história à filosofia, religião, comunicação e política (SANTICH, 2007, p. 53, tradução do autor)²⁶.

Nessa chave de Santich, gastronomia como ciência se propõe um campo interdisciplinar, ou seja, de uma reunião de saberes conectados. Pode-se dizer que essa proposta considera as questões metodológicas disciplinares, à medida em que os métodos de uma determinada disciplina se desloucha para outra favorecendo um diálogo que pode frutificar a partir do choque disciplinar.

8.3 A chave da transdisciplinaridade

Avaliando “a grandeza e a decadência do cientificismo”, Nicolescu (1999) critica os postulados da ciência moderna para resolver as questões disciplinares, afeitas ao pensamento clássico (que ele chama de big-bang disciplinar) e à especialização exagerada. Embora reconheça que o neocientificismo trouxe de modo positivo grandes contribuições para os diálogos entre as diversas ciências com a interdisciplinaridade, ele não assegura uma compreensão de um mundo cada vez mais complexo. “A necessidade indispensável de laços entre as diferentes disciplinas traduziu-se pelo surgimento, na metade do século XX, da pluridisciplinaridade e da interdisciplinaridade (NICOLESCU, 1999, p. 15).

São ambições da produção acadêmica que permitiram que os métodos pudessem se deslocar entre os diferentes campos do conhecimento. E é aqui onde a gastronomia se encontra hoje: tomando emprestado de diferentes áreas do saber suas bases epistemológicas em busca de uma autonomia. Portanto, a busca inicial deve

26 “The study of gastronomy has a privileged position in communicating the characteristics of a culture; it is not only a means to learning about others but also about ourselves, both as individuals and as part of a group. In studying the broad field of gastronomy, students have the opportunity to explore the broad spectrum of the humanities, from literature and history to philosophy, religion, communication and politics”.

ser pelo estímulo à adoção de metodologias transdisciplinares, como estratégia de emancipação da atividade acadêmica disciplinar, não para substituir a metodologia própria de cada área do saber, mas para ultrapassá-la com o objetivo de apresentar novas descobertas.

Assim, a transdisciplinaridade evoca uma produção de unidade do conhecimento que atravessa o pensamento disciplinar e se propõe a ir além dela.

O prefixo “trans”, ao mesmo tempo que indica ultrapassagem, ele sugere algo como certa extralimitação de fragmentos do saber e do propriamente existir [...]. A transdisciplinaridade buscará trabalhar com esses três elementos da dinâmica mental (descobrir, inventar e criar), segundo a aplicabilidade apropriada de cada um (MORAIS *apud* DRAVET; PASQUIER; COLLADO; CASTRO, 2020, p. 87).

São raros os programas acadêmicos especificamente dedicados a localizar a gastronomia como campo e, a partir dela, construir novas possibilidades teórico-metodológicas de pesquisa transdisciplinares. A instituição que mais avançou neste sentido formal foi a Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UniSg), em Pollenzo (Itália), que cunhou em 2004 uma forma de tentar resolver o problema epistemológico das áreas correlatas de *food studies*, *food science*, hospitalidade e formação tecnológica ao situar o campo como de ciências gastronômicas, inicialmente por uma perspectiva de inter e multidisciplinaridade, conforme registro do seu fundador, Carlo Petrini:

A gastronomia se torna uma ciência multidisciplinar que envolve e cruza todos conhecimentos relativos à alimentação como elemento material – em todas as fases – e tanto elemento cultural, transformado, segundo a tradição ou não, trocado de forma justa ou não, contada ou analisada de forma mais ou menos científica, escolhida (MORINI, 2015, p. 19, tradução do autor²⁷).

