

Projeto “Doçura que agrega”: identidade, memória e afetividade dos doces de frutas

Project “Doçura que agrega”: identity, memory and affection of fruit sweets

Proyecto “Doçura que agrega”: identidad, memoria y afectividad de los dulces de frutas

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.64149>

Marcos Paulo Soares Moura | marcosmoura200178@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0007-8267-5608>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro | alessandra.carneiro@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-5784-3808>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil



Recebimento do artigo: 17-junho-2024

Aceite: 21-outubro-2024

MOURA, M. P. S.; CARNEIRO, A. P. G. Projeto “Doçura que agrega”: identidade, memória e afetividade dos doces de frutas. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 31-55, dez. 2024.

RESUMO

O açúcar serve como conservante natural de frutas e foi trazido para o Brasil pelos portugueses, sendo um alimento culturalmente incorporado na sociedade. Necessita-se trabalhar formas de manter essa cultura viva e, a extensão universitária faz seu papel, pois aborda cultura e ciência. O projeto "Doçura que agrega" aborda temáticas como produtos artesanais de frutas regionais, métodos de conservação de alimentos e empreendedorismo social no curso de Gastronomia da UFC. Objetivou-se discutir sobre como o projeto funciona e discutir identidade, memória e afetividade. É uma pesquisa bibliográfica, descritiva e qualitativa. Nos relatos dos participantes verificou-se a importância do ensino e das abordagens sobre os preparos, trazendo novas formas de trabalho. Assim, o projeto promove independência aos participantes a partir do aprendizado, deixando-os seguros para usá-los profissionalmente e/ou empreendendo. Ainda promove discussões sobre o mercado e histórias de vida a respeito de doces e suas origens. O projeto alcança a cada ano um maior número de pessoas que acabam empreendendo ou utilizando os conhecimentos nos trabalhos formais e colabora intensamente para a valorização do doce para cultura regional.

Palavras-chaves: Gastronomia; Cultura; Biodiversidade; Sensibilização; Preservação.

ABSTRACT

Sugar serves as a natural preservative for fruits and was brought to Brazil by the Portuguese, becoming culturally significant. Keeping this tradition alive requires efforts, and university extension plays a role in merging culture and science. The "Doçura que agrega" project, part of UFC Gastronomy course, focuses on artisanal regional fruit products, food preservation, and social entrepreneurship. The project explores identity, memory, and affection through bibliographic, descriptive, and qualitative research. Participants emphasize the importance of teaching methods that introduce new work approaches. The project fosters independence by equipping participants with skills for professional use or entrepreneurship. It also sparks discussions about the market and the cultural stories behind sweets. Each year, the project reaches more people, who either start businesses or apply their knowledge in formal jobs, helping to preserve and promote the value of regional sweets.

Keywords: Gastronomy; Culture; Biodiversity; Awareness; Preservation.

RESUMEN

El azúcar, traído a Brasil por los portugueses, actúa como conservante natural de frutas y ha sido culturalmente incorporado en la sociedad. Para mantener viva esta tradición, la extensión universitaria juega un papel importante, combinando cultura y ciencia. El proyecto Doçura que agrega, del curso de Gastronomía de la UFC, se enfoca en productos artesanales de frutas regionales, conservación de alimentos y emprendimiento social. La investigación es bibliográfica, descriptiva y cualitativa. Los participantes destacan la importancia de los métodos de enseñanza, que introducen nuevas formas de trabajo. El proyecto promueve la independencia, brindando a los participantes confianza para usar los conocimientos profesionalmente o en emprendimientos. También genera debates sobre el mercado y las

historias culturales detrás de los dulces. Cada año, llega a más personas, muchas de las cuales emprenden o aplican los conocimientos en sus trabajos, contribuyendo a la valorización de los dulces en la cultura regional.

Palabras claves: Gastronomía; Cultura; Biodiversidad; Conciencia; Preservación.

INTRODUÇÃO

Montanari (2008) cita duas questões pertinentes à história do ser humano com a comida. Primeiramente, o tempo e o homem sempre tiveram um relacionamento direto, como a época certa de obter cada alimento, a reprodução dos animais e plantas, e como se acostumar com esses aspectos da natureza. Entretanto, o ser humano foi conseguindo ampliar seu conhecimento em relação ao tempo, como a domesticação dos animais, o controle da terra para o cultivo, a sazonalidade dos alimentos até o aumento da durabilidade dos alimentos. Em segundo lugar, a relação entre o espaço e o homem foi marcada pela luta de territórios e vitória sobre as fronteiras naturais, como levar um alimento de determinado local para outro, e assim, poder se criar características favoráveis de plantações não naturais em um determinado local (Montanari, 2008).

Conectando-se com a história do açúcar no Brasil, os portugueses utilizavam na Europa o sal e o açúcar como forma de conservação de alimentos, para carnes e frutas com o intuito de aumentar a durabilidade dos alimentos, para consumir em distintas épocas do ano e usufruir nas navegações ao redor do mundo (Cascardo, 1967). Portugal plantava cana-de-açúcar em territórios dominados por eles, como nas Ilhas Canárias (Cascardo, 1967; Freyre, 2007), ao invés de em seu próprio país e quando chegaram ao território brasileiro encontraram um solo propício para o plantio canavieiro e frutas locais para utilizar em preparações, no lugar das frutas portuguesas (Cascardo, 1967; Freyre, 2007). Montanari (2008, p. 40 e 41), cita a relação da cultura com a gastronomia:

Os métodos de conservação dos alimentos, [...], rapidamente ultrapassaram tal dimensão com um tipo de transferência tecnológica que os viu à alta gastronomia: assim nasceram muitos "produtos típicos" que constituem uma parte decisiva do nosso patrimônio gastronômico.

Logo:

[...] o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas de fome e as *angústias da penúria* em potenciais oportunidades de prazer (Montanari, 2008, p. 41, grifo nosso).

O grifo é para explicar que os portugueses tiveram a necessidade de adaptação no Brasil, já que no começo da colonização as navegações eram muito precárias como relata Cascardo (1967), assim, impossibilitando trazer produtos portugueses. Com isso, Montanari (2008), descreve como uma mistura de culturas fizeram nascer muitos produtos típicos brasileiros, sobretudo os doces de frutas regionais, os quais os portugueses faziam já há bastante tempo em seu território, como a marmelada com o marmelo e a pinhoada com o pinhão, utilizando o mel, trazido pelos árabes, e começaram a preparar com o açúcar.

Dessa forma, quando os portugueses chegaram ao território brasileiro converteram esses doces para o uso de frutas tropicais (Cascardo, 1967; Freyre, 2007), "Vitórias do açúcar realizando a marmelada sem marmelos, pinhoada sem pinhões e perada sem peras" (Cascardo, 1967, p. 269), pois "a marmelada, o caju e a goiabada tornaram-se, desde os tempos coloniais, os grandes doces das casas-grandes" (Freyre, 2007, p. 71). Isto está relacionado com o argumento de Montanari que mexer com o tempo e espaço afeta a cultura de um povo, como o açúcar influenciou no Brasil, pois a partir da junção do açúcar com as frutas foram feitos manjares, pudins, geleias, doces, compotas e sorvetes (Freyre, 2007). Sendo também uma forma de sustentabilidade alimentar, apontado por Fragoso *et. al.* (2017), pois usam produtos locais para o crescimento econômico, preservação e conscientização ambiental de frutas e verduras, utilizando-se da cultura do açúcar.

Atualmente, é preciso trabalhar formas de manutenção dessa cultura e a extensão universitária pode ser uma boa ferramenta de preservação, pois a Política Nacional de Extensão Universitária de 2012 estabelece dentre os objetivos da extensão, a preservação da cultura regional e o conhecimento científico para todos.

Diante do exposto, o projeto "Doçura que agrega" trabalha esses dois pontos. A qualificação profissional na área da Gastronomia a partir de produtos artesanais alimentícios de frutas regionais: geleias, compotas, doces, frutas desidratadas, frutas processadas e conservas salgadas. Esse é um elemento cultural bastante presente no estado do Ceará, visto em vários escritos como "Alimentos tradicionais do Nordeste" (2014), "A cozinha dos Cabeças Chatas" (2003) e "O de comer no Ceará" (1981), trazendo diversos doces de vegetais à base de açúcar presentes na culinária local. Já o enfoque científico, a partir da tecnologia de alimentos para conservação destes, o empreendedorismo social para geração de renda e a qualificação de grupos produtivos de conservas afim de obter comercialização contínua, através da cultura do açúcar e da sustentabilidade, pois nas capacitações são usadas frutas e verduras de árvores frutíferas dos locais onde os cursos são ofertados.

A formação dada durante o projeto inclui os conteúdos sobre boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal, do ambiente e dos alimentos; boas práticas de processamento de conservas; embalagens e suas vantagens; noções de conservação de alimentos e vida de prateleira; ficha técnica; custos; precificação e rotulagem (Macedo; Maia; Carneiro, 2018), considerando o público envolvido e incentivando a apresentação dos produtos artesanais e entrada para o mercado de trabalho.

. Observa-se, entretanto, que muitas vezes, o empreendedorismo e a conscientização da cultura alimentar prosseguem em perspectivas distintas. Um exemplo, é a criação de um curso com insumos locais, no qual não se explica o motivo de se estar utilizando esses alimentos ou incluído medidas de conscientização, como palestras e oficinas, e não se integra essa compreensão de maneira prática. O ideal seria articular os dois elementos, pois abordaria a consciencialização material e imaterial, trabalharia o empreendedorismo com foco no regionalismo e ao mesmo tempo exercitaria o saber popular em convergência com a democratização do saber científico para sociedade.

