

Ancestralidade, festa e cotidiano: hábitos alimentares de estudantes de graduação de uma universidade do sul do Brasil

Ancestry, festivity, and daily life: eating habits of undergraduate students at a university in southern Brazil

Ancestralidad, festividad y cotidianidad: hábitos alimentarios de estudiantes de pregrado de una universidad del sur de Brasil

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68049>

Priscilla Garbelini Jaronski | prigarbel@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-6222-1146>

Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Ponta Grossa, PR, Brasil.

Yonara Helena Siqueira Cheres | yonaracheres@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0009-1008-0271>

Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Ponta Grossa, PR, Brasil.

Mirna de Lima Medeiros | mirnadelimamedeiros@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-7198-9835>

Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Ponta Grossa, PR, Brasil.

Jorge Alberto Kulemeyer | jorgeak@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6129-2447>

Universidad Nacional de la Patagonia Austral (UNPA), Santa Cruz, Argentina.

Recebimento do artigo: 20-abril-2025

Aceite: 06-agosto-2025

JARONSKI, P. G.; CHERES, Y. H. S.; MEDEIROS, M. L.; KULEMEYER, J. A.
Ancestralidade, festa e cotidiano: hábitos alimentares de estudantes de graduação de uma universidade do sul do Brasil. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 336-351, out. 2025.

RESUMO

O estudo explorou os hábitos alimentares e a memória afetiva relacionada à comida, aos ingredientes e aos preparos dos alimentos ingeridos diariamente ou em momentos festivos, como em encontros familiares, pelos estudantes da Universidade Estadual de Ponta Grossa. Percebeu-se a relação intrínseca entre alimentação, cultura, memória e personalidade, caracterizando a comida como elemento fundamental na construção da identidade individual e coletiva, capaz de conectar as pessoas às suas raízes e à história de suas famílias. A análise dos ingredientes e preparos que remetem às raízes dos estudantes evidencia a ligação afetiva evidenciada pela menção frequente das palavras "mãe" e "avó". Demonstrou-se que as mudanças nos hábitos alimentares entre as gerações refletem transformações sociais, culturais e econômicas, contribuindo para a compreensão da complexa relação entre alimentação, cultura e memória, ressaltando a importância da preservação da culinária tradicional como forma de manter a identidade cultural e a memória dos povos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Hábitos alimentares; Estudantes de graduação; Cotidiano; Ancestralidade; Festa.

ABSTRACT

The study explored the eating habits and affective memory related to food, ingredients, and preparation methods of meals consumed daily or during festive occasions, such as family gatherings, by students at the State University of Ponta Grossa. An intrinsic relationship between eating, culture, memory, and personality was identified, characterizing food as a fundamental element in constructing both individual and collective identity, capable of connecting people to their roots and family history. The analysis of ingredients and preparations that refer to students' roots highlights the emotional connection, evidenced by the frequent mention of the words "mother" and "grandmother." It was shown that changes in eating habits across generations reflect social, cultural, and economic transformations, contributing to the understanding of the complex relationship between food, culture, and memory, while emphasizing the importance of preserving traditional cuisine as a means of maintaining cultural identity and collective memory.

Keywords: Gastronomy; Eating habits; Undergraduate students; Daily life; Ancestry; Festivity.

RESUMEN

El estudio exploró los hábitos alimentarios y la memoria afectiva relacionada con la comida, los ingredientes y los métodos de preparación de los alimentos consumidos diariamente o en momentos festivos, como reuniones familiares, por estudiantes de la Universidad Estatal de Ponta Grossa. Se identificó una relación intrínseca entre alimentación, cultura, memoria y personalidad, caracterizando la comida como un elemento fundamental en la construcción de la identidad individual y colectiva, capaz de conectar a las personas con sus raíces y la historia de sus familias. El análisis de los ingredientes y preparaciones que remiten a las raíces de los estudiantes evidencia un vínculo afectivo, demostrado por la frecuente mención de las palabras "madre" y "abuela". Se demostró que los cambios en los hábitos alimentarios entre

generaciones reflejan transformaciones sociales, culturales y económicas, contribuyendo a la comprensión de la compleja relación entre alimentación, cultura y memoria, y destacando la importancia de preservar la cocina tradicional como forma de mantener la identidad cultural y la memoria de los pueblos.

Palabras claves: Gastronomía; Hábitos alimentarios; Estudiantes de pregrado; Vida cotidiana; Ancestralidad; Festividad.

INTRODUÇÃO

A alimentação, muito além de nutrir o corpo, é uma rica teia de significados que entrelaça cultura, memória e identidade. O ato de se alimentar carrega consigo um universo de histórias, tradições e costumes, moldando a forma como nos percebemos e nos relacionamos com o mundo. Essa pesquisa explorou os hábitos alimentares e a memória afetiva relacionada à comida, aos ingredientes e aos preparos dos alimentos ingeridos diariamente ou em momentos festivos, pelos estudantes da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG).

Ao longo da investigação, foi possível compreender as memórias afetivas que permeiam a culinária, por meio do que disseram ingerir os alunos em diferentes ocasiões, como nas refeições do dia a dia, nas reuniões familiares e nos pratos que evocam as raízes e se configuram como pilares da identidade individual e coletiva. Através dos questionários e da revisão bibliográfica, foi possível apresentar, por meio de nuvens de palavras, um diagnóstico rico em detalhes, revelando a influência da cultura, da história e das transformações sociais nos hábitos alimentares.

O estudo reforça o argumento de Bourdieu (2007) de que os hábitos alimentares não são meros atos fisiológicos, mas sim símbolos que expressam a posição social e cultural dos indivíduos. Por meio da análise das escolhas alimentares é possível identificar distinções de classe, status e poder, revelando como a comida se torna um instrumento de diferenciação social.