Nessa fala de Petrini, ele justifica a criação de um ateneu para o estudo das ciências gastronômicas, portanto, conectado ao modelo institucional que satisfaça à demanda do sistema educacional no qual se insere. Mas, ao mesmo tempo, já apontava para possibilidades transdisciplinares do estudo gastronômico

27 “La gastronomia diventa una scienza multidisciplinare che coinvolge e interseca tutte le conoscenze relative al cibo in quanto elemento materiale – in ogni sua fase – e in quanto elemento culturale, trasformato, secondo tradizione o no, scambiato in maniera equa oppure no, raccontato o analizzato in maniera più o meno scientifica, scelto”.

justamente pela preposição “ou”, que mais tarde desembocaria no *Manifesto di Pollenzo* (2018). Nele, são apresentados argumentos para o desenvolvimento de um pensamento transdisciplinar a conduzir o campo em formação. Primeiramente por considerar o estatuto ambíguo da gastronomia na modernidade, sua participação no mundo disciplinar e inserida no progresso epistemológico para além do caráter de “especialidade”, mas buscando um modelo teórico de abertura à consciência e à complexidade. Abordar este campo como de ciências gastronômicas, conforme o manifesto, requer à gastronomia uma “redefinição do seu próprio estatuto”.

O paralelismo entre o destino da gastronomia e o das outras áreas do saber se apoia, inicialmente, numa nova e crescente consciência de sua complexidade. A partir dessa constatação basilar e inevitável nasce a expressão: “ciências gastronômicas, com a palavra “ciência” não se referindo a um concenito simples, liso e reducionista do saber, mas à sua versão complexa, sistêmica, também tortuosa e muito ampla (PERULLO, 2018, p. 16-17, tradução do autor²⁸).

A UniSg foi seguida pela Mondragon Unibertsitatea, no País Basco (Espanha), que criou em 2009 a Facultad de Ciencias Gastronómicas. Ambas reúnem as instâncias tecnológicas e acadêmicas no sentido de formação superior e produção científica, incluindo tanto aspectos da arte culinária, como da hospitalidade, do turismo, das *food sciences* e dos estudos da alimentação ligados às humanidades, formulando a proposta epistemológica que justificam as ciências gastronômicas, apontando para uma realização não mais inter como transdisciplinar, uma vez que o saber não se produz pela reunião das disciplinas, mas considera o princípio cunhado por Morin (1991) de uma “multirreferencialidade do conhecimento”.

A prática da aplicação dessa proposta transdisciplinar pode resultar controversa, pois exige que todos os participantes do processo exercitem tal atitude. Ou seja, ao evocar o “trans”, a lógica clássica da colaboração disciplinar deve ser absorvida pelo processo tanto de articulação das referências como de sua observação. O próprio Morin (1999) considera a dificuldade das instituições universitárias em se colocarem como transdisciplinares, dado o caráter conservador sob o qual elas estão historicamente fundamentadas.

28 “Il parallelismo tra il destino della gastronomia e quello degli altri campi del sapere appoggia, innanzitutto, su una nuova e crescente consapevolezza della sua complessità. Da qui, da questa basilare e inevitabile constatazione, nasce l’espressione: “scienze gastronomiche” con la parola “scienza” non ci si rifà a un concetto semplice, liscio e riduttivo del sapere, ma alla sua versione complessa, sistemica, anche tortuosa e in ogni caso molto ampia”.

8.4 Conclusão

Reivindicar um campo de estudo para a gastronomia de tal forma é importante não por sua abordagem gastronômica, mas porque confere sentido à jornada de uma busca tão transdisciplinar, que é abordar a ideia da comida. Por isso situo esta pesquisa comunicacional articulada com as ciências gastronômicas e cujo eixo teórico-metodológico serve-se das categorias dos imaginários e da percepção fenomenológica. Os registros da comida e da estética são dinâmicos e transcendentais e não meramente gustativos. Esta contribuição de Perullo (2006) aponta para uma primeira superação da episteme gastronomia para além de um campo normativo – e mesmo prático ou tecnológico:

Com efeito, uma das maiores objeções à “seriedade” da comida – em particular da cozinha e da gastronomia – qual objeto de reflexão teórica e filosófica, um dos motivos principais de sua exclusão dos âmbitos de estudo e do saber, é sempre aquele argumento da sua constituição frívola e de sua evanescência, bem como sua relação com o hedonismo e o prazer material (PERULLO, 2006, p. 8, tradução do autor)²⁹.