Assim sendo, este artigo tem como objetivo principal discutir como o projeto "Doçura que agrega" ajuda na cultura alimentar, retratando as ações feitas pelo projeto, discutindo seu trabalho com o empreendedorismo na preservação da cultura alimentar e da sustentabilidade.

Também objetiva-se aludir novas abordagens como identidade, memória e afetividade que podem ser complementadas neste projeto, com o intuito de mostrar novas abordagens para o "Doçura" como um projeto de valorização da cultura do açúcar.

EXTENSÃO E GASTRONOMIA COMO CULTURA

Gadotti (2017), menciona que na extensão precisa ocorrer a troca de conhecimento entre o saber popular e o saber acadêmico, tendo em vista "uma produção científica, tecnológica e cultural enraizada na realidade" (Gadotti, 2017, p. 2), pois "a extensão é entendida como instrumento de transmissão do conhecimento da universidade para a sociedade" (Nogueira, 2013, p. 33). Ou seja, toda informação e compreensão gerada pela academia, a maior parte precisa ser voltada para a coletividade. Assim, a cultura do açúcar como marco inicial de uma cultura regional do doce no Ceará precisa ser ressaltada.

Já o Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras - FORPROEX (2012, p. 5-6), elenca como alguns objetivos da extensão:

- a) "[...] processo acadêmico definido e efetivado em função das exigências da realidade [...]";
- b) "[...] desenvolvimento implique relações multi, inter e ou transdisciplinares e interprofissionais de setores da Universidade e da sociedade";
- c) "Possibilita novos meios e processos de produção, inovação e disponibilização de conhecimentos, permitindo a ampliação do acesso ao saber e o desenvolvimento tecnológico e social do País";
- d) "Prioriza práticas voltadas para o atendimento de necessidades sociais ([...] produção de alimentos, geração de emprego, [...]), relacionadas com as áreas de [...], Cultura, [...], Educação, Meio Ambiente, [...], Tecnologia e Produção, Trabalho";
- e) "Estimula a utilização das tecnologias disponíveis para ampliar a oferta de oportunidades e melhoria da qualidade da educação em todos os níveis";
- f) "Considera as atividades voltadas para o desenvolvimento, produção e preservação cultural e artística como relevantes para a afirmação do caráter nacional e de suas manifestações regionais";
- g) "Estimula a educação ambiental e o desenvolvimento sustentável [...]".

Em suma, "a Extensão Universitária, sob o princípio constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, é um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico [...]" (FORPROEX, 2009, 2010 *apud* FORPROEX, 2012, p. 15).

Além disso:

[...] uma Universidade que se quer pautada por paradigmas democráticos e transformadores deverá, necessariamente, (re)visitar seus processos de pesquisa, ensino e extensão, *valorizando, também, os saberes do senso comum, confrontados criticamente com o próprio saber científico* [...] (FORPROEX, 2006, p. 41).

O FORPROEX (2006) cita a relação entre o ensino e a extensão, que na academia tudo é muito teórico, porém no encontro com a realidade que acontece a todo instante na história e mudanças no convívio social, é preciso professor e aluno sempre realizar mudanças nas metodologias aplicadas, assim, aprendendo e gerando novos conhecimentos. Com relação à

pesquisa e a extensão, a distribuição do saber se dá pela participação de professores, alunos e pessoas da sociedade, pois com as metodologias feitas pelos acadêmicos, realiza-se a averiguação dos resultados práticos e verifica-se se aconteceu a transformação social.

Gastronomia, cultura e globalização

A Gastronomia é considerada cultura, história, antropologia e tecnologia. A partir do aumento populacional, o homem se tornou sedentário, domesticando plantas e animais, escolhendo o que beneficiava a ele, gerando o cultivo, a colheita, o preparo, a forma de consumação e as técnicas de preparo e receitas do local, isto é, o alimento presente na natureza. Essas características do homem com a comida envolve um diálogo com a cultura, sendo a geografia um dos fatores juntamente com o tempo e o espaço (Montanari, 2008).

Além disso, essa valorização da cultura local não era algo relevante ao gastrônomo da era moderna, mas sim o estrangeiro, um banquete precisava ser feito com ingredientes de fora. Essa mudança começou na Itália, no período do Renascimento, com a criação de identidades locais. Assim, a culinária regional tomou força para derrubar a gastronomia elitizada, pois conhecendo a gastronomia dos locais é possível conhecer a alimentação verdadeira daquele território (Montanari, 2008).

Trazendo para culinária portuguesa, Sobral (2007) escreve um artigo com o título "Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração", no qual aponta essa gastronomia antes da atual valorização, com uma forte influência da gastronomia internacional, principalmente a francesa. Ainda no presente artigo, o próprio autor retrata vários escritores e seus livros de receitas contendo todo tipo de receituário estrangeiro e com poucas receitas em português, destacando ainda que as receitas em língua local ainda poderiam ser de outros territórios, como o Brasil.

Além disso, o artigo traz também um destaque para as relações de classes sociais da época, pois para elites consumir pratos portugueses era algo inaceitável. Demonstrar riqueza era comer produtos de fora, sempre com banquetes com alimentos estrangeiros, enquanto a culinária local ia sendo relegada aos indivíduos das classes baixas (Sobral, 2007).

A partir do fragmento deste artigo "Análise de livros de cozinha – de Plantier a Olleboma", Sobral (2007, p. 38), retrata a "Culinária portuguesa", com um certo nacionalismo e valorização da gastronomia de Portugal.

Entretanto, o autor cita em relação a doçaria:

No relativo a doces, pudins, bolos e variados – 206 receitas –, encontramos as mesmas preocupações. Com uma única exceção, não há receitas "à portuguesa". Apenas há quatro referentes às colônias. Em contrapartida 39 (19%) indicam a sua região de procedência. Muitas delas reportam-se a receitas já conhecidas em Portugal, como o manjar branco, o arroz doce, a sopa dourada ou as trouxas-de-ovos, de que se encontra menção no livro de Domingos Rodrigues do século XVII (Sobral, 2007, p. 40).

O autor ainda traz como nota de rodapé: "segundo Saramago (2001, p. 26), a maioria dos doces listados no livro de Rodrigues pertence ao receituário conventual português, a grande fonte inspiradora da doçaria portuguesa" (*apud* Sobral, 2007, p. 40). Para Cascudo (1967) e Freyre (2007), a doçaria é muito bem desenvolvida, pois influenciou muito a culinária brasileira ao longo da colonização. Em uma passagem específica no livro "História da

alimentação no Brasil", sobre os banquetes reais, Cascudo como a realeza sempre tinha vários pratos a serem consumidos e entre essas preparações, eles eram regados a doces de frutas e vinhos.

Ademais, Muller, Amaral e Remor (2010, p. 5), realizaram uma pesquisa bibliográfica caracterizando a gastronomia local pelos "ingredientes, métodos, preparações, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se baseiam, sobretudo, na experiência vivida". Além disso, a comercialização é uma questão interessante como manutenção da cultura local, pois a população local já conhece os alimentos, as técnicas, os modos de preparos, as receitas e a vivência local para transmitir para os outros, ocorrendo a transmissão da cultura, oferta de trabalho e fonte de renda (Botelho, 2006; Fagliari, 2005; Ginani, 2005 *apud* Muller; Amaral; Remor, 2010).

Além disso, "muitos comentários transparecem a ideia de que a globalização, na tentativa de universalização econômica, política, social e cultural, tenderia a padronização de comportamentos, inclusive os alimentares" (Castro; Maciel; Maciel, 2016, p. 23). Isso ocorre, pelas grandes franquias de fast-foods e pelos alimentos ultraprocessados terem uma grande facilidade e comodidade na rotina. Entretanto, Montanari (2008), cita que a globalização não vai acabar com as culinárias locais, será ao contrário, a globalização pode valorizá-las, ocorrendo o intercâmbio e mistura de culturas, como o açúcar quando chegou ao Brasil, pois foi um produto trazido por Portugal sendo depois incorporado na cultura brasileira. Além disso, as práticas culinárias locais podem ser também uma forma de acolhimento e saudade por parte do comensal (Poulain, 2003).

DOÇARIA DE FRUTAS LUSO-BRASILEIRA

Doçaria portuguesa

O desenvolvimento da doçaria portuguesa segundo Cascudo (1967), deu-se pelas receitas domésticas em casas de famílias, ligadas ao calendário e festividades e a imensa contribuição das freiras dos conventos. Elas viam o açúcar como um quinto elemento, pois tinham mais tempo livre e as iguarias produzidas ajudava na arrecadação de dinheiro para os conventos. O açúcar mais as gemas de ovos foram consagrados para os doces com várias criações de receitas, mantendo essas receitas em segredo, com uma fabricação sem padronização que nunca saíam iguais umas às outras, favorecendo a diversificação das doçuras portuguesas sendo muito utilizado para convenções sociais, como socialização entre pessoas, festividades alegres e fúnebres, datas comemorativas (Cascudo, 1967).

O doce era sinônimo de socialização e reunir pessoas, pois era a principal iguaria para o acompanhamento de bebidas nessas ocasiões (Cascudo, 1967), também consistia na "oferta, lembrança, prêmio, homenagem, que se traduziam pela bandeja de doces" (Cascudo, 1967, p. 338), pois era comum em muitos eventos religiosos a oferta de bandeja de doces pelas freiras com essas guloseimas em formatos variados, como de animais e de santos com muita decoração envolvida, como papel de enfeite recortados e rendas (Cascudo, 1967).

