



MANGÚT
Conexões Gastronômicas



PROGRAMA DE
POS-GRADUAÇÃO
EM GASTRONOMIA



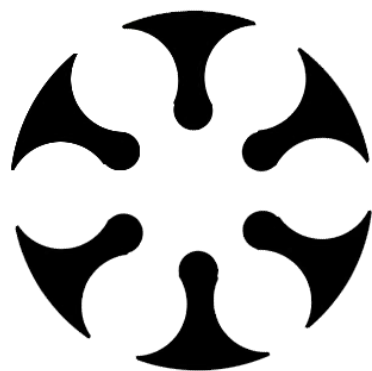
ESC
OLA
DE COZINHA

Volume 4 | Número 1 | 2024

ISSN 2763-9029



Recorte da obra "Samba" (acrílico sobre tela 50x120 cm; inspirada na obra "Ritmos" de Delaunay) de Alexandre Rigon (@rigonpro). Faz parte do projeto de intervenção chamado "Fome de quê" que foi exposto na I Mostra Artística do ENPEGASTRO/2024.



MANGÚT

Conexões Gastronômicas

ISSN 2763-9029

Volume 4 | Número 1 | 2024



Revista Mangút: Conexões Gastronômicas | *Mangút Journal: Gastronomic Connections*

EDITOR CHEFE | *EDITOR-IN-CHIEF*

Ivan Bursztyn Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil

EDITORES CIENTÍFICOS | *SCIENTIFIC EDITORS*

Cláudia Mesquita Pinto Soares Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Daniela Alves Minuzzo Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Rodrigo Cotrim de Carvalho Escola de Comida, Brasil

EDITORES ASSOCIADOS | *ASSOCIATED EDITORS*

Filipe Pessoa dos Santos Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil

EDITORES CONVIDADOS | *GUEST EDITORS*

Valdecir Carlos Ferri Universidade Federal de Pelotas (UFPeL), Brasil
Paulo Henrique Machado Sousa Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Cynthia Arantes Ferreira Luderer Universidade do Minho (UMinho), Portugal
Virginia Henriques Calado Universidade de Lisboa (ULisboa), Portugal

ASSISTENTES EDITORIAIS | *EDITORIAL ASSISTANTS*

Alicia Sei Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Eudes Oliveira de Melo Junior Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Jarbas Lima da Silva Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Paola Romanova do Nascimento Costa Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Renato de Mesquita Rios Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil

Periodicidade | *Frequency* Semestral | *Biannual*
Processo de revisão | *Peer-review process* Duplo parecer cego | *Double blind peer-review*
Formato da revista | *Journal Format* Eletrônica | *electronics*
Submissões | *Submissions* <http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br>
Endereço | *Address* Revista Mangút
Instituto de Nutrição Josué de Castro
Av. Carlos Chagas Filho, 373, CCS, Bloco K / Sala 38,
Cidade Universitária, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro/RJ – CEP: 21941-902
55(21) 3938-6600
Telefones | *Phones:* revistamangut@gastronomia.ufrj.br
Correio eletrônico | *E-mail* <http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br>
Sítio | *Site* <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/about/submissions#authorGuidelines>
Diretrizes aos autores | *Author Guidelines*

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas [recurso eletrônico] / Departamento de
Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro. -
v. 4, n. 1, junho de 2024 -- Rio de Janeiro: UFRJ, 2024-.

v.

Semestral.

ISSN 2763-9029.

1. Gastronomia. 2. Pesquisa. 3. Periódico. I. Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Departamento de Gastronomia.

CONSELHO EDITORIAL NACIONAL | NATIONAL EDITORIAL BOARD

Alexandre Brasil Fonseca	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Fabiana Bom Kraemer	<i>Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil</i>
Fátima Portilho	<i>Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Brasil</i>
Fernanda Baeza Scagliusi	<i>Universidade de São Paulo (USP), Brasil</i>
Ingrid Conceição Dantas Guerra	<i>Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Brasil</i>
Janine Helfst Leicht Collaço	<i>Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil</i>
Maria Amália S. A. Oliveira	<i>Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil</i>
Maria Goretti da Costa Tavares	<i>Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil</i>
Maria Henriqueta S. G. Gimenes-Minasse	<i>Universidade Anhembi Morumbi (UAM), Brasil</i>
Myriam Melchior	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Neide Kazue Shinohara	<i>Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Brasil</i>
Paulo Henrique Machado Sousa	<i>Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil</i>
Raul G. da M. Lody	<i>Fundação Pierre Verger (FPV) e Museu da Gastronomia Baiana (MGB), Brasil</i>
Renata Menasche	<i>Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Brasil</i>
Sidiana da Consolação Ferreira Macêdo	<i>Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil</i>
Susana de Araujo Gastal	<i>Universidade de Caxias do Sul (UCS), Brasil</i>