É hora de reconhecer não necessariamente a gastronomia como ciência, mas todo o arcabouço científico em potencial que ela carrega. A questão transdisciplinar das ciências gastronômicas visa contribuir para uma ampliação da percepção e compreensão do tempo presente aceitando a complexidade do caráter multifacetado da realidade. Ela se apresenta particularmente inovadora e engajadora, pois funda uma possível tradição na qual o problema humano, a questão do ser, não está mais regida pelo domínio social ou cultural senão atendendo a uma epistemologia da comida centrada no espírito contemporâneo, que tem na gastronomia uma lente para olhar o mundo.

8.5 Agradecimentos e apoios

Agradeço aos meus amores (Adriana e Teodoro) pelo suporte nesses tempos obscuras; ao meu orientador, Gustavo de Castro, por me introduzir à transdisciplinaridade; ao professor Nicola Perullo, pela generosidade em compartilhar o conhecimento; à Capes, pelo financiamento de parte desta pesquisa; e à Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UniSg), pelo franqueamento de suas dependências para a realização de parte desta pesquisa.

29 “In effetti, una delle più grandi obiezioni alla “serietà” del cibo – più in particolare, della cucina e della gastronomia – quale oggetto di riflessione teorica e filosofica, uno dei motivi principali della sua esclusione da ambito di studio e di sapere, è sempre stata quella della sua costitutiva frivolezza ed evanescenza, nonché del suo rapporto con l’edonismo e con il piacere materiale”.

8.6 Referências

BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde Rev**, v. 6, n. 13, p. 37-44. 2004.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **Physiologie du goût**. Paris: Flammarion, 1982.

COLLAÇO, J. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul./dez. 2013.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

DRAVET, F.; PASQUIER, F.; COLLADO, J.; CASTRO, G. (org.). **Transdisciplinaridade e educação do futuro**. Brasília: Cátedra UNESCO de Juventude, Educação e Sociedade; Universidade Católica de Brasília, 2020.

DROUARD, A. A cozinha francesa nos séculos XIX e XX. In: FREEMAN, P. (org.). **A História do Sabor**. São Paulo: SENAC, 2009.

DROUARD, A. **Historie des cuisiniers en France: XIX-XX Siècle**. Paris: CNRS Éditions, 2004.

FERRO, R. Gastronomia e (des)conexões eletivas: apontamentos sobre as dinâmicas de um campo científico. **Mangút Conexões Gastronômicas**, v. 1, n. 1, p. 166-177, 2021.

FERRO, R.; REJOWSKI, M. Produção científica no campo da gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo: Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500-515, 2018.

GILLESPIE, C. **European gastronomy into the 21st Century**. Londres e Nova York: Routledge, 2011.

KESÍMOĞLU, A. A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. **Hospitality & Society**, v. 5, n. 1, p. 71-91, 2015.

MORIN, E. Complexidade e ética da solidariedade. In: CASTRO, G. de et al. **Ensaio de complexidade**. Porto Alegre: Sulina, 1997. p. 11-20.

MORIN, E. **Complexidade e transdisciplinaridade: a reforma da universidade e do ensino fundamental**. Natal: EdufRN, 1999.

MORIN, E. **Introdução ao pensamento complexo**. Lisboa: Instituto Piaget, 1991.

MORIN, E. **Problema epistemológico da complexidade**. Portugal: Europa-América, 1983.

NICOLESCU, B. **Definition of transdisciplinarity**. 2003. Disponível em: <http://www.interdisciplines.org/interdisciplinarity/papers/5/24/>. Acesso em: 13 set. 2021.

NICOLESCU, B. **O manifesto da transdisciplinaridade**. Tradução de Lúcia Pereira de Souza. São Paulo: Trion, 1999.

PERULLO, N. **Per un' estetica del cibo**. Palermo: Aesthetica Preprint, 2006.

SANTICH, B. The study of gastronomy: a catalyst for cultural understanding. **The International Journal of the Humanities: Annual Review**, v. 5, n. 6, p. 53-58, 2007.