Ao entrelaçar as diversas perspectivas teóricas com os resultados da pesquisa, torna-se compreensível como os hábitos alimentares dos estudantes da UEPG se configuram em um contexto cultural e social específico, desvendando as influências da imigração, da globalização, das mudanças e situações particulares socioeconômicas naquilo que se come, como se come e com quem se compartilham os alimentos, revelando a dinâmica e a complexa relação entre alimentação, cultura, identidade e vida cotidiana.

REVISÃO DE LITERATURA

A alimentação humana não se pauta apenas em nutrientes, ela é acatada como uma ação social e cultural, nela estão enraizadas ideias e práticas que envolvem rituais, escolhas, relações de poder e as experiências diversas que compreendem o que comer (Oliveira; Silva, 2021). A alimentação tem papel para a fundação da cultura ou das demais culturas da sociedade, pois ela é fundamental para o desenvolvimento de diferentes grupos humanos (Montanari, 2013). "Nas mais diferentes sociedades, os alimentos são não apenas comidos, mas

também pensados; quer dizer, a comida possui um significado simbólico – ela expressa algo mais que os nutrientes que a compõem” (Woortmann, 2013, p. 6). Há casos em que se prioriza a atenção às necessidades mais básicas, geralmente no caso dos estratos mais baixos da sociedade em termos de renda, e, em outro extremo, há o consumo por “status”. Desse modo o seu significado se dá na trama das relações sociais (Daniel; Cravo, 2005).

A natureza gera os alimentos, porém a cultura faz aparecer códigos importantes, como “as diferentes opções de cardápios, as receitas, os hábitos, que por sua vez se relacionam ao paladar, ao prazer relacionado às propriedades organolépticas dos alimentos e, sobretudo, ao prazer da degustação” (Lima; Ferreira Neto; Farias, 2015, p. 507). O consumo compreendido a partir da cultura é percebido como socialmente construído e envolve significados que se articulam com as relações sociais em um determinado contexto, pois são partilhados, transformados e específicos de cada sociedade (Araujo; Estrella; Tonini, 2021). Tanto o cotidiano caseiro quanto o que ocorre nos ambientes comerciais ou em rituais festivos carregam significações que aproximam o fenômeno do consumo aos elementos constituintes da cultura de um povo (Melo; Araujo, 2021). Neste sentido, Barbosa (2007) fala da relação entre alimento e cultura:

Os alimentos são sempre ingeridos sob alguma forma culturalizada. Isso significa que os alimentos são sempre manipulados e preparados a partir de uma determinada técnica de cocção, apresentados sob uma forma específica e ingeridos em determinados horários e circunstâncias, na companhia de certas pessoas. Hábitos alimentares implicam o conhecimento da comida e das atitudes em relação a ela e não a classe de alimentos consumidos por uma população. E comida significa o que, o como, o quando, o com quem, o onde e de que maneira os alimentos selecionados por um determinado grupo humano são ingeridos. Assim, considera-se comida todo o processo de transformação do alimento – conjunto de nutrientes necessários à reprodução física da vida humana – naquilo que se come sob uma forma específica; aquilo de que se gosta ou se detesta e que é um elemento básico da reprodução social de qualquer grupo humano, como bem nos lembra Lévi-Strauss (Barbosa, 2007, p. 92)

A alimentação desempenha um papel primordial no modo como os indivíduos e as comunidades se interrelacionam com o ambiente e manifestam sua identidade cultural; ela mostra as características de um povo e sua ligação com o território, sendo influenciada por fatores geográficos, morais e religiosos. Por intermédio dessas influências, a alimentação excede a função meramente nutritiva e modifica-se em um fenômeno cultural e social. O ato de comer, contudo, vai além da simples ingestão de alimentos, tornando-se uma prática cheia de significado e identidade, onde o alimento, em sua forma mais básica, se converte em comida, cheia de simbolismo e tradições (Sousa; Silva; Barros, 2016). É interessante analisar o caso dos alunos a partir da perspectiva em que o conceito de identidade é questionado, afastando-se das concepções estereotipadas para ancorá-lo mais no que acontece na vida real e cotidiana.

Para o ser humano, o ato de comer não é solitário e nem tampouco autônomo (Carneiro, 2005). Pelo contrário, é onde começa a socialização; diante da necessidade de formas coletivas de se obter a comida, o homem desenvolveu utensílios culturais diversos, incluindo talvez a própria linguagem. A alimentação transmite uma série de mensagens do que é e do que não é comestível, e, em sentido cultural, como um sistema de representações, compondo assim uma série de significados (Mascarenhas, 2016). Isso se amarra ainda ao que, desde o ponto de vista econômico e territorial, está ou não ao alcance (Woortmann, 1978).

As pessoas comem todos os dias e durante toda sua vida (ou ao menos deveriam fazê-lo). O ato de comer sofre influência de agentes externos, de hábitos decorrentes dos lugares em que os indivíduos vivem e das crenças que possuem, muitas vezes transmitidas por seus ancestrais, especialmente as gerações mais próximas (pais e avós):

[...] o que aprendemos sobre a comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido (Mintz, 2001, p. 31).

Com essa perspectiva, é possível afirmar que “os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando (os indivíduos) crescem, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem” (Mintz, 2001, p. 32). É nesse aspecto que a memória gastronômica toma status de consciência coletiva, na qual, segundo Durkheim (1995), os indivíduos passam a estabelecer conexões e inteligibilidade, como conjunto de sentimentos e crenças comuns aos membros de uma mesma sociedade.

Por outro lado, as mudanças tecnológicas, os aspectos mercadológicos (que envolvem poder, política e impactam no que se produz e se oferta para o consumo), os estímulos publicitários, legais (como a carga tributária e custos de alimentos) e regulatórios (como a rotulagem nutricional frontal) podem levar a um consumo diferente do que seria a “comida caseira” anteriormente.