Nesse meio tempo as especiarias fizeram muito sucesso pela Europa (Freixa e Chaves, 2015), como "[...] uso culinário: tanto de conservação dos alimentos quanto de utilização no preparo dos pratos servidos à nobreza" (Freixa e Chaves, 2015, p. 89), "[...] aplicada a uma

grande variedade de produtos com uso de cardamomo, cominho, *gengibre*, mostarda, pimenta-do-reino, *canela*, *açafrão*, *noz-moscada* e *cravo* (Freixa e Chaves, 2015, p. 89), pois muitos das especiarias foram usadas nos doces de frutas, além da erva-doce, como cita Cascudo (1967, p. 338): "[...] as conservas da [Ilha] da Madeira eram as mais perfeitas de todas. Mobilizavam as especiarias longínquas: cravo das Molucas, noz de Banda, pimenta e gengibre de Malabar, canela do Ceilão [atual Sri Lanka], açúcar do Brasil, para as obras-primas que duravam um minuto de júbilo na verificação do incomparável sabor". Açúcar, frutas e especiarias faziam muitas geleias, compotas e principalmente os doces de corte, como marmelada, pinhoada, perada, doce em calda com figo.

Com toda essa riqueza envolvida na doçaria lusitana, percebe-se que toda essa história, cultura e gastronomia foi trazida para o Brasil no começo da colonização portuguesa, especificamente no Nordeste brasileiro, como foi retratado por Gilberto Freyre.

Doçaria brasileira

Quando os portugueses chegaram as terras brasileiras nordestinas, o açúcar já era produzido nas ilhas da Madeira e Canárias, e dessa forma viram uma grande oportunidade na produção do açúcar. A produção do açúcar deu tão certo que na época, se tornou o principal produto de exportação, que além de ser o principal sustento da economia, viu-se enraizar esse alimento na sociedade da época, como, obviamente no consumo alimentar e paladar, em expressões da fala, como "docinho de coco" e "marmelada", na arquitetura, como nas casas de engenhos (Freyre, 2007).

Com a chegada dos portugueses ao Brasil as viagens eram muito precárias em todos os sentidos, sobretudo na alimentação, muitas comidas perecíveis não duravam a viagem toda, "ausência de frutas, legumes e doces" (Cascudo, 1967, p. 359). Então, dado que isso ocorreu há muito tempo foi preciso mesclar e utilizar os insumos locais para refazer as receitas tradicionais lusitanas, incluindo a adaptação dos modos e técnicas de preparo tradicionais portugueses com produtos nacionais (Freyre, 2007), "nas cozinhas das casas-grandes, as sinhás, transmitiam às mucamas receitas tradicionais portuguesas. E estas eram adaptadas aos ingredientes disponíveis por aqui: mandioca e seus subprodutos, milho, batata-doce, cará e amendoim" (Freixa e Chaves, 2015, p. 184), tendo exemplo, a marmelada e amêndoas confeitadas em Portugal e no Brasil a goiabada e a castanha confeitada.

Freyre (2007), descreve que o açúcar chegou em todas as classes sociais, desde os doces requintados e os doces mais simples, considerados doces de tabuleiro, usando o açúcar do Nordeste em concordância com a explicação de Montanari (2008) da cozinha geográfica. Com destino a popularização da confeitaria no Brasil, diferentemente de Portugal que os grandes responsáveis foram os conventos e mosteiros, as encarregadas foram as sinhás e negras quituteiras (Freyre, 2007).

Segundo Freyre (2007) as sinhás tinham muito tempo livre e usavam desse tempo para cozinhar e com o trabalho braçal dos escravizados surgiram muitos bolos e doces requintados com métodos bastantes elaborados, além dos doces de frutas que serão discutidos mais à frente. As receitas de famílias passaram de geração a geração, sendo segredos de linhagem, mesmo tendo receitas tão parecidas, uma vez que os receituários não eram passados corretamente e não havendo receitas escritas em papel, apenas na oralidade. Os doces nacionais como em Portugal também tinham formatos de animais, homens, santos, ligados à

religiosidade, nomes de sobremesas realistas e lúdicas, como o bolo Souza-leão e o bolo de noiva (Freyre, 2007).

Freyre (2007) salienta outro fator para a popularização da doçaria regional, as negras quituteiras, escravizadas ou alforriadas, que aprenderam a fazer essas guloseimas, vendiam nas cidades em bandejas, chamados de doces de tabuleiro, muito apreciados pelas crianças e pessoas mais velhas. Os doces de tabuleiros eram anunciados em jornais fortalecendo a venda na rua pelas quituteiras.

Outra característica também incorporada no Brasil foram os enfeites de papel e as decorações para as sobremesas, em que esses adornos eram muito aplicados nos doces de tabuleiro, a arte de apresentação do doce influenciava nos gostos, enfeites e acompanhamentos (Freyre, 2007). Por fim, os doces tinham também uma função social de socialização, todavia no Brasil não só acompanhavam bebidas fermentadas, mas também, o chá servido com doces e bolos (Freyre, 2007).

Com as frutas e doces de frutas, foi uma riqueza imensa de doces criados no território nacional. "O Brasil antes de Cabral era um verdadeiro paraíso de frutas silvestres em abundância. Goiabas, abacaxis, cajás, araçás, maracujás, mamões, pitombas, umbus e cajus eram colhidos no pé e complementavam a alimentação diária dos indígenas" (Freixa e Chaves, 2015, p. 172).

O açúcar com as frutas tropicais foi um casamento perfeito, chegou ao ponto de influenciar as pessoas, para preferirem comer os doces de frutas invés das frutas *in natura* (Freyre, 2007), sendo as frutas: "[...] as frutinhas do mato como a brasileiríssima pitanga, o maracujá, a groselha, o coração-da-índia, a carambola, a goiaba, o guajiru, o cajá, o araçá, a mangaba, o imbu, [...], servidas como doce, geleia, como sorvete. Também o mamão, a jabuticaba, o sapoti" (Freyre, 2007, p. 77).

"A cozinha das casas-grandes de Pernambuco pode-se dizer que nasceu debaixo dos cajueiros e se desenvolveu à sombra dos coqueiros, com o canal sempre de lado a lhe fornecer açúcar em abundância" (Freyre, 2007, p. 80), "o cajueiro, [...] deu à cozinha [...]: a castanha, que, confeitada, ou dentro do bolo, da cocada, do doce, [...], se tornaria tão característica dos quitutes da região; o doce em calda e o doce seco do próprio caju" (Freyre, 2007, p. 80).

Tais produtos eram levados como presentes para amigos e familiares em forma de marmelada para Portugal (Casculo, 1967) além do mais as frutas foram bastantes elogiadas pelas cores embelezando os doces, como o vermelho da goiabada, verde da geleia de araçá e o amarelo do bolo de milho (Freyre, 2007).

O livro "Viagem ao Nordeste do Brasil" de Henry Koster, descreve sua viagem ao longo do Nordeste brasileiro, se hospedando nas casas de pessoas para conhecer as particularidades e modo de vida dessas pessoas. Ele relata que nas casas onde ficou, percebeu que sempre tinha um doce, um café e um bolo para quase todas as ocasiões, sendo refeição formal ou informal, como num café da manhã e jantar ou em conversas acompanhadas de lanches "o rico homem brasileiro tem tanto orgulho dos seus doces quanto o cidadão inglês de sua mesa ou dos seus vinhos" (Koster, 1942, p. 97 e 98).

Cultura do doce

Botelho (2007, p. 68), descreve: “a urbanização representa uma transformação nos hábitos culturais tradicionais da sociedade brasileira”, menciona que atualmente está tudo muito dinamizado, até na alimentação, com um aumento de produtos industrializados na casa de famílias, consumação de alimentos de forma rápida, restaurantes especializados em refeições efêmeras. Como exemplo prático, a sublime hora do almoço, que muitas empresas dão uma hora para tal situação. Parece muito com a linha de produção do fordismo, no qual apenas comem por necessidades fisiológicas e rapidamente, esquecendo da socialização que a comida traz (Montanari, 2008).

Mesmo que os livros tenham sido escritos no século XX, Freyre (2007) e Cascudo (1967), já alertavam para a perda da cultura da fabricação e produção de doces e bolos artesanais e caseiros, pela industrialização e globalização. Freyre (2007), acusava o estrangeirismo com receitas e produtos internacionais estarem assumindo o lugar de protagonista dos insumos locais, exemplificando tal problemática de confeitores italianos estarem corrompendo os sorvetes brasileiros de frutas preferindo ainda o morango e não o abacaxi, desse modo perde-se as características cultural e econômica local.

A questão trazida por Freyre (2007) não é só a democratização do doce ou a valorização apenas dos ingredientes, adicionalmente a arte de fazer doce é:

[...] para o sociólogo da cultura, há uma doçaria, uma confeitaria, uma pastelaria, uma estética de sobremesa com implicações socioculturais: toda uma parte da arte-ciência da culinária com um estilo, uma etiqueta, uma forma de ser alimentação sendo também recreação que a diferencia da outra; que se vem constituindo em objeto autônomo de estudo etnológico e de estudo histórico para começar a ser já – mais que isto – objeto de estudo sociológico. Há uma sociologia do doce à parte de uma sociologia de arte de cozinha e do que esta arte – mais vasta – implica de sociocultural (Freyre, 2007, p. 57).