SPANG, R. **A invenção do restaurante**. São Paulo: Editora Record, 2003.

TUPINI, P. **Quella gastronomia che resiste alla crisi economica**: la gastronomia etnica non conosce confini né geografici né cultural. Roma: Academia della Cultura Enogastronomica, 2016.

Sobre os autores:

Luciano de Azambuja é professor de História efetivo do Instituto Federal de Santa Catarina, campus Florianópolis Continente desde 2011. Possui Licenciatura em História pela Universidade de Rio Grande (FURG). Especialização em Leitura de Múltiplas Linguagens pela Pontifícia Universidade Católica (PUC-PR). Mestre em Literatura pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Doutor em Educação pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). É pesquisador do Laboratório de Pesquisa em Educação Histórica da UFPR (LAPEDUH). Possui livro publicado, *Canção, Ensino e Aprendizagem Histórica*, e tem como principais objetos de pesquisa: canção popular, educação histórica, educação profissional tecnológica, História de Santa Catarina, História da Arte e História da Gastronomia.

Lara Mazeto Guarreschi é mestranda em Artes Visuais na Universidade Estadual Paulista (Unesp), graduada em Artes Visuais pela mesma instituição e especialista em Museologia, Coleccionismo e Curadoria pelo Centro Universitário Belas Artes de São Paulo. Atualmente, é assistente de documentação do Núcleo de Acervo e Pesquisa do Theatro Municipal de São Paulo. Foi bolsista do Acervo de Artes Visuais da Unesp e trabalhou como voluntária na gestão do acervo do Museu da Pessoa, Museu Afro Brasil e Casa Ponce Paz. É membra do Grupo de Trabalho “Coleções especiais em bibliotecas de arte” do Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro. Ministrou oficinas de museologia e patrimônio cultural pela Lei Aldir Blanc. Atuou como colunista no site Click Museus. Durante a graduação, realizou intercâmbio na Universidade de Artes de Londres e foi bolsista do Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência criado pela CAPES.

Adriana Sassi de Oliveira, possui Graduação e Licenciatura Plena em Filosofia, pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM (2000); Graduação e Licenciatura Plena em História, pela Universidade Franciscana – UFN (2006); Especialização em História da América Latina (UFN–2002); Mestrado em Ensino de História (UFSM–2018); Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em História (UFSM). Professora efetiva de História, nas redes Municipal e Estadual, em Santa Maria/RS.

Marina Silveira de Melo, é mestre em Letras e Linguística pela Universidade Federal de Goiás. Possui diploma de aperfeiçoamento em *Didactique du Français sur Objectifs Spécifiques* pela CCI Paris Île de France. Docente do Instituto Federal de Brasília - Campus Riacho Fundo. Leciona Francês para fins específicos nos cursos Técnico Subsequente em Gastronomia, Técnico Subsequente em Panificação e Tecnologia em Gastronomia. Eventualmente, oferece disciplinas optativas para o Ensino Médio, Licenciatura em Letras-Inglês e Tecnologia em Hotelaria. Interessa-se pelas relações entre os conteúdos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer e língua francesa (fins específicos) e entre alimentação e literatura.

Karla Amâncio Pinto Field ^ˆs é bacharel e doutora em Química pela Universidade Federal de Goiás (UFG). Licenciada e mestre pela Universidade Federal de Uberlândia (UFU). Atuação como docente em cursos de graduação na Universidade Luterana do Brasil (ULBRA) de 2000 a 2010 e na Universidade Estadual de Goiás de 2010 a julho de 2012, onde foi também coordenadora de curso de Farmácia. Atuou como professora e pesquisadora na área de ensino de química e formação de professores no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás – Campus Itumbiara (IFG) no curso de Licenciatura em Química 2012 a 2018 e líder do Núcleo de Pesquisa em Processos Educacionais (NuPEPE) de 2016 a 2017. Uma das organizadoras do livro - Ensino por investigação, alfabetização científica e tecnológica: pesquisas, reflexões e experiências, publicado pela editora Kelps, 2018. Fez parte do corpo docente do curso de Licenciatura em Matemática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB) – Campus Estrutural onde orientou projetos de pesquisa em colaboração com o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência (PIBID) na área de ensino de matemática para alunos com deficiência visual. Foi coordenadora do Curso Técnico em Reciclagem de 2018 -2019 Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA). Atualmente desenvolve suas atividades no IFB – Campus Riacho Fundo na área de química. Coordena o projeto de pesquisa interinstitucional - Práticas educativas no contexto da (pós) pandemia: experiências a partir da utilização de tecnologias digitais nas metodologias do trabalho docente – período de 2020/2 a 2022/2.