Os hábitos alimentares mudam constantemente, e a comida pode ser vista como um fato social, que influencia indivíduos. A dicotomia entre a fidelidade aos fatos sociais ligados à alimentação e o novo sentido da comida, como veículo de incentivo às novas perspectivas sensoriais, gera ao indivíduo uma combinação de fascínio e desconfiança. Freedman (2009) aponta que, segundo o sociólogo Claude Fischer e o psicólogo Paul Rozin, tal fenômeno é denominado de “paradoxo onívoro” e explica:

Fisicamente, os seres humanos necessitam de uma alimentação diversificada e, portanto, têm uma tendência biológica a buscar inovações alimentares. Além disso, podem apreciar novas comidas e sabores por razões sociais e culturais. Ao mesmo tempo são prudentes, conservadores e temerosos acerca de alimentos desconhecidos, porque eles ameaçam categorias, procedimentos e sentimentos habituais sobre comida (Freedman, 2009, p. 334).

Esse fenômeno fica evidente quando se analisam os hábitos alimentares do cotidiano, em comparação com as comidas que são ingeridas em momentos de reuniões familiares ou com os alimentos que recordam as raízes impregnadas pela família, ou ainda com o que a família costumava comer e que não se come mais ou se come com menor frequência do que em tempos passados.

Naturalmente, além das comidas do dia a dia, há as comidas de festa, e nesse contexto “nas festas culturais inseridas no Brasil surgem saberes peculiares que atravessaram muitas existências das comunidades nas suas práticas simbolizadas nas comidas, no artesanato, na música, na dança, celebrações e demais manifestações culturais” (Cruz; Menezes; Pinto, 2008). Durante as celebrações, a comida adquire características particulares que refletem a cultura, as tradições e os (reais ou supostos) valores da comunidade; os atores relembram as dificuldades enfrentadas, e os gostos dos alimentos que nem sempre são consumidos durante o ano e que

não fazem parte do cotidiano acentuam determinados valores e a cultura daquele povo (Mascarenhas; Gândara, 2012).

A alimentação, enquanto prática social, estende-se para além do ambiente familiar, incorporando os espaços universitários como locais fundamentais de construção de vínculos e trocas culturais. A “comensalidade”, definida por Carneiro (2005) como o ato de comer em conjunto, manifesta-se em espaços como cantinas, refeitórios, repúblicas estudantis e até mesmo nas praças e corredores das universidades. Esses locais não apenas favorecem o consumo de alimentos, mas também a troca de experiências culturais, a reprodução de hábitos e a formação de identidades coletivas.

A crescente valorização de uma alimentação voltada à performance física, ao emagrecimento ou à estética tem levado à chamada “nutricionalização” da alimentação, conceito abordado por Scrinis (2013), no qual os alimentos deixam de ser vistos como cultura e passam a ser entendidos como conjuntos de nutrientes isolados. Na pesquisa, a menção recorrente de alimentos como *whey*, crepioca e pasta de amendoim revela essa tendência entre os estudantes universitários.

Em pesquisa realizada sobre o consumo alimentar no ciclo de vida das famílias urbanas, Galindo e Portilho (2015) relatam a descrição de cada tipo ideal, como um modo de evidenciar os pontos de vista observados. No relato do tipo ideal “jovem” os pesquisadores identificaram um grupo majoritariamente feminino, com idades que variam entre 18 e 28 anos, em que a maioria possuía curso superior incompleto. Esse grupo alega que:

[...] nessa nova fase da vida, deixaram de ser “enjoadinhos” ou “nojentinhos” e passaram não só a valorizar a comida da casa dos pais, como a tolerar e flexibilizar um pouco mais suas exigências. Saúdam novidades tecnológicas, como a fritadeira elétrica que dispensa óleo. O jovem parece encarar os riscos alimentares provenientes de más escolhas alimentares como algo negociável da vida, postergando com a fé de que há tempo para corrigir os equívocos alimentares atuais (Galindo; Portilho, 2015, p. 111).

Isso representa um deslocamento simbólico: o prazer e a memória afetiva da comida cede espaço à eficiência calórica, ao controle de macronutrientes e às dietas de alto rendimento. Nesse contexto, observa-se uma tensão entre tradição e modernidade, identidade e autoimagem, afetividade e controle. Como apontam Feldman e Goodman (2023), o digital também reforça padrões alimentares performativos, através de influenciadores que promovem práticas alimentares baseadas em modismos e não necessariamente na cultura alimentar local.

A alimentação tradicional, muitas vezes marginalizada frente ao avanço da industrialização alimentar e da globalização dos hábitos, também pode ser compreendida como um ato de resistência cultural. Os pratos típicos, as receitas familiares e os modos de preparo herdados intergeracionalmente representam mais do que costumes: são estratégias de preservação identitária e de memória coletiva.

Segundo Montanari (2013), “comer como os nossos antepassados” é uma forma de permanecer ligado a uma origem simbólica, mesmo em contextos de acelerada mudança social. Entre os estudantes da UEPG, a presença de pratos como o pierogue, o virado de feijão ou o chucrute reflete uma memória de resistência, que se opõe à padronização do gosto imposta pelos produtos industrializados.

Essa resistência também se manifesta na manutenção de rituais alimentares. Fazer a comida “da avó” ou “da mãe”, como foi repetidamente citado na pesquisa, ultrapassa o aspecto

funcional da alimentação, constituindo-se como gesto afetivo e político: é o reconhecimento do saber ancestral, a valorização do local frente ao global, do artesanal frente ao automatizado.

Do ponto de vista psicológico, sabores e cheiros ativam o hipocampo e a amígdala cerebral (regiões associadas à memória emocional) o que explica por que determinados alimentos evocam lembranças tão intensas e afetivas. A evocação das figuras maternas e avós demonstra que a comida é também um gesto de acolhimento psíquico. Mintz (2001) afirma que “o sabor é um dos caminhos mais profundos para a memória social”.

Tais transformações nos hábitos alimentares dos universitários revelam não apenas as tensões entre tradição e modernidade, mas também abrem espaço para futuras investigações sobre o papel da universidade como ambiente de reconfiguração das práticas alimentares, o impacto das redes sociais na construção de identidades alimentares, e a articulação entre cultura, afeto e saúde no cotidiano da juventude acadêmica.