CONSELHO EDITORIAL INTERNACIONAL | INTERNATIONAL EDITORIAL BOARD

Celia Rosa Gonzales	<i>Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM), Peru</i>
Colin Michael Hall	<i>University of Canterbury (UC), Nova Zelândia</i>
Jean-Pierre Poulain	<i>Université fédérale Toulouse Midi-Pyrénées (UFTMP), França</i>
Jesús Contreras	<i>Universitat de Barcelona (UB), Espanha</i>
Jordi Juan Tresserras	<i>Universitat de Barcelona (UB), Espanha</i>
Ken Albala	<i>University of the Pacific, Estados Unidos da América</i>
Mabel Gracia Arnaiz	<i>Universitat Rovira i Virgili (URV), Espanha</i>
Massimo Montanari	<i>Università di Bologna (UNIBO), Itália</i>
Paulina Mata	<i>Universidade Nova de Lisboa (UNL), Portugal</i>
Peter A. Jackson	<i>University of Sheffield, Reino Unido</i>
Regina G. Schlüter	<i>Universidad Nacional de Quilmes (UNQ), Argentina</i>
Ricardo Bonacho	<i>Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE) & Universidade de Lisboa (UL), Portugal</i>



Autores que publicam nesta revista concordam com os seguintes termos:

- Autores mantêm os direitos autorais e concedem à revista o direito de primeira publicação, com o trabalho simultaneamente licenciado sob a Creative Commons Attribution License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/>), permitindo o compartilhamento do trabalho com reconhecimento da autoria do trabalho e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm autorização para assumir contratos adicionais separadamente, para distribuição não-exclusiva da versão do trabalho publicada nesta revista (ex.: publicar em repositório institucional ou como capítulo de livro), com reconhecimento de autoria e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm permissão e são estimulados a publicar e distribuir seu trabalho online (ex.: em repositórios institucionais ou na sua página pessoal), já que isso pode gerar alterações produtivas, bem como aumentar o impacto e a citação do trabalho publicado. Porém deve-se observar que uma vez aprovado pelos avaliadores, o manuscrito não poderá sofrer mais alterações. Caso o autor deseje fazê-lo, deverá reiniciar o processo de submissão.

SUMÁRIO | TABLE OF CONTENTS

Volume 4 | Número 1 | 2024

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1>

EDITORIAL | EDITORIAL

Conexões gastronômicas: fortalecendo o campo através de pesquisas, movimentos e diálogos | *Gastronomic connections: strengthening the field through research, movements and dialogues*
Ivan Bursztyn, Cláudia Mesquita Pinto Soares, Daniela Alves Minuzzo, Rodrigo Cotrim de Carvalho, Filipe Pessoa dos Santos e Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro 7

ARTIGOS ORIGINAIS | ORIGINAL ARTICLES

Percepções de aprendizagem em gestão de custos para o setor de A&B: um estudo comparativo entre estudantes de Gastronomia e Ciências Contábeis | *Perceptions of learning in cost management for the F&B Sector: A comparative study between Gastronomy and Accounting Students*
Cleiton Almeida da Silva 12

Caracterização dos cardápios de meios de hospedagem quanto à oferta de opções para pessoas com alergias e intolerâncias alimentares | *Characterization of the menus of lodging facilities regarding the offer of options for people with food allergies and intolerances*
Elga Batista da Silva e Anderson Campêlo Marques 30

Monopólio, Carestia e "Carne Virada": a notícia de um protesto popular na Baixa dos Sapateiros, Salvador (BA), no ano de 1919 | *Monopoly, famine and "Carne Virada": the news of a popular protest in Baixa dos Sapateiros, Salvador (BA), in 1919*
Elenilson Da Silva Santos e Vilson Caetano De Sousa Junior 45