Com isso, o livro “Alimentos regionais brasileiros” traz diversos alimentos regionais e como aproveitá-las em receitas, entre eles as frutas, esse livro é uma forma de reconhecimento das frutas brasileiras e como aproveitá-las em preparações culinárias, gerando um enriquecimento gastronômico e cultural (Brasil, 2015).

Fragoso *et al.* (2017), realizaram uma pesquisa sobre os alimentos brasileiros, os tipos de alimentos que são e podem ser feitas em compotas em todas as regiões do país, e constatou que existem uma enormidade de insumos para fabricação e comercialização de compotas, entretanto apenas uma parcela dessas frutas são produzidas e vendidas, como o abacaxi e a abóbora, e que alguns alimentos são feitos a nível regional, porém sem o apelo necessário para revelar-se a nível nacional ou até mesmo internacional.

Para Fragoso *et al.* (2017), uma demanda a ser trabalhada é a valorização e a preservação da cultura alimentar e da biodiversidade brasileira concomitantemente com a sustentabilidade para os insumos levantados na pesquisa, além de não se tornarem algo exclusivo de alguma comunidade, pois reflete que: “[...], o uso de recursos nativos está fortemente associado às comunidades locais, especialmente no que se refere ao consumo de frutas” (Fragoso *et al.*, 2017, p. 67) e mostrar como a flora brasileira é riquíssima e ser aproveitada de maneira equilibrada.

Para Corrêa, Quinzani e Ferreira (2017) trazem de maneira contemplativa sobre os doces bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras, esse documento descreve como começou a arte dos doces, sua estruturação e sua importância cultural na cidade de Carmo do Rio Claro, que essa arte está conectada a eventos familiares e sendo degustados pelos indivíduos desde a infância, ou seja, é uma cultura passada de geração a geração, sobretudo de mãe para filha, pois os autores relatam que é uma atividade muito ligada as mulheres da região. Essa cultura ficou muito conhecida não só pelo gostosos doces, mas também pelo artesanato realizado nos doces, como desenhos, esculturas e bordados produzidas pelas doceiras da cidade (Corrêa, Quinzani e Ferreira, 2017).

Em Carmo do Rio Claro, a beleza dos doces, como joias, são resultados do trabalho incansável das doceiras que levam até mais de três dias para confeccioná-las. As frutas têm que estar no ponto certo da maturação ou no estado verde, como é no caso do mamão. Para melhor resultado, utilizam sempre as frutas da época aproveitando o melhor de cada uma delas: pêssegos, laranjas de várias modalidades. E cada uma exige uma técnica ou um tempo diferente de preparação que as doceiras conhecem de cor (Corrêa, Quinzani e Ferreira, 2017, p. 56).

Segundo Corrêa, Quinzani e Ferreira (2017, p. 55) por essa cultura ser repassada através de gerações uma das formas de manutenção dessa arte é "de forma oral, escrita [muitas vezes pelo caderno de receitas da família] ou pela simples visualização desse saber-fazer".

METODOLOGIA

O público e o curso

Em 2023, o projeto de extensão da Universidade Federal do Ceará (UFC), "Doçura que agrega: formação e capacitação de grupo produtivo para produtos artesanais de frutas" firmou parceria com o Instituto Benjamim Dias (IBD), Organização da Sociedade Civil (OSC); o Programa Gastronomia Social (GS-UFC) e o projeto Alimentando Sonhos da empresa M. Dias Branco, para conjuntamente atuarem no foco do empreendedorismo e a profissionalização na área da Gastronomia.

O público-alvo foram as pessoas atendidas pelo IBD e seu entorno, bem como das periferias de Fortaleza que pudessem se deslocar até a instituição e pretendessem empreender ou buscar emprego na área de gastronomia. As turmas formadas para cada curso tiveram, em média, vinte participantes e carga horária de vinte horas. O curso seguiu três etapas: uma teórica abordando temas como conservação de alimentos, frutas regionais e da biodiversidade, boas práticas, embalagem e rotulagem; outra prática, na qual além da produção, permitiu a escuta de histórias e a troca de experiências; e a etapa sensorial de degustação e discussão comercial dos produtos.

A partir disso, a proposta foi verificar novas temáticas e perspectivas da relação com a biodiversidade, com a cultura dos doces de frutas, com o projeto de extensão "Doçura que agrega", e assim gerar novas formas de conscientização da cultura alimentar local e conhecer mais da identidade, memória e afetividade dos doces. A forma usada foi a roda de conversa e a oralidade dos participantes principalmente na etapa sensorial dos produtos.

Características da pesquisa

A partir dessas informações foi feita uma pesquisa descritiva e qualitativa. Descritiva para poder diagnosticar as ações já feitas pelo projeto em anos anteriores; e analisar e mostrar a relevância para sociedade como cita Pedroso, Silva e Santos (2018):

A pesquisa descritiva tem como objetivo descrever um fenômeno ou situação em detalhe, permitindo abranger com clareza as características de um indivíduo, um grupo ou uma situação, bem como desvendar a relação entre os eventos. Tem por finalidade observar, registrar os fenômenos sem se aprofundar. Consiste em disponibilizar todas as informações sobre tal tema apresentado, descrevendo seus pontos de conflito e soluções. Ao ser produzido, o autor busca todos os dados relevantes e procura relatar de forma clara e analisar todas as possibilidades viáveis de solução para apresentar em sua pesquisa (Pedroso, Silva e Santos, 2018, on-line).

Com o intuito de montar esse documento foi feita uma pesquisa bibliográfica, que Correia e Souza (2010, p. 2) reforçam ser dados úteis para embasar, complementar e responder a um problema pela utilização de bibliografias já publicadas. A consulta foi sobre a história do doce de maneira abrangente com foco para as frutas e os doces de frutas regionais a fim de demonstrar e explicar como a extensão universitária pode ajudar na preservação da cultura gastronômica.

Tal pesquisa bibliográfica se deu de agosto a novembro de 2023 através da base de dados do google acadêmico e *scielo* buscando artigos, resumos científicos, livros e trabalhos de conclusão de curso- que estivessem dentro do escopo de análise.

Para a coleta de dados dos cursos, foi utilizado a escuta, observação e oralidade para identificar as histórias por trás dos doces durante as etapas do curso.

A análise dos dados se deu de maneira qualitativa, pois foi usada a observação, oralidade e subjetividade para discussão (Veal, 2011 *apud* Ferro; Rejowski, 2020). Isto é, não foi pego relatos diretos dos participantes dos cursos, e sim, verificou-se as informações pelas rodas de conversas e avaliações sensoriais entre alunos e aluno-professor durante os cursos para formação de produtos artesanais de frutas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Projeto Doçura que agrega: empreendedorismo social e a indissociabilidade do ensino-pesquisa-extensão

O Ceará é um grande produtor de frutas, tanto para consumo interno quanto para exportação. Os portos cearenses e a agricultura irrigada são fundamentais para essa produção, contribuindo para o crescimento econômico rural, a criação de empregos e aproveitando as condições climáticas e de solo favoráveis, resultando em impactos ambientais, econômicos e sociais positivos. O consumo interno no estado também é significativo, especialmente no Mercado São Sebastião, em Fortaleza-CE, onde frutas de fornecedores locais são vendidas. Essas frutas são consumidas *in natura* e transformadas em sucos, doces, geleias, compotas, pudins, sorvetes e bolos (Cabral, 2021; Cascudo, 2020; Freyre, 2007; Lima, 2020; Magalhães, 2018).

O projeto "Doçura que agrega" realizou atividades sobre as frutas e os doces produzidos a partir delas, pois são relevantes para a preservação e exaltação da cultura nativa, fomentando o empreendedorismo social local e a informação científica sobre a conservação de alimentos para produtos locais cearenses. Além de abordar sobre o aproveitamento integral de frutas e a diminuição do desperdício de alimentos, posto que os participantes, algumas vezes, não sabem aproveitar os alimentos muito maduros com o pensamento de não poder ser mais aproveitados.

Goiana (2020a) reforça a valorização da produção artesanal nos últimos anos por serem mais rústicos e sem acréscimos de componentes artificiais, como conservantes ou estabilizantes. Isso justifica a importância de formações que fortaleçam esses produtos e ainda reforcem a nossa biodiversidade, incentivando o empreendedorismo e a cultura local.

Dessa forma, o "Doçura" promoveu e ainda promove atividades de capacitação na produção de geleias e doces artesanais, tendo como foco o aproveitamento integral de vegetais.

Como exemplo, Goiana *et al.* (2020b) apresentam três ações feitas em 2019 pelo projeto, ver quadro 1:

Quadro 1. Cursos e ações de impacto do Projeto Doçura que agrega - 2019

Projeto Doçura que agrega			
Curso e ações	Período	Instituições parceiras	Pessoas contempladas
Grupo produtivo de doces e geleias para stand social no shopping Rio Mar Fortaleza	02 a 30 de maio de 2019	Movimento de Saúde Mental Comunitária do Bom Jardim	Mulheres da comunidade do grande Bom Jardim e adjacências
Oficinas interativas no Mercado Público São Sebastião	08 e 09 de novembro de 2019	Mercado Público São Sebastião	Permissionários e frequentadores do Mercado São Sebastião
Curso modular de geleia, doces e compotas artesanais do projeto "Gastronomia e Terapia"	06 de agosto a 13 de dezembro de 2019	Movimento de Saúde Mental Comunitária do Bom Jardim	Mulheres da comunidade do grande Bom Jardim e adjacências

Fonte: Goiana *et al.* (2020b).