METODOLOGIA

A pesquisa exploratório-descritiva se baseou na revisão bibliográfica e em um questionário semiestruturado aplicado online aos estudantes de graduação da Universidade Estadual de Ponta Grossa. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética, sob o nº 65555422.0.0000.0105 e findou em dezembro de 2023. A pesquisa recebeu 2.091 respostas, dos 6.731 alunos matriculados em agosto de 2023. Desses, foi selecionado aleatoriamente um total de 1.435 participantes, levando em consideração a proporção de alunos de cada curso e turno em relação ao total de estudantes da instituição. Dessa forma, os dados representam todo o universo, considerando um intervalo de confiança de 99% e uma margem de erro de 3,0 pontos.

Na investigação, focou-se na análise do bloco de questões relacionadas a hábitos alimentares (heranças, cotidiano e elementos de socialização e comemoração) que foram respondidas de forma livre e subjetiva pelos participantes. Eram essencialmente quatro questões de fundo cultural, a saber: *i)* O que você sempre come? (comida do dia a dia); *ii)* Há algum preparo que sua família sempre faz quando se reúne? (alimento como elemento de socialização); *iii)* Existe algum ingrediente ou preparo que faça você recordar de suas raízes? (alimento como parte da herança sociocultural); e, *iv)* Há algum preparo que seus pais consomem ou consumiam e que não faz parte do seu consumo (mudanças geracionais)?

Optou-se pelo uso da análise de conteúdo auxiliada pelo software Iramuteq (versão 7), que realiza, dentre outras, a análise do tipo Lexical. As categorias que dividiram o grupo pesquisado foram definidas a posteriori por meio do corpus textual das respostas dos sujeitos. Para análises dos conteúdos textuais foi utilizada a técnica da nuvem de palavras, a qual agrupa e organiza os termos graficamente de acordo com sua frequência nas falas dos entrevistados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quantitativamente, buscou-se analisar as informações indicadas pelas pessoas pesquisadas acerca dos hábitos alimentares e dos alimentos que trazem referência às raízes familiares. Segundo o software Iramuteq, as nuvens de palavras apresentadas, geradas a partir de entrevistas sobre a alimentação, oferecem um panorama interessante dos hábitos alimentares dos acadêmicos respondentes. Com a análise das palavras mais frequentes e suas

relações, é possível identificar tendências e padrões alimentares, além de explorar aspectos culturais e sociais relacionados à comida e à cultura, cotidiano e ancestralidade dos entrevistados, sem considerar restrições e número mínimo de repetição ou categoria léxica.

Figura 1. Comida “do dia a dia” segundo respondentes da pesquisa, Ponta Grossa, 2023.



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

A figura 1 demonstra a nuvem de palavras formada pelos alimentos indicados como resposta à pergunta feita aos entrevistados sobre sua alimentação cotidiana. Nela aparece em maior tamanho – indicando o maior número de ocorrências, a palavra “arroz”, seguida da palavra “feijão”. A combinação de arroz e feijão é considerada o “prato nacional” do Brasil, chegando a representar quase um quarto da alimentação familiar segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF (2017-2018) (IBGE, 2019). O “arroz e feijão” aparecem frequentemente juntos, reforçando a importância dessa combinação na dieta brasileira.

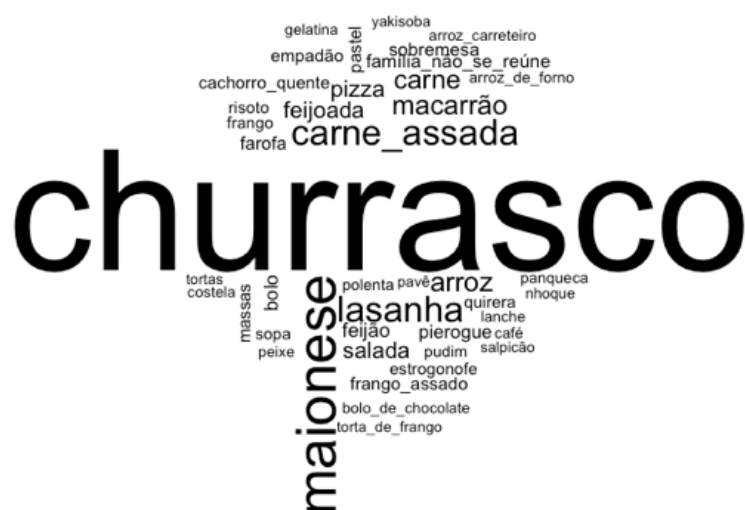
Na sequência e em ordem decrescente, aparecem as palavras “carne”, “pão” e “salada”, indicando alimentos que, junto com a dupla principal, compõem a alimentação cotidiana, como complemento do prato diário. O consumo de carne destaca-se na nuvem, evidenciando a forte presença da proteína animal na dieta brasileira. O estado do Paraná especificamente, tem crescido em termos de produção de carne, tanto bovina, quanto suína quanto de frango, sendo um dos maiores produtores do país (Paraná, 2021) o que pode ter relação com o consumo.

Ainda aparecem as palavras “macarrão”, “ovo”, “carne de frango”, “café” e “frutas” como alimentos que fazem parte dos hábitos alimentares diários dos estudantes. Alguns dos alimentos apontados, “ovo”, “café” e “frutas”, são mais referenciados como composição do café da manhã ou lanche da tarde.

Chama a atenção a aparição na nuvem de palavras que indicam o consumo diário de alimentos como a proteína “whey”, a “pasta de amendoim” e a “crepioca”, os quais geralmente estão ligados à nutrição esportiva, uma tendência nos hábitos atuais, especialmente no caso de jovens e adultos. A incorporação de “novos alimentos saudáveis”, bem como itens ultraprocessados não tão interessantes para a saúde, com maior rapidez para o consumo, contrapõe os consumos mais “ancestrais” que demandam tempo para cocção e consumo.