A importância dos produtores locais para as microcervejarias de Campos do Jordão (SP): um estudo de caso | *The importance of local producers for microbreweries in Campos do Jordão (SP): a case study*
Thyago Augusto da Conceição Barbosa, Victor Ragazzi Isaac e Gabriel Furlan Coletti 68

Bolo de aniversário com audiodescrição: acessibilidade e comensalidade para pessoas com deficiência visual | *Birthday cake with audio description: accessibility and commensality for people with visual impairment*
Juliana Féres Castelo e Verônica de Andrade Mattoso 84

Entre panelas, impressos, pratos e ideias: concepções sobre as moquecas baiana e capixaba | *Between pots, prints, plates and ideas: conceptions about moquecas from Bahia and Espírito Santo*
Fernando Santa Clara Viana Junior, Patrícia Maria da Silva Merlo, Alice Pinheiro Teixeira, Matheus Magalhães Costa e Naiara Cintia Silva de Lima 104

Diálogos interculturais na gastronomia França-Brasil através das criações e da formação da Chef Morena Leite <i>Intercultural dialogues in France-Brazilian gastronomy through the creations and training of Chef Morena Leite</i> <i>Beatriz Marques Campos e Rita Maria Ribeiro Bessa</i>	119
Proposta de cardápios para alimentação escolar com espécies nativas da biodiversidade brasileira <i>Proposal for menus for school food with native species from brazilian biodiversity</i> <i>Páulia Maria Cardoso Lima Reis e Daiane Yumi da Silva Chikuji</i>	130
Desafios e oportunidades da pesquisa científica em Gastronomia no Brasil <i>Challenges and opportunities for scientific research in Gastronomy in Brazil</i> <i>Rafael Cunha Ferro</i>	151
RELATOS DE EXPERIÊNCIA EXPERIENCE REPORTS	
Visibilização do trabalho feminino, valorização da doçaria Cerratense e fomento do uso dos frutos do Cerrado na Gastronomia: o caso do Festival Gastronômico de Arraias (TO) <i>Making women's work visible, valuing Cerrado sweets and promoting the use of its fruits in Gastronomy: the case of the Gastronomic Festival of Arraias (TO)</i> <i>Thamyris Carvalho Andrade</i>	174

Conexões gastronômicas: fortalecendo o campo através de pesquisas, movimentos e diálogos

Gastronomic connections: strengthening the field through research, movements and dialogues

Conexiones gastronómicas: reforzar el campo a través de la investigación, los movimientos y los diálogos

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.65013>

Ivan Bursztyn | ivan@gastronomia.ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0002-3154-9421>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Cláudia Mesquita Pinto Soares | claudiasoares@ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Daniela Alves Minuzzo | daniela.minuzzo@ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0003-2771-5914>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Rodrigo Cotrim de Carvalho | email@rodrigocotrim.com

<https://orcid.org/0000-0003-2899-2761>

Escola de Comida, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Filipe Pessoa dos Santos | filipe.p2s@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9130-0118>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, 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.

BURSZTYN, I.; SOARES, C. M. P.; MINUZZO, D. A.; CARVALHO, R. C.; SANTOS, F. P.; CARNEIRO, A. P. G. Conexões gastronômicas: fortalecendo o campo através de pesquisas, movimentos e diálogos. Editorial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 7-11, jun. 2024.



É com grande entusiasmo que apresentamos mais esta edição da Revista Mangút: Conexões Gastronômicas, celebrando a riqueza e a diversidade das pesquisas em Gastronomia. O que temos recebido e avaliado tem se destacado pela singularidade das abordagens, metodologias, objetos de estudo, e que apesar de eventualmente dificultar a identificação das estruturas tradicionais dos campos científicos consolidados, em nossa perspectiva estes movimentos na Gastronomia impõem um debate relevante sobre como áreas do conhecimento humano se consolidam enquanto saberes acadêmicos e por meio de quais diálogos circunscrevem elementos que sejam essenciais para formações e interlocuções com outros campos. Ressaltamos, portanto, como o movimento em torno de nossa revista reflete as dinâmicas plurais do campo da Gastronomia no Brasil. Não é nossa intenção delimitar este campo apenas às nossas experiências; pelo contrário, queremos destacar os ricos espaços de diálogo e as produções interdisciplinares, multidisciplinares e transdisciplinares que identificamos ao longo das edições e das nossas parcerias.