Em relação a primeira ação Goiana *et al.* (2020b, p. 516) descrevem:

[...], essa iniciativa se deu em parceria com o Movimento de Saúde Mental Comunitária do Grande Bom Jardim, instituição essa que viabilizou a exposição dos produtos elaborados serem comercializados e difundidos dentro de um grande shopping de Fortaleza. Durante o mês de maio/2019, um grupo formado por 14 participantes da comunidade do Bom Jardim e adjacências participaram da capacitação e produção em doces, geleias e conservas artesanais. As aulas foram ministradas pelos alunos do bacharelado em gastronomia, bolsistas extensionistas e voluntários. A ação se deu em

três etapas: Capacitação para produção artesanal de doces e geleias, Produção de doces e geleias artesanais e exposição e vendas dos produtos elaborados. Ao final de 30 dias, foram produzidas e comercializadas cerca de 382 unidades de conservas e doces artesanais.

Na segunda ação, Goiana *et al.* (2020b) explicam como o mercado é um ponto da cidade de Fortaleza característico pela sua regionalidade, onde é vendido muitas frutas. A participação do projeto foi financiada pelo próprio local, no qual aconteceu durante o evento do "Festival da Buchada" com oficinas no período de dois dias. Houve produção de doces e geleias, principalmente a manga, e explicou-se como aproveitar melhor as frutas regionais, inserido também o ensinamento sobre cocada e cebolas caramelizadas. Já no curso mais longo Goiana *et al.* (2020b, p. 517) escreveu:

uma ação que promovia a gastronomia como terapia, o projeto "A cozinha como lugar de cura" foi e é uma ação do Movimento de Saúde Mental Comunitária, ONG situada no grande Bom Jardim, onde nos meses de agosto a dezembro de 2019 promoveu cursos de gastronomia atreladas as terapias comunitárias já desenvolvidas pela entidade. O projeto então pode promover em um dos cursos a capacitação de 15 participantes em técnicas de elaboração, conservação e aproveitamento de frutas e legumes, preparando geleias, conservas e doces artesanais. Ao longo de 180 dias, o projeto atuou com essas capacitações, oportunizando aos participantes condições de conhecer e empreender nesse segmento.

No artigo "Gastronomia social e empreendedorismo: a extensão universitária na capacitação de mulheres em produção de geleias e doces regionais", Goiana (2020a, p. 317 e 318) trouxe que:

o objetivo desse trabalho foi relatar as experiências vivenciadas por mulheres da comunidade do Grande Bom Jardim na produção de geleias e doces artesanais, bem como a experiência de comercializar tais produtos com valor social, gerando renda e promovendo empreendedorismo comunitário.

Esta ação foi dividida em dois momentos (Goiana, 2020a, p. 318):

- a) "Conhecimentos teóricos iniciais que trataram de procedimentos desde a percepção das frutas até a embalagem e armazenamento das geleias e doces, assim como a higiene dos manipuladores e do ambiente de trabalho [...]"
- b) "Realização práticas das fichas técnicas elaboradas e testadas, com discussão ao final de cada encontro a fim de rever o processo, tirar dúvidas, demonstrar satisfação ou insatisfação da vivência [...]"

Com os resultados sendo bastantes positivos, as participantes conseguiram vender quase que completamente o estoque de conservas. Assim, os objetivos foram alcançados, sendo possível elas se tornarem empreendedoras e autônomas da própria vida (Goiana, 2020a; 2020b). Esses exemplos mostram que o "Doçura" pode ser um instrumento transformador de vidas através do empreendedorismo e trabalhando sobre o desperdício de alimentos e como aproveitá-los em preparações.

Vale ressaltar que a metodologia usada nos cursos está bem consolidada e a inovação para este projeto foi com as rodas de conversas que proporcionam um pensar sobre a história dos doces, permeadas pelo imaginário das participantes a fim de resgatar nossa cultura do doce e suas histórias.

Em 2023, foram trabalhadas duas temáticas: o aproveitamento de árvores frutíferas e o uso de frutas regionais em receitas mais elaboradas, com quatro cursos, com duração de uma semana, e duas oficinas, de dois dias. A primeira temática foi possível devido o IBD manter um espaço onde existem diversas espécies de árvores frutíferas, usando assim esses alimentos para realização dos cursos e ainda levando a informação do seu aproveitamento integral em produtos comercializáveis.

Para segunda temática, percebeu-se que era mais atrativo produzir os doces, as geleias e compotas de frutas aplicando em receituários mais requintados para mostrar como essas conservas se tornam atrativas quando incorporadas a preparações de bolos, biscoitos e pães, gerando o engrandecimento culinário e exaltando a rica diversidade de frutas da regionalidade nordestina para os participantes dos cursos (Moura e Carneiro, 2024).

Observou-se que os participantes entraram com a expectativa de aprender a produzir massas, mote usado para chamar a atenção do público e assim valorizar e incentivar fabricação artesanal de conservas com frutas acessíveis e da safra, gerando o encantamento e dedicação ao explorar novas possibilidades. Sobre regionalidade, houve quebra de paradigmas, vários disseram que não conheciam a aplicação das frutas locais em conservas, no caso da geleia de acerola ou mesmo na combinação com as massas, sendo positivo. Com isso, os participantes ampliaram o leque culinário com as frutas locais [...] (Moura e Carneiro, 2024, p. 3).

Durante os cursos percebeu-se que as pessoas se interessavam em aprender bolos, biscoitos e pães, assim utilizou-se a estratégia de introduzir as conservas nessas preparações com o intuito de abordar sobre os doces ao mesmo tempo atendendo o desejo dos participantes, sendo super proveitoso o resultado, pois ao mesmo tempo que aprendiam o que tinham interesse, a relação com os doces foi proveitosa, tendo como respostas o fato de estarem produzindo em casa para família e para comercialização, trazendo a ideia do livro "Alimentos regionais brasileiros" (Brasil, 2015). Outro ponto importante foi dar possibilidade de se utilizar doces regionais e da biodiversidade local em preparações inovadoras e com potencial de mercado.

Durante as aulas, os participantes perguntaram também como agregar sabor e diversificação de doces. Em relação a isso, tentou-se levar diversas preparações a partir da mesma base de frutas e mostrar o uso de ervas e temperos (pimentas, gengibre, cravo, canela, erva doce, hortelã) como incremento de sabor, vindo daquela cultura das especiarias portuguesas. Como exemplo, Goiana (2020a; 2020b) cita que as fichas técnicas se encontram no banco de dados do Projeto, Doce de goiaba com alecrim, geleia de acerola com gengibre, geleia de maçã com capim cidreira, compota de manga com canela, entre outros.

Sobre a propagação e democratização da ciência na área de conservação de alimentos, no qual Dentz (2017) cita que, várias vezes, a qualidade sanitária do preparo artesanal é inferior à escala industrial pela falta de acessibilidade dos pequenos produtores, tanto pelas técnicas empregadas ou pelo material usado. Assim, é necessária uma adaptação das exigências e regulações feitas pelo Estado e fiscalização adequada para os produtores artesanais.

No projeto, sempre se aborda sobre a maneira correta da conservação de alimentos, os tipos de métodos de preservação possíveis, os melhores tipos de embalagens para usar na produção, como o vidro que "é o material mais utilizado, embora possam também ser

empregados latas e embalagens plásticas” (Torrezan, 1998). Recomenda-se o uso de vidros, por manter as características nutricionais e sensoriais dos produtos, como cita Nogueira *et al.* (2023), que realizou uma pesquisa bibliográfica entre embalagens de vidros e plásticos e nos resultados encontrados até 90 dias os resultados dos alimentos embalados são semelhantes, porém acima desse período os vidros mostraram-se melhores para vida de prateleira.

Nas formações o “Doçura” utiliza-se vidros, pois podem ser reutilizados como embalagem, sem a danificação. Desta forma se tem uma unidade que pratica a higienização, o envase, a exaustão e o tratamento térmico pós envase, garantindo assim o tempo de validade dos produtos. Dentz (2017) reforça que essas técnicas de modo caseiros são eficientes, pois se utilizam de materiais disponíveis em casa, como pano de pratos e panelas, como é explicado na cartilha da EMBRAPA: “Produção de doces, geleias e compotas em agroindústria familiar artesanal” de 2018.

Ademais, a escolha do uso do açúcar tanto pela sua carga sócio-histórico-cultural nordestina como já relatada, quanto pelas questões de conservação de alimentos e ingrediente fundamental desses produtos, vai ao encontro ao descrito por Lopes (2007) e ANVISA (2005).

[...] o açúcar em alta concentração tem um efeito desidratante. Como aumenta a pressão osmótica do meio, torna a água indisponível para o desenvolvimento de bactérias, bolores e leveduras. Entretanto, se a quantidade de açúcar não for suficientemente alta, irá atuar simplesmente como um preservativo auxiliar, sendo necessário aplicar a esterilização pelo calor para garantir a conservação do produto, como no caso de frutas em calda de baixa acidez (SILVA, 2001, p. 4).

Além disso, também se trabalha a preservação pelo calor, eliminando tanto os agentes biológicos, como bactérias, fungos, desnaturação de proteínas e inativação de enzimas, quanto os agentes químicos (Lopes, 2007, p. 10).