Com relação à alimentação no convívio familiar, a figura 2 demonstra que ao se reunir em família, os respondentes dão preferência para o preparo do “churrasco”, evidenciando sua importância na cultura alimentar paranaense. Essa prática social reúne famílias e amigos em torno da carne assada na brasa, acompanhada por diversos pratos típicos. A segunda palavra que mais se destaca é “maionese”, aqui evidenciada com a salada de batatas com molho de maionese, que geralmente é servida de acompanhamento no churrasco.

Figura 2. Alimentos consumidos no âmbito do convívio familiar dos respondentes, Ponta Grossa, 2023.



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Nos Campos Gerais do Paraná¹ destaca-se a costela de chão, uma forma de churrasco preparado com espetos fincados no chão e assados com brasas em volta com fogo de chão (Mascarenhas, 2016). O churrasco, nessa região, sofre grande influência do churrasco gaúcho, com seus cortes de carne e acompanhamentos, que por sua vez derivam dos hábitos alimentares argentinos e uruguaios (Zamberlan, 2009). Vale ainda ressaltar a relevância do churrasco para a cidade de Ponta Grossa, tendo em vista que o prato típico local, decretado pela Lei Municipal 10.200 de 23 de março de 2010, é “Alcatra no Espeto”. A alcatra, em Ponta Grossa, é um corte de carne bovina, que contém na mesma peça, parte da picanha, da alcatra, do mignon e da maminha do gado e nessa região é muito utilizada para o feitiço do churrasco.

Na sequência aparecem a “carne assada”, que aqui se refere à carne assada no forno (a gás, a lenha ou elétrico, mas não na brasa) e acompanhamentos como a lasanha e o macarrão, pratos de origem italiana, refletem a influência da imigração italiana na região ou ainda a difusão desses preparos a nível global. Essas origens aparecem ainda mais fortes quando se consideram os alimentos que fazem parte do que se recorda como alimento que “faz recordar da família” (Figura 3). Por outro lado, no relatado como consumo familiar não aparecem algumas das matrizes étnicas que constam na figura referente à família (Ex: origem ucraniana

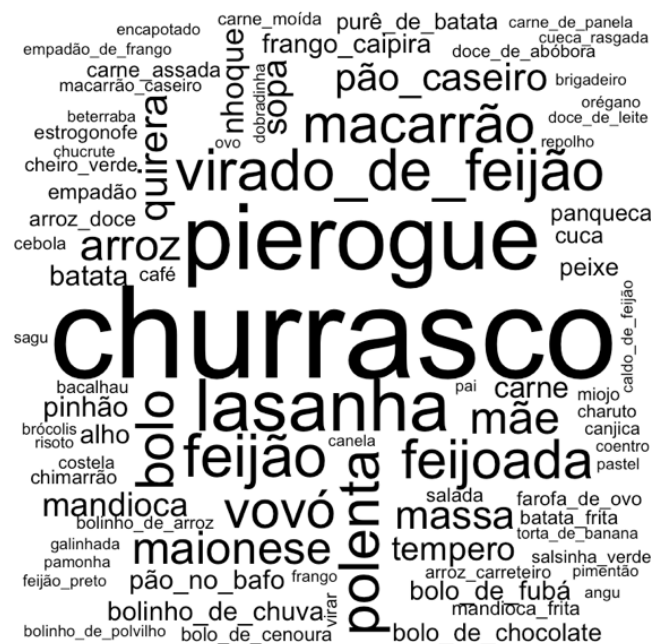
¹ Campos Gerais é a denominação dada a uma região no segundo planalto paranaense caracterizada inicialmente por suas características fitogeográficas, mas também, posteriormente por uma identidade histórico-cultural. “Mais recentemente, outras definições têm sido adotadas para os Campos Gerais, atendendo a objetivos e interesses diversos, resultando em delimitações também diferentes. [...] Para a UEPG, prevalecem ponderações de identidade histórica e geográfica articuladas com a área de influência da Universidade.” (UEPG, 2019).

ou polonesa) o que aponta que alguns preparos podem estar sendo menos consumidos apesar de evocar memórias afetivas.

A culinária dos Campos Gerais formou-se pelos costumes de indígenas, negros, tropeiros que vieram de outras localidades, bem como imigrantes europeus, como alemães, holandeses, poloneses, ucranianos, assim como a culinária asiática trazida pelos japoneses, demonstrando a grande diversidade gastronômica e étnica encontrada na região, constituindo-se numa realidade que ultrapassa os aspectos culturais, alcançando significados políticos. (Mascarenhas, 2016).

A figura 3 indica diversas influências migratórias da região dos Campos Gerais e da cidade de Ponta Grossa. O “churrasco” aparece novamente em destaque, pois além de um alimento “festivo” também traz recordação familiar. Na sequência aparece o “pierogue”, de origem polonesa, que consiste em “pastéis” de massa cozida, tradicionalmente recheados com batata, ricota, chucrute, carne moída ou feijão. O exemplar típico referendado na pesquisa é do pierogue recheado com ricota e batatas, feito geralmente ao molho de tomate e carne moída. Pode ser que nem todos os estudantes que apontaram esse prato sejam de origem polonesa, pois há casos em que a junção de famílias para a produção coletiva tornava-se um evento de socialização. Contudo, é inegável que o contexto de formação da região contribua para esse hábito alimentar, já que esse prato é pouco conhecido em outras regiões do país.

Figura 3. Ingredientes ou preparos que evocam as raízes dos respondentes, Ponta Grossa, 2023.