Guilherme Lobão, é doutor em Comunicação Social pela Universidade de Brasília (UnB), com estágio doutoral pela Capes na Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UniSq), na Itália. Mestre em Comunicação pela UnB. É jornalista graduado bacharel em Comunicação/ Jornalismo pela Universidade Católica de Brasília (2002). Leciona e pesquisa nas áreas de Audiovisual, Gastronomia, Estética, Cultura Contemporânea e Jornalismo. Trabalha há duas décadas com jornalismo cultural, tendo atuado como crítico, editor, repórter de cinema, música, teatro e gastronomia. Tem experiência como editor de jornal impresso e revista, site e como coordenador de mídias sociais e estratégia comunicacional. Desempenhou chefia de assessoria de comunicação, com ênfase em comunicação governamental por quatro anos, com atuação no Ministério do Turismo, pela FSB Comunicações, e na Secretaria de Cultura do Distrito Federal. Como professor, lecionou audiovisual no Instituto de Ensino Superior de Brasília (IESB) nas áreas de Jornalismo Digital e Produção Multimídia. É membro da Associação Brasileira de Críticos de Cinema (Abracine), com a qual lançou os livros coletivos 100 Melhores Filmes Brasileiros (2016), Documentário Brasileiro- 100 Filmes Essenciais (2017) e Curta Brasileiro- 100 Filmes Essenciais (2019). Neste momento dirige a Escola de Humanas, instituição de cursos livres on-line, e atua como agente cultural realizando curadoria de festivais cinematográficos, roteiro de projetos audiovisuais, curadorias e consultorias gastronômicas e acadêmicas.

Darlyne Fontes Virginio, é doutoranda (2021) e Mestre (2009-2011) em Turismo pelo PPGTUR/UFRN; Bacharel em Turismo pela UFRN (2004-2007); Bacharel em Administração pela Faculdade Estácio do RN (2011-2014); Guia de Turismo pelo IFRN (2005-2007). Atuou no setor de planejamento da Secretaria de Estado do Turismo do Rio Grande do Norte - SETUR/RN, entre outras ações relacionadas à Gestão Pública (2007-2009). Trabalhou nas Diretorias de Operações e Marketing da Empresa Potiguar de Promoção Turística - EMPROTUR (2009-2010). Foi Gestora de projetos em Turismo da Unidade de Comércio e Serviços do SEBRAE/RN (2011-2013). É Professora efetiva do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - IFRN dos cursos: Técnico em Eventos e Tecnologia em Gestão de Turismo (Desde 2013). Na gestão do IFRN, também atuou, como: Coordenadora de Pesquisa e Inovação do Campus Canguaretama (2013-2016); Coordenadora da Editora IFRN (2016-2018), entre outras ações relacionadas à Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação; Coordenadora do Curso técnico integrado em eventos do IFRN - Campus Canguaretama (2020-2021)

Bruna Naiara Domingos Pessoa, é Técnica em Eventos pelo IFRN (campus Canguaretama), graduanda em Turismo pela Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (UERN). Durante o seu ensino técnico atuou como bolsista em projetos de pesquisa e de extensão, tendo como principais linhas de pesquisa: eventos, alimentação saudável, criatividade e inovação.