Depois da parte tecnológica, passou-se para a embalagem e rotulagem, seguindo as normas básicas da ANVISA para produtos artesanais, porém nem sempre é possível realizar uma explicação completa da legislação, por ser um conteúdo complexo e por demandar mais tempo e amadurecimento do conteúdo, porém reforça-se a importância desse conhecimento e a possibilidade de terceirização desta atividade, como a rotulagem nutricional e as informações nutricionais complementares. No entanto, ensinou-se os conceitos básicos e importantes para os alunos terem a compreensão necessária sobre o assunto, destaca Mateus (2014, p. 75):

- a) Nome de venda do alimento;
- b) Lista de ingredientes (ing. composto, água, misturas, aditivos etc.);
- c) Conteúdos líquidos;
- d) Identificação da origem;
- e) Identificação do lote;
- f) Prazo de validade;
- g) Instruções para a principal utilização e preparo pelo consumidor.

“Ainda neste sentido, há o apelo que os produtos artesanais despertam, além do uso de embalagens autossustentáveis, artesanais e que se apresentam de forma criativa” (Goiana, 2020a, p. 317). Assim sendo, foi feito um momento artístico com os envolvidos, no qual são colocados para usar imaginação como desejar, pois os vidros que são usados nas aulas como

embalagens das conservas podem ser enfeitados artesanalmente, já que grande parte das mulheres já trabalharam ou trabalham com algum tipo de artesanato. Foi reforçada como essa estratégia valoriza de forma social seu produto, sendo reconhecido como produto da economia criativa. Reforçando sobre esse argumento Cascudo (1967) e Freyre (2007) destacam as bandejas enfeitadas, bolos e doces com papéis cortados em formatos de objetos, animais e santos feitos pelas freiras, sinhás as negras quituteiras para decoração e por serem chamativos para vendas).

Sobre a rotulagem, se estiver organizada e dentro dos padrões da lei, apresentem uma logo, decoração que destaque e abrilhante o visual do doce, isso pode gerar oportunidades empreendedoras, como Freyre (2007) destaca para o embelezamento das conservas.

Em suma, para difusão da cultura pela gastronomia e extensão:

Quando há uma relação dialógica entre esses indivíduos, há também troca de saberes, construção coletiva de conhecimentos, partindo do saber-fazer de pessoas que não pertencem à comunidade universitária e do domínio das técnicas dos discentes em Gastronomia. Essa relação que se constrói por meio do projeto de extensão pode tornar-se uma rica fonte de informações para o desenvolvimento da valorização da formação por meio do contato com a cozinha regional, pelo domínio das técnicas de preparo dos insumos locais e, sobretudo, pela revitalização e transmissão de conhecimentos regionais que estavam relegados ao esquecimento (Tomaz e Tomasi, 2021, p. 23, grifo nosso).

Assim, por mais que o "Doçura que agrega" trabalhe a valorização de insumos locais, a sustentabilidade alimentar, sempre visando o crescimento, ainda assim teve o papel de fortalecer a cultura trazida pelos participantes em relação a cultura do açúcar e dos doces de frutas, mas que estavam se perdendo por não haver oportunidades práticas e de oralidade sobre tal temática.

Essa relação dialógica foi percebida na prática com o curso de "Doçaria Regional" realizado em novembro de 2023, em uma atividade da disciplina de Cozinha do Ceará para a curricularização da extensão.

Além disso, na cultura alimentar, focada na doçaria cearense, em especial os doces de frutas, não se encontra muita discussão qualitativa. No referencial teórico, mencionou-se muito Freyre (2007), entretanto sua discussão é voltada para o estado de Pernambuco e Bahia, esquecendo particularmente o restante dos estados da região Nordeste. Pode-se citar algumas características gerais para os estados nordestinos, porém é interessante também entender as particularidades de cada território.

Sobre referências bibliográficas que trazem essa temática, o livro "O de comer no Ceará", aponta receitas cearenses e até doces, trazendo de forma quantitativa sem foco na história, e o livro "Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí", que traz de forma qualitativa a descrição das preparações, como exemplo o capítulo sobre o doce chourizo e a relação social com a cidade de Viçosa do Ceará-CE, bem como em toda a serra da Ibiapaba a produção de doces de frutas e suas paisagens referentes ao tempo açucareiro.

Nas pesquisas de Neves (2018), "Comida e afeto - os doces que povoam as memórias cearenses", e de Pereira (2018), "Insumos e doces cearenses", o primeiro teve foco em

questionário *on-line* sobre os doces que consumiam na infância e como degustavam e o segundo abordou sobre os principais insumos que faziam parte da memória afetiva deles.

Agregando identidade, memória e afetividade

Pela experiência vivida ao longo do ano de 2023 no projeto Doçura que agrega, como discutido no tópico anterior, percebeu-se a capacidade de ampliar a demanda de atividades, levando em conta a carga afetiva, familiar, artística, sociológica e antropológica apontada por Freyre (2007) na produção de doces. Isso ocorreu, pois na maioria dos cursos ofertados há diálogos entre alunos e professores que podem ser explorados de maneira significativa, relevante e exploradora nos âmbitos mencionados.

A sensação das participantes com a degustação dos doces, nos faz pontuar que as participantes idosas fazem referência a infância dos doces feitos pelas avós, tias e mães, que nunca aprenderam a produzir ou não consumiam há bastante tempo e que com os cursos tiveram oportunidade de resgatar, além de favorecer a participantes mais jovens que não tinham essa percepção de saborearem novos sabores a partir das frutas.

Assim, provando que o doce de frutas não entra só na parte técnica de produção ou na preservação da biodiversidade como apontado Fragoso *et. al.* (2017), e sim o potencial de contar histórias que podem ser aprofundadas e trabalhadas de maneira correta para exaltar ainda mais essa arte e cultura tão ligada a sociedade nordestina.

Em vista disso, mais uma vez a extensão se faz presente através de projetos trazendo à tona as discussões sobre cultura alimentar regional, através do "Conversa de cozinha" (Costa *et. al.* 2022, p. 17):

[...] compreende duas frentes, uma é a produção de sopas com o aproveitamento integral dos alimentos e a outra é o curso sobre cultura alimentar (20 h/a), onde são discutidos hábitos e tradições alimentares e, principalmente, provocar a reflexão sobre o consumo dos alimentos na sua forma integral, fomentando uma sensibilização de todos, independentemente de classe social. Este curso mencionado é ofertado aos responsáveis por crianças que recebem atendimento no IPREDE. Em todas as ações mencionadas nessa alínea, os bolsistas do GS/UFC são os protagonistas.

Utilizando esse curso como inspiração, foi possível trazer para o projeto "Doçura que agrega" esta inclusão das rodas de conversa sobre os doces regionais de frutas contido nas aulas e as reflexões sobre cultura alimentar.

Foi possível, durante as discussões, mostrar a importância da cultura e dos doces de frutas, entre alunos e entre aluno-professor, expondo e explorando a carga afetiva e cultural sobre a doçaria, as frutas regionais e sazonalidade delas, trazendo as aulas práticas com a produção dos doces de frutas como forma de discutir sobre as frutas utilizadas, os doces elaborados, explicação da conservação de alimentos e a análise sensorial dos produtos para avaliar se as frutas nativas tem o potencial de conquistar o paladar popular, destacando a sinergia do ensino-pesquisa-extensão desenvolvida na universidade.

Durante os cursos ministrados pelo projeto há relatos de alunos que na infância consumiam esses doces, como a goiabada e o doce de mamão verde com coco, produzidos pelas avós e mães dos alunos dos cursos, denotando grande potencial de discussão.

Lucas *et al.* (2019) discutem essa vinculação entre as aulas teóricas e aulas práticas, pois em um curso para produção de doces, geleias e compotas, continham matérias em sala de aula e em laboratório, levando para as alunas do curso a importância das aulas teóricas, percebendo a aceitação das discentes da integração da teoria na prática. Nos resultados apresentados, as alunas perceberam que algumas situações que já aconteceram na cozinha foram explicadas nas aulas teóricas, como a explicação do cuidado das boas práticas em laboratório.

É uma situação comum a preferência pelas aulas práticas. No curso de doçaria regional, no fim da aula de doces de frutas, foi manifestado pelos alunos aos professores, tanto o interesse sobre as técnicas empregadas em laboratório, quanto o testemunho afetivo sobre as preparações.

Portanto, é notável trabalhar a cultura dos doces de frutas como recomenda Freyre (2007) sendo algo bastante agregador e enriquecedor ao envolvimento do projeto "Doçura que agrega", pois emprega ações profissionais da Gastronomia com os doces de frutas, a ciência de alimento e cultura regional alimentar, incorporando ainda mais os objetivos da extensão.

Sobre o trabalho com as embalagens e rotulagem de alimentos, é necessário fortalecer o vínculo criativo, como um momento lúdico pode ser incorporado nas rodas de conversa se transformando em algo mais ocupacional. Assim, poderia ser pensado um curso a parte ou mesmo oficinas para desenvolver decoração de embalagens criativas, trabalhando de forma artesanal e manual com reaproveitamento de tecidos dentre outros materiais e a imaginação dos indivíduos, além da oferta de maior aprimoramento sobre rotulagem alimentar para os interessados em empreender, como descreve Mateus (2014), que traz modelos de rótulos; e a criação de logos, *slogans* e construção de perfis e divulgação seja em redes sociais ou não, sendo um percurso para os empreendedores. Desta forma entende-se que,

[...] a alimentação, compreendida como expressão cultural, não se restringe à mera ingestão de gêneros agrícolas, mas *abrange o modo com que se preparam os alimentos, as relações interpessoais oriundas desse preparo* [...] (Pinto e Simões, 2016, p. 2).

Compreendendo a complexidade do assunto, Goiana (2020a) reforça a produção artesanal e sua valorização pela ausência de conservantes e Sobral (2007) analisando o "XXIV Festival Nacional de Gastronomia", no qual restaurantes da culinária regional lusitana utilizam decorações com adereços rústicos de produção manual, torna-se um ponto de valorização cultural.