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Importante destacar que Ponta Grossa foi uma das cidades paranaenses que recebeu os imigrantes vindos da Polônia no final do século 19 e início do século 20. Em comemoração a significativa imigração polonesa, a cidade conta com um monumento, que está fixado na Praça Barão de Guaraúna, ao lado da Igreja Sagrado Coração de Jesus. Este local foi escolhido por ter sido o antigo Pátio de São João, onde os poloneses construíram a sua Igreja em 1878, que posteriormente foi demolida para dar lugar à nova Igreja, mas que até hoje é chamada carinhosamente pelos munícipes como “Igreja dos Polacos” (Kubaski, 2015).

Seguindo a ordem do tamanho das palavras, e por consequência a quantidade de ocorrência nas citações, verifica-se a indicação de alimentos de origem italiana, como “lasanha”, “polenta”, “macarrão” e “massa”. Isso mostra a forte influência da colonização italiana na região e a forma com que o alimento nos conecta ao passado, revelando de onde viemos e o que formou a nossa cultura, gostos e tradições.

A forte colonização alemã também aparece em alimentos citados, ainda que com menor ocorrência, como o chucrute (repolho picado e fermentado com sal e temperos), pão-no-bafo (massa de pão cozida no vapor do cozimento da carne de porco com repolho).

O virado de feijão também parece com certo destaque na nuvem de palavras. Segundo a Secretaria da Cultura, Economia e Indústria Criativa do Estado de São Paulo, o virado de feijão, reconhecido como Patrimônio Imaterial do Estado de São Paulo em 2018, teve sua origem datada da época do Brasil Colônia, como forma de alimentação nas expedições de tropas, onde alimentos com maior durabilidade, como o feijão, a farinha de milho, a carne-seca e o toucinho eram transportados em marmitas nas viagens e, durante o trajeto, ficavam “revirados”, dando origem ao nome do alimento.

A nuvem de palavras também menciona outros ingredientes e preparações que evocam raízes regionais, como pinhão, mandioca frita, paçoca, sopa de feijão com macarrão, angu, doce de abóbora, doce de leite e chimarrão.

Destaca-se ainda a aparição das palavras “mãe” e “vovó”, o que demonstra a ligação desses alimentos afetivos com a figura da mãe e da avó, sendo muitas vezes citados carinhosamente pelos entrevistados como receitas de família.

Conforme pontuado por Melo e Araujo (2021) o consumo de alguns preparos e rituais alimentares pode ser repleto de significados e motivações (tanto particulares, quanto coletivas) como a tentativa de resgate cultural, nostalgia e influências familiares, curiosidade e busca hedônica por experiências agradáveis no âmbito da alimentação.

Assim como o consumo, o não consumo também pode ter diversas razões. A figura 4 demonstra alimentos que os pais consumiam e que os estudantes não mais consomem. É possível observar a mudança de hábitos entre as gerações, tanto pela modificação dos gostos e paladares, quanto por questões de saúde, de tempo e possibilidades econômicas.

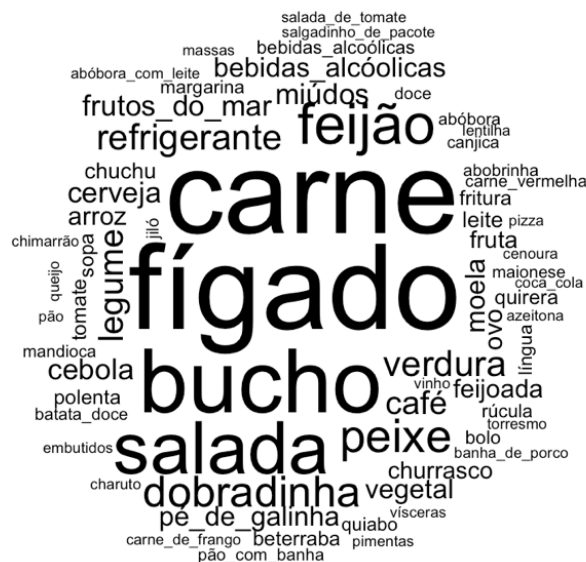
A palavra com maior ocorrência foi o “fígado”, alimento com sabor bastante característico e textura diferenciada, assim como o “bucho”, que aparece como terceiro colocado. Isso pode estar relacionado à evolução da economia individual e geral dos alunos e do país ou ainda com às atribuições de significado de valor ou status para comida (Rossi, 2014). O fígado é um corte barato e sem apelo estético.

O segundo alimento mais citado foi a “carne”, mostrando que o consumo de proteína tem diminuído e aponta que muitos estudantes, na maioria jovens, optaram pela dieta vegetariana, vegana ou ainda uma opção reducetariana.

A “salada” aparece na sequência indicando uma resistência do paladar a esse grupo alimentar pelo motivo de simplesmente “não gostar do alimento”. Pelo mesmo motivo, foram citados alimentos como “legume”, “vegetal” e “verdura”, demonstrando o abandono do hábito alimentar por alimentos menos palatáveis, mas de grande valor nutricional. Isso se contrapõe a tendência vegetariana ou vegana, contudo, embora a “salada” apareça em destaque nessa

nuvem (quarto lugar), ela também aparece em destaque na nuvem da figura 1 (quinto lugar), como alimentos consumidos habitualmente pelos estudantes.

Figura 4. Alimentos que deixaram de ser consumidos com a transição da geração anterior para a dos respondentes, Ponta Grossa, 2023.



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Outro alimento citado como caindo em desuso é o “feijão” e aqui o fator que se atribui ao não consumo, na maioria das respostas, foi o fator tempo, já que o seu tempo de cozimento é longo e o uso de panela de pressão, utensílio que muitos estudantes não possuem. Vale também destacar que o feijão, que aparece na nuvem da figura 4 (em quinto lugar), também aparece na figura 1 (em segundo lugar, perdendo apenas para o arroz), como alimento consumido diariamente pelos estudantes.

Chama atenção as respostas de alunos que se dizem possuir seletividade alimentar como razão para o não consumo de certos alimentos. Esse comportamento é típico da fase pré-escolar em crianças, mas tem sido visto de forma acentuada e permanente até a adolescência. Essa seletividade pode ser causada por síndromes e transtornos; outras vezes, pela falta de introdução alimentar na infância (Sampaio, 2013) ou ainda por estímulos midiáticos diversos ao longo do tempo.