Assim, ações diversas de divulgação científica que vem surgindo e se firmando apontam tanto para novos delineamentos como para a consolidação da pesquisa e, portanto, fortalecendo o campo teórico acadêmico que sustenta, sobretudo as formações superiores e os estudos em nome da Gastronomia. O que em certa medida vem ratificar a importância do fazer pesquisa em nome da Gastronomia pode nos levar a múltiplas perspectivas, uma delas, a de que, temos muitas Gastronômias¹ e, assim, muitas ciências gastronômicas que caminham para direções diversas. A outra é a de que *só se ensina porque se pesquisa*, como adverte o professor Carlos Chagas Filho.

No intuito de promover o debate junto à comunidade acadêmica que se dedica aos estudos da Gastronomia, aconteceu entre os dias 23 e 26 de abril de 2024 a quarta edição do Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (ENPEGastro) na Universidade Federal do Ceará (UFC) em Fortaleza (CE), em parceria com o Programa de Pós Graduação em Gastronomia (PPGG) e promovido pelo Observatório das Gastronômias (UFRJ). Foi a primeira vez que o evento cumpriu com sua proposta de ser itinerante e apresentar a cultura gastronômica do seu local de realização, e também a primeira vez que aconteceu por quatro dias consecutivos com atividades em formato presencial e on-line, privilegiando sobretudo as experiências locais.

Para além da programação oficial aberta a todos os participantes, o evento contou com encontros paralelos reunindo importantes atores do campo científico da Gastronomia, como o I Encontro de Professores, II Encontro de Editores Científicos, I Encontro de Estudantes e ainda a realização da I Mostra artística. Nesses diferentes espaços com diferentes propósitos as discussões fervilhavam em torno de pontos cruciais para a formação, pesquisa, divulgação científica, atuação profissional, dentre outros. Pela primeira vez sentimos que o *encontro* realmente aconteceu.

No I Encontro de Professores, o debate foi organizado em torno de três grandes áreas temáticas: currículos, diretrizes curriculares e aquisição de insumos para as atividades acadêmicas de cunho prático; fomento à pesquisa, pós-graduação, publicação em periódicos

¹ O conceito de Gastronômias é proposto por Soares, no artigo *Notas sobre a importância de pensar o conceito de Gastronomia*, publicado em 2022, na edição v.2, n.2, p.168, e expressa a ideia de multiplicidade, diferente da pluralidade denotada pelo simples uso do termo no plural. Sua definição se apoia nos estudos da filosofia da diferença e se sustenta nas noções de polifonia e multiplicidade. Vale a leitura.

especializados e formação da área junto ao CNPq/CAPES; e código de ética da profissão e potencialidades de integração academia-mercado. Por meio da troca de conhecimentos e experiências, a atividade proporcionou um valioso espaço de debate e reflexão sobre os principais desafios e potencialidades do contexto nacional de educação superior em Gastronomia. Como desdobramento, ao final do encontro foi proposta a construção de grupos de trabalho para avançar nos debates e planejar atividades a serem cumpridas com metas e indicadores das áreas temáticas.

No II Encontro de Editores Científicos reuniram-se representantes dos principais periódicos brasileiros que publicam pesquisas em Gastronomia: Revista Hospitalidade, Revista de Alimentação, Cultura e Ambiente (RACA), Revista Confluências Culturais, Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade, Revista Ágora, Revista de Ciência de Alimentos e Gastronomia (RCAGT), além de nós da Revista Mangút. O objetivo deste encontro foi o de promover diálogos e trocas de experiências sobre os processos editoriais adotados e as boas práticas de avaliação dos manuscritos. Muitos dos desafios são comuns e quando enfrentados juntos são mais fáceis de serem superados.

Já no Encontro de Estudantes, segundo relatos dos que estiveram presentes, foram discutidos diversos temas que permeiam os cursos de Gastronomia e sua profissão, iniciando com um breve panorama das grades curriculares, modelos de aula e dificuldades das três Universidades Federais ali representadas, a UFRJ