Roehrs (2020) experienciou uma pesquisa com participantes de oficina de fabricação de conservas artesanais, com o enfoque na troca entre os saberes populares e o conhecimento científico, assim como o resgate cultural a partir da troca de informações. Como resultados sobre a oficina, alguns participantes responderam que já era uma tradição familiar, porém não tinham interesse de continuar e outros nunca tinham feito as conservas. As respostas sobre se produziram essas preparações depois da oficina foi dividida em dois grupos, a preocupação de uma alimentação saudável e que comercializariam para geração de renda; e a valorização da tradição familiar, na qual a família já vendia por subsistência.

Logo, a partir dos resultados de Roehrs (2020), mostra-se promissor trabalhar na extensão o resgate cultural, o saber científico e o empreendedorismo social assim como é preconizado no "Doçura que agrega", sendo preferível ser realizado um curso, no lugar de uma

oficina, pelo tempo disposto ao aprendizado e a troca de interação com os participantes promovendo sobretudo a escuta de histórias e a possibilidade de resgate de muitas delas.

O resgate cultural demonstrou-se com a possibilidade das mulheres entrevistadas aprofundarem seus conhecimentos em uma prática de seus ancestrais e também de aprender uma prática que por si só já fazia parte da cultura da região em que as colaboradoras residem (Roehrs, 2020, p. 50).

CONCLUSÃO

Trazer essa discussão de como o projeto "Doçura que agrega", ajuda na cultura alimentar, retratando as ações feitas pelo projeto, discutindo seu trabalho com o empreendedorismo na preservação da cultura alimentar e a sustentabilidade, porém também aludir novas abordagens como identidade, memória e afetividade que podem ser complementada nesse projeto, com o intuito de mostrar novas abordagens para o "Doçura" como um projeto de valorização da cultura do açúcar.

Com toda a história da doçaria luso-brasileira retratada de maneira histórica, sociológica, antropológica, artística, cultural, familiar e emocional além de trazer documentos que exaltam essa cultura, percebe-se que estudar o doce apenas no fazer prático perde-se todo um sentido, pois estudar gastronomia não é exclusivamente cozinhar e saber técnicas culinárias, é também conhecer a história. Podendo ainda ser ressaltado a importância do empreendedorismo como uma das estratégias para aquisição de recurso financeiro, porém reconhecendo a cultura como aliada de forma inovadora.

Dessa forma, a cultura do açúcar e o projeto "Doçura que agrega" estão intimamente ligados já que os produtos desenvolvidos continuam tendo um grande potencial cultural, mercadológico e histórico. O projeto é muito eficaz no que propõe, mantendo a cultura viva, valorizando a biodiversidade regional e a sustentabilidade social dos participantes.

O papel do projeto vai além desses cursos, mas sensibilizar pessoas sobre a biodiversidade regional, como nos cursos sobre o aproveitamento de doces de frutas regionais em preparações mais elaboradas, em que as pessoas descobriram várias possibilidades de uso. Podendo ainda envolver a conscientização da preservação da cultura alimentar, a apresentação da própria biodiversidade na perspectiva do doce, como em Fragoso *et. al.* (2017), e ainda trabalhando a identidade, memória e afetividade para gerar admiração dos participantes pela própria cultura e conhecer as histórias para serem salvas e não se perderem com o tempo.

Além disso, o projeto de extensão "Doçura que agrega" estimula o empreendedorismo social e a democratização da ciência, pois leva assuntos relevantes para a sociedade, em relação a transformar pessoas economicamente ativas, autônomas e orgulhosas de si mesmas, com produtos de qualidade. Isso vai de acordo com a abordagem de Goiana (2020a) que ressalta que a conservação da cultura alimentar por meio da abordagem dos desperdícios de alimentos e métodos de conservação de alimentos promove a valorização desses produtos e a venda segura e eficiente.

Em suma, é de grande importância a estruturação desse tipo de conhecimento e estratégia para o projeto "Doçura que agrega", e a possibilidade de ser inspiração para outras frentes que anseiam a permanência da história de uma cultura que aos poucos pode se perder.

REFERÊNCIAS

- BEZERRA, J. A. B. (org.). **Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza: Edições UFC, 2014.
- BOTELHO, A. Geografia dos sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Textos do Brasil, MRE - Brasília, p. 60 - 69, 01 dez. 2007.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília, DF: MS, SAS, DAB, 2015, 484 p. Disponível em: <http://www.saude.gov.br/bvs>. Acesso em: 26 fev. 2024.
- CABRAL, J. E. de O. **Cenários Potenciais para a Fruticultura Cearense Associados à Pandemia COVID-19**. Comunicado Técnico 275. Fortaleza: EMBRAPA, 2021. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/227401/1/CT-275.pdf>. Acesso em: 10 set. 2024.
- CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: ed. Nacional, 1967. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/handle/doc/370>. Acesso em: 24 jan. 2024.
- CASCUDO, L. da C. **Sociologia do Açúcar: pesquisa e dedução**. São Paulo: Global Editora, 2020.
- CASTRO, H. C. de; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**. Santa Cruz do Sul, v.18, n. 07, p. 18-27, jan./jun. 2016. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/228492169.pdf>. Acesso em: 25 jan. 2024.
- CORRÊA, A. A. S.; QUINZANI, S. S. P.; FERREIRA, Z. A. D. C. de M. Doces bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade** v. 5, n. 2, p. 63-70, 2017, São Paulo: Centro Universitário SENAC.
- CORREIA, L. C.; SOUZA, N. A. de. Pesquisa bibliográfica ou revisão de literatura: traçando limites e ampliando compreensões. In: ENCONTRO NACIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 19., 2010, Guarapuava, PR. **Anais [...]**. Guarapuava, PR: UNICENTRO. p. 1-4. Disponível em: <https://anais.unicentro.br/xixeaic/pdf/1262.pdf>. Acesso em: 12 jan. 2024.
- COSTA, E. A.; GARCEZ, T. C. da N. A.; BASTOS, R. M. S.; CARNEIRO, A. P. de G.; SOUSA, P. H. M. de. Formação realizada pelo bacharelado em gastronomia e seu papel para a caracterização da gastronomia social como extensão. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 9-21, dez. 2022.
- FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. Metodologia da Pesquisa em Gastronomia no Campo Científico do Turismo. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 12, ed. 3, p. 463-483, 2020. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/4735/473564441001/html/>. Acesso em: 15 nov. 2023.
- FORPROEX - Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras. **Indissociabilidade ensino–pesquisa–extensão e a flexibilização curricular: uma visão da extensão**. Porto Alegre: UFRGS; Brasília: MEC/SESu, 2006. 100 p. Disponível em: https://www.uemg.br/downloads/indissociabilidade_ensino_pesquisa_extensao.pdf. Acesso em: 14 dez. 2023.

FORPROEX - Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras. **Política Nacional de Extensão Universitária**. Manaus: Ed. imprensa universitária – UFSC, 2012. E-book. Disponível em: <https://proex.ufsc.br/files/2016/04/Política-Nacional-de-Extensão-Universitária-e-book.pdf>. Acesso em: 22 dez. 2023.

FRAGOSO, A. de O.; REZENDE, F.; COSTA, L. A. B. T.; LICAS, M. L. O.; PATRIANI, M. P.; PATERNEZ, A. C. A. C. O Brasil em compotas: um estudo sobre a utilização de alimentos regionais em compotas. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade** v. 5, n. 2, p. 63-70, 2017, São Paulo: Centro Universitário SENAC.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: SENAC Editoras, 2015. 318 p. Bibliografia: p. 178-193. ISBN 978-85-7458-352-5.

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. 5. ed. revista. São Paulo: Global, 2007.

GADOTTI, M. **Extensão Universitária: Para quê?**. São Paulo: Instituto Paulo Freire, 2017. Disponível em: https://www.paulofreire.org/images/pdfs/Extensão_Universitária_-_Moacir_Gadotti_fevereiro_2017.pdf. Acesso em: 14 dez. 2023.

GOIANA, G. Gastronomia Social e empreendedorismo: a extensão universitária na capacitação de mulheres em produção de geleias e doces regionais. *In*: ENCONTRO DE GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA, 4., 2020, Rio de Janeiro. **Anais [...]**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2020. p. 317-320. Disponível em: <https://gcm.gastronomia.ufrj.br/wp-content/uploads/2022/11/Anais-4-EGCM-2020.pdf>. Acesso em: 02 maio 2024.

GOIANA, G.; CARNEIRO, A.; MACÊDO, M.; COSTA, E.; LOPES, A.; ARAÚJO, M.; CAPISTRANO, A. L. Resignificando a extensão universitária: as ações do projeto doçura que agrega na capacitação para produção de conservas artesanais na periferia da cidade de fortaleza. *In*: CONGRESSO BRASILEIRO DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 1., 2020, Fortaleza. **Anais [...]**. Fortaleza: UFC, 2020. p. 515-517. E-book. Disponível em: https://www.monferrer.com.br/Ideia_Eventos/2020/CGCA2020.pdf. Acesso em: 10 fev. 2024.

KOSTER, H. **Viagem ao Nordeste do Brasil**. Tradução e notas de Luiz da Camara Cascudo. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1942.