A figura 4 permite identificar os elementos mais destacados e relacioná-los às mudanças nos hábitos alimentares e sociais, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos que influenciam a alimentação. A nuvem de palavras demonstrou um panorama interessante dos pratos tradicionais que estão em desuso entre as novas gerações.

A análise de todas as figuras e a comparação entre elas nos revela o hábito alimentar dos estudantes, a influência da ancestralidade, a relevância dos momentos festivos em família e as mudanças nos hábitos alimentares e sociais, em razão da globalização da culinária e da falta de familiaridade com as tradições culinárias no declínio do consumo desses pratos. A identidade dos povos está em permanente transformação e os alimentos são símbolos apropriados ou preteridos entre gerações (Jones, 2007). De todo modo, a preservação da culinária tradicional é fundamental para manter a memória cultural.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A comida, mais do que nutrição, se configura como um elo entre o presente e o passado, tecendo a história individual e coletiva. Desvendaram-se algumas das muitas nuances que conectam o que comemos com quem somos. Especificamente, os resultados transmitem resultados generalizáveis para toda a população dos estudantes de graduação da UEPG (tendo em vista a amostra significativa, que considera inclusive a proporcionalidade dos respondentes por curso). Cabe ponderar que contextos diferentes em outras Universidades poderiam gerar resultados diferentes, conforme o debate que relaciona consumo alimentar à cultura, portanto os resultados não são generalizáveis para a população universitária brasileira ou global.

Há, contudo, que se ressaltar, que não foi feita separação por classe econômica, situação em termos de segurança alimentar e nutricional, ou outros aspectos que poderiam resultar em panoramas diferentes em caso de segmentação. Trazendo talvez “sabores mais amargos” em alguns casos, já que a pesquisa ampliada constatou que 35% dessa população encontra-se em algum nível de insegurança alimentar.

Embora os resultados deste estudo não possam ser generalizados devido ao número reduzido de respostas válidas na amostra, eles oferecem um retrato representativo da realidade da instituição de ensino onde a pesquisa foi realizada.

O arroz e feijão seguem como pilares da alimentação cotidiana, mas é possível perceber a introdução de alimentos ligados à nutrição esportiva e novos hábitos alimentares. Por outro lado, o churrasco reina nas reuniões familiares, sendo um elemento de socialização ao mesmo tempo que se trata de relativo fácil preparo e detém alto poder de saciar o apetite. O churrasco é ainda democrático no sentido que nele cabe desde “cortes especiais” até os mais baratos como a linguiça. Ingredientes como pinhão, mandioca frita e chimarrão evocam raízes ancestrais, preservando a memória das origens, além de possuírem custo relativamente baixo. As receitas de “mãe” e “vó” aparecem em diversos relatos, como uma recordação especial, carregada de afeto e história familiar.

Ao mesmo tempo, o paladar se transforma, moldado por novos tempos e influências. Hábitos alimentares se modificam, refletindo as dinâmicas sociais, culturais e econômicas. A globalização, a imigração e as mudanças no estilo de vida, como a redução do tempo destinado para o preparo de alimentos mais elaborados, ou com tempo de preparo mais longo, influenciam as escolhas alimentares, criando um panorama complexo e dinâmico.

Esse trabalho tratou especificamente dos estudantes de uma Universidade do Sul do Brasil. Certamente se fosse em outra localidade poderia haver outros resultados. Ainda assim, essa pesquisa abre portas para novas explorações como: investigar a incorporação da “nutrição esportiva”, a seletividade alimentar (por vezes ligadas às síndromes ou transtornos), as questões de saúde, e a rotina acelerada no hábito desses jovens. Pesquisas como a realizada podem revelar novos *insights* sobre a relação entre alimentação, cultura e identidade, bem como novas tendências, que possam contribuir para possíveis adequações no serviço daqueles que trabalham com alimentação, passando a conhecer melhor os gostos e preferências desse público.

Investigar as práticas alimentares em diferentes grupos sociais e faixas etárias dentro da UEPG pode contribuir para uma compreensão mais abrangente e verificação da relação entre a alimentação e questões acadêmicas. Explorar a percepção dos estudantes sobre a

importância da preservação da culinária tradicional pode fortalecer o reconhecimento do valor cultural de alguns alimentos.

A reflexão sobre o papel da memória e da cultura na construção da identidade individual e coletiva e a comida, como expressão cultural, conecta-nos ao passado, presente e futuro, tecendo a história de quem somos e de quem queremos ser. A alimentação torna-se, assim, um instrumento de união, celebração, resistência e, por outro lado, de diferenciação e/ou segregação social, indo muito além da nutrição.

AGRADECIMENTOS

À Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Estado do Paraná (FA).

REFERÊNCIAS

ARAUJO, F. F.; ESTRELLA, T. B.; TONINI, K. A. D. Significação do consumo em botecos cariocas: uma análise da experiência na Mureta da Urca. **RECADM: Revista Eletrônica De Ciência Administrativa**, 20(2). 2021. p. 372-398.

BARBOSA, L. **Feijão com arroz e arroz com feijão**. Horizontes Antropológicos, ano 13, n. 28. 2007. p. 87-116.

BOURDIEU, P. **Distinção: Uma Crítica Social do Julgamento do Gosto**. Trad. Maria das Dores Teixeira Rocha. Rio de Janeiro: Editora Zouk. 2007.

BRASIL; Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2.Ed. Brasília: Ministério da Saúde. 2014.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**. Curitiba: Editora UFPR. 2005.

DANIEL, J. M. P.; CRAVO, V. Z. O valor social e cultural da alimentação. In: Canesqui, A. M.; DIEZ GARCIA, R. W. (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2005. p. 57-68.