Izabelly Vitória de Lima Barros, formou-se Técnica em Eventos pelo Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN - Campus Canguaretama). No período de formação no IFRN foi extensionista no projeto de Extensão intitulado como “NutriCor: Trazendo cor e nutrição para buffets infantis da Microrregião do Litoral Sul Potiguar” ainda atuou como Mestre de cerimônias em alguns eventos técnico científicos, como o SICTEC e o Workshop NutriCor.

Maria Luíza da Silva Barbosa, é técnica em Eventos pelo IFRN (campus Canguaretama). Participou de projetos diversos, incluindo, o projeto de extensão “NutriCor: trazendo cor e nutrição para buffets infantis da Microrregião do Litoral Sul Potiguar” o qual tinha por objetivo incentivar microempreendedores da região, a aderirem um buffet mais saudável em seus cardápios para eventos infantis.

Tarsis de Mattos Maia é nutricionista pela Universidade Federal de Viçosa (UFV). Professora Assistente II da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT). Mestre em Ciências pela Universidade de São Paulo (USP). Doutora em Nutrição em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo. Ministrou a disciplina História da Alimentação e Nutrição ofertada pelo curso de Graduação em Nutrição da UFMT nos anos de 2012 a 2015 e 2020 a 2022.

Patrícia Simone Nogueira é nutricionista pela Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT). Pedagogia pela Universidade Iguazu (UNIG). Professora Adjunta I da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso. Mestre em Educação pela Universidade de Mato Grosso. Doutora em Ciências Nutricionais pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Ministra a disciplina História da Alimentação e Nutrição ofertada pelo curso de Graduação em Nutrição da UFMT nos anos de 2020 a 2022.

Melissa Mayumi Nagano, é graduanda do 7º semestre do curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT). Monitora da disciplina História da Alimentação e Nutrição durante o 1º semestre letivo de 2021.

Vanessa Nagano é graduanda do 7º semestre do curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT). Monitora da disciplina História da Alimentação e Nutrição durante o 2º semestre letivo de 2021.

Thiago de Faria e Silva é doutor (2016) e mestre em História Social (2011) pela Universidade de São Paulo (USP), onde também concluiu o bacharelado e a licenciatura em História (2007). Desenvolve pesquisas sobre história, linguagem audiovisual, educação e história da alimentação. Integra o corpo docente do mestrado profissional em Educação Profissional e Tecnológica em Rede Nacional (ProfEPT), na linha de pesquisa Organização e Memórias de Espaços Pedagógicos em Educação Profissional e Tecnológica. É docente de História do Instituto Federal de Brasília (IFB), Campus Recanto das Emas.

Tatiana Rotolo é bacharel em Filosofia pela Universidade de São Paulo (1997-2002), possui Licenciatura Plena em Filosofia pela Faculdade de Educação de Universidade de São Paulo (2000-2001). Mestrado em Filosofia pela Universidade de São Paulo (2003-2007) e Doutorado em Ciência Política pela Universidade de Brasília (2008-2011). Atualmente leciona no Instituto Federal de Brasília (IFB). Área de atuação: teoria política e teoria social. Desde 2016 vem desenvolvendo pesquisa na área de cultura e alimentação. Coordenadora do Laboratório de Cultura e História da Alimentação do IFB/ Campus Riacho Fundo.



INSTITUTO FEDERAL
Brasília

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



Comitê Científico da Coleção

Prof. Dra. Paula Balduino de Melo - IFB/Campus Planaltina

Prof. Dr. André Rego - IFB/Campus Gama

Profa. Dra. Sonia Hamid - IFB/Campus Riacho Fundo

Profa. Dra. Érika Barretto Fernandes Cruvinel - IFB/Campus Gama

Prof. Dr. José Vandério Cirqueira - IFB/ Campus Riacho Fundo

Profa. Dra. Edilene Américo Silva - IFB/Campus Riacho Fundo

Profa. Dra. Tainá Zaneti - UnB

Profa. Ms. Thamyris Carvalho Andrade - UFT

Ms. Guilherme Lobão de Queiroz - UnB/UNISG/Itália

ISBN: 978-65-6074-004-4