LIMA, A. C. de.; ARAÚJO, J. B. C.; ROCHA, L. S.; PIMENTEL, J. C. M.; SANTOS, M. E. C. M. dos; ALVES, A. M. C. **Produção de Doces, Geleias e Compotas em Agroindústria Familiar Artesanal**. Fortaleza: EMBRAPA Agroindústria Tropical, 2018. 29 p. (EMBRAPA Agroindústria Tropical. Documentos, 185). Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1098842/producao-de-doces-geleias-e-compotas-em-agroindustria-familiar-artesanal>. Acesso em: 05 maio 2024.

LIMA, C. C. **Ceará se destaca como produtor e exportador de frutas**. [s.l.]: Gazeta do Povo, 2020. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/agronegocio/ceara-se-destaca-como-produtor-e-exportador-de-frutas/>. Acesso em: 10 set. 2024.

LOPES, R. L. T. **Dossiê Técnico: Conservação de Alimentos**. Minas Gerais: Ed Cetec, 2007. Disponível em: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/37857280/D_O_S_S_I_E_T_E_C_N_I_C_O_conservacao_de_alimentos-libre.pdf?1433781933=&response-content-

[disposition=inline%3B+filename%3DDOSSIE_TECNICO_Conservacao_de_alimentos.pdf&Expires=1716431974&Signature=g3XqX8YnkqTGoVsNbRjmgNO8Ef2UT8Eum3THK5sRbMM7vbAxWRygzIFZQkozdFzi2QWgJgSkDWh5AMkKnEmXl9Gk-rZyJbYl1TrVYZOueRkZAVvGoZsog2e3O5MkqlsMXvHVqrrWAoLfATnZPBkAiPWY9NAdpnyQBZ-
Typ5c71gAh7XLUlrrtOLHeslsv6unhkian5jn8siPWorHLW2nZPFolt96Aqvp7mKjBFX2QPpdlwX
DSD6uKM6U8yaueYCBHPPgNal~CtrAsTfRFE1TSupsycdV28t9NvwKRWZgdL7NhB~uHw4xg
THlqW~mXhozbMIMckoZBSaZJdLj-bocA &Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA.](https://www.periodicos.ufc.br/eu/article/view/55248)

Acesso em: 02 maio 2024.

LUCAS, M. E. do N.; SILVA, G. M. R. da; COSTA, A. de S.; MOTA, I. M.; CARNEIRO, A. P. de G. A importância das aulas teóricas na produção de doces e compotas artesanais. **Encontros Universitários da UFC: encontro de iniciação acadêmica**, 4., [Fortaleza], v. 4, n. 13, 2019. Disponível em: <http://www.periodicos.ufc.br/eu/article/view/55248>. Acesso em: 26 jan. 2024.

MACEDO, L. M. dos S.; MAIA, A. C. N.; CARNEIRO, A. P. de G. Doçura que agrega: formação e capacitação de grupo produtivo para produtos artesanais de frutas. **Encontros Universitários da UFC: encontro de iniciação acadêmica**, 3., [Fortaleza], v. 3, n. 1, 2018. Disponível em: <http://periodicos.ufc.br/eu/article/view/38899>. Acesso em: 26 jan. 2024.

MAGALHÃES. Mercados de Fortaleza: dinâmicas culinárias e pluralidades do comer. *In*: LAENA, V.; ABREU, D.; FARIAS, F. (orgs.). **Além da peixada e o do baião: histórias da alimentação cearense**. Fortaleza: SENAC CE, 2018.

MATEUS, F. O. (org.). Capítulo VIII - Orientações de Rotulagem. *In*: MATEUS, F. O. (org.). **Fabricação de doces de frutas (geleias, compotas e massas) Uso produtivo e eficiente da energia elétrica**. Adaptação de texto, projeto gráfico e diagramação de Humberto Cerbella. Projeto Técnico dos Empreendimentos de Referência da equipe de pesquisadores da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Agroindústria de Alimentos. Fotos de Humberto Cerbella e acervos Eletrobras e Embrapa Agroindústria de Alimentos. Supervisão de editoração de Pedro Villela Capanema Garcia. Produção de Divisão de Promoção da Cidadania Empresarial e Projetos Socioambientais das Centrais Elétricas Brasileiras - Eletrobras e Instituto Interamericano de Cooperação para Agricultura - IICA - Projeto de Cooperação Técnica BRA/IICA/09/001. Rio de Janeiro: Eletrobras, 2014. p. 75-86. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1139969?locale=en>. Acesso em: 06 maio 2024.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2008, p. 21-28.

MOURA, M. P. S.; CARNEIRO, A. P. de G. Promoção da cultura alimentar: cursos de conservas artesanais de frutas locais para utilização e valorização de pães, bolos e biscoitos. *In*: Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil, 4. **Anais [...]**. Fortaleza: UFC, 2024. Disponível em: <https://www.event3.com.br/anais/enpegastro2024/793556-promocao-da-cultura-alimentar--cursos-de-conservas-artesanais-de-frutas-locais-para-utilizacao-e-valorizacao-de-p/>. Acesso em: 27/09/2024.

MULLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. *In*: Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 6., 2010, Caxias do Sul. **Anais [...]**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2010. p. 1-16. Disponível em: https://www.uces.br/ucs/tplSeminTur2010/eventos/seminario_de_pesquisa_semintur/anais/gt1

[3/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf](#). Acesso em: 25 jan. 2024.

NEVES, R. F. de F. **Comida e afeto - os doces que povoam as memórias cearenses**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Bacharelado em Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em: <http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/40902>. Acesso em: 28 ago. 2024.

NOGUEIRA, B. V.; TAVELLA, A.; BARROS, J. R. de.; KITAHARA, S. E.; FORMIGONI, M. L. M. V. . Embalagens de vidro e a vida de prateleira de alimentos. *Revista Científica SENAI-SP - Educação, Tecnologia e Inovação*, [S. l.], v. 2, n. 1, p. 57–75, 2023. Disponível em: <https://periodicos.sp.senai.br/index.php/rcsenaisp/article/view/60>. Acesso em: 1 maio 2024.

NOGUEIRA, M. das D. P. A construção da extensão universitária no brasil: trajetória e desafios. In: NOGUEIRA, M. das D. P. (org.). **Avaliação da Extensão Universitária: práticas e discussões da Comissão Permanente de Avaliação da Extensão**. Belo Horizonte: FORPROEX/CPAE; PROEX/UFGM, 2013. p. 27-50. Disponível em: https://www.ufmg.br/proex/renex/images/avaliacao_da_extensao_livro_8.pdf. Acesso em: 14 dez. 2023.

PEDROSO, J. de S.; SILVA, K. S. da; SANTOS, L. P. dos. Pesquisa descritiva e pesquisa prescritiva. *JICEX*, [Curitiba], v. 9 n. 9, 2017. Disponível em: <https://unisantacruz.edu.br/revistas-old/index.php/JICEX/article/view/2604>. Acesso em: 05 mar. 2024.

PEREIRA, I. P. **Insumos e doces cearenses**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Bacharelado em Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em: <http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/34762>. Acesso em: 25 ago. 2024.

PINTO, H. S.; SIMÕES, R. A. **Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira**. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, Abril/2016 (Texto para Discussão nº 195). Disponível em: www.senado.leg.br/estudos. Acesso em: 30 ago. 2016.

POULAIN, J. P. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

ROEHRS, E. M. **Fabricação de conservas como resgate cultural: um olhar de um grupo de mulheres em uma comunidade do município de Osório -RS**. Trabalho de conclusão de curso (Graduação) - Licenciatura em Educação do Campo: Ciências da Natureza, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Tramandaí, RS, 2020. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/220334>. Acesso: 5 fev. 2024.

SILVA, G. M. R. da; LUCAS, M. E. do N.; COSTA, A. de S.; MOTA, I. M.; COSTA, E. de A.; CARNEIRO, A. P. de G. Projeto doçura que agrega e economia solidária: capacitação de mulheres para empreendedorismo e transformação social. *Encontros Universitários da UFC: encontro de extensão*, 28., [Fortaleza], v. 4, n. 7, 2019. Disponível em: <http://www.periodicos.ufc.br/eu/article/view/56982#:~:text=O%20objetivo%20foi%20capacitar%20mulheres,beneficiamento%20de%20frutas%20da%20estaçao>. Acesso em: 25 jan. 2024.

SILVA, W. P. da. EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA: Um conceito em Construção. *Revista Extensão & Sociedade*, [S. l.], v. 11, n. 2, 2020. DOI: 10.21680/2178-6054.2020v11n2ID22491. Disponível

em: <https://periodicos.ufrn.br/extensoesociedade/article/view/22491>. Acesso em: 14 dez. 2023.

SOBRAL, J. M. Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX - XX). **RURIS**, Campinas, SP, v. 1, n. 2, 2012. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/ruris/article/view/16778>. Acesso em: 3 out. 2024.

TOMAZ, H. S. C. E.; TOMASI, A. R. G. Formação em gastronomia: sustentabilidade e extensão como pressupostos para o desenvolvimento local. **Contribuciones a Las Ciencias Sociales**, [S. l.], v. 14, n. 3, p. 13-32, 2021. Disponível em: <https://ojs.revistacontribuciones.com/ojs/index.php/clcs/article/view/54>. Acesso em: 25 jan. 2024.

TORREZAN, R. Fluxograma de produção e descrição das etapas do processamento. *In*: TORREZAN, R. Manual para a produção de geléias de frutas em escala industrial. Rio de Janeiro: EMBRAPA - CTAA, 1998. 27 p. (EMBRAPA-CTAA. Documentos, 29). Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/415585/1/1998DOC0029.pdf>. Acesso em: 1 maio 2024.