CRUZ, M. S. R.; MENEZES, J. S.; PINTO, O. **Festas culturais: Tradição, comidas e celebrações...** *Anais I Encontro Baiano de Cultura – I EBECULT – FACOM/UFBA, Salvador, BA, 11 de dezembro de 2008*. 2008. Disponível em: http://www.uesc.br/icer/artigos/festasculturais_mercia.pdf. Acesso em: jun. 2024.

DURKHEIM, E. **Da Divisão Social do Trabalho**. São Paulo: Martins Fontes. 1995.

DURKHEIM, E. **As Regras do Método Sociológico**. São Paulo: Editora Nacional. 2001.

FABBRI, B. M.; OLIVEIRA, J. M. **O comer, a comida e a cultura: Análise do processo de ensino sobre alimentação na graduação em nutrição**. Temas em Educação e Saúde, 19(00). e023014. 2023.

- FABBRI, B. M.; OLIVEIRA, J. M. Comida, cultura e identidade. **Ágora**, 18(1). 2016. p.18-27.
- FELDMAN, Z.; GOODMAN, M. K. Cultura alimentar digital, poder e a vida cotidiana. **Cadernos de Campo**, 23(especial 1), e023007. 2023.
- FREEDMAN, P. **A história do sabor**. Traduzido por Anthony Sean Cleaver. São Paulo: Senac. 2009.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac. 2009.
- GALINDO, F.; PORTILHO, M. de F. O consumo alimentar e o ciclo de vida das famílias urbanas na perspectiva dos tipos ideais. **Revista Augustus**, Rio de Janeiro, v. 20. 2015. p. 106–118. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/285550092>. Acesso em: jul. 2025.
- HUE, S.M. **Delícias do Descobrimento: a gastronomia brasileira do século XVI**. Rio de Janeiro: Editora Jorge Zahar. 2008.
- IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de orçamentos familiares: 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE. 2019. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101704.pdf>. Acesso em: mar. 2025.
- JONES, M. O. Food Choice, Symbolism, and Identity: Bread and Butter. **Journal of American Folklore**, 120(476). 2007. p.129–177.
- KUBASKI, L. **Imigração e educação dos poloneses em Ponta Grossa, PR**. 2015. 117 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Estadual De Ponta Grossa, Ponta Grossa. 2015.
- LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. C. P. Alimentação comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**, 10(3). 2015. p. 507-522.
- MASCARENHAS, R.G.T. **Turismo e Gastronomia na Região dos Campos Gerais do Paraná**. Ponta Grossa: Editora UEPG. 2016.
- MASCARENHAS, R. G. T.; GÂNDARA, J. M. G. Comida de festa: o potencial de atratividade turística da gastronomia nas colônias de imigrantes em Castro/PR. **Revista Hospitalidade**, 9(1). 2012. p. 132-150.
- MELO, D. L.; ARAUJO, F. F. Significados do Almoço Completo Italiano: Articulações de consumo e cultura em uma experiência gastronômica em São Paulo. **CBR - Consumer Behavior Review**, 5(1). 2021. p. 89-109.
- MINTZ, S. W. Comida e antropologia – uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, 16(47). 2021. p. 31-41.
- MONTANARI, M. (2013). **Comida como cultura**. São Paulo: Senac.
- MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade. 2018.
- WOORTMANN, E.F. **A comida como linguagem**. Goiânia: Habitus. 11(1). 2013. p. 5-17.
- WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final**. Brasília, DF: Série Antropologia. 1978.

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. L.; CORRÊA, M. I. S. O gosto pelo regional: relações entre alimentação, regionalidade e identidade. **Ágora**, 23(1). 2021. p. 232-246.

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. L.; CORRÊA, M. I. S. Comida, cultura e identidade. **Ágora**, 18 (1). 2016. p. 18-27.

PARANÁ. **Produção de carnes tem recordes no Paraná**. 2020. Disponível em: <https://www.agricultura.pr.gov.br/Noticia/Producao-de-carne-tem-recordes-no-Parana-em-2020>. Acesso em: mar. 2025.

RAIHER, A. *et al.* **Relatório de Pesquisa**: insegurança alimentar e vulnerabilidade social dos estudantes de graduação da Universidade Estadual de Ponta Grossa. Ponta Grossa: Editora UEPG. 2023.

ROSSI, P. **Comer**: necessidade, desejo, obsessão. São Paulo: UNESP. 2014.

SCRINIS, G. **Nutritionism**: the science and politics of dietary advice. New York: Columbia University Press. 2013.

SOUZA, F. F.; SILVA, C. V.; BARROS, B. B. **Comida do sítio, comida de festa**: apropriações e usos alimentares do miriti nos contextos rural e urbano de Abaetetuba, Pará. *Acta Scientiarum. Human and Social Sciences*, 38(2). 2016. p. 143-151. Disponível em:

<https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/ActaSciHumanSocSci/article/view/31310/pdf>. Acesso em: jun. 2024.

SAMPAIO, A. B. de M.; NOGUEIRA, T. L.; GRIGOLON, R. B.; ROMA, A. M.; PEREIRA, L. E.; DUNKER, K. L. L. Seletividade alimentar: uma abordagem nutricional. **Jornal Brasileiro de Psiquiatria**, 62(2). 2013. p. 164-170. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0047-20852013000200011>. Acesso em: jun. 2024.

UEPG. **Os Campos Gerais do Paraná**. In: Dicionário Histórico dos Campos Gerais. Disponível em: <https://www2.uepg.br/dicion/os-campos-gerais-do-parana/#os-campos-gerais>. Acesso em: jul. 2025.

ZAMBERLAN, L. *et al.* **Do Churrasco à Parrilla**: Um Estudo Sobre a Influência da Cultura nos Rituais Alimentares de Brasileiros e Argentinos. 2009. Disponível em: https://arquivo.anpad.org.br/diversos/down_zips/45/MKT2833.pdf. Acesso em: jun. 2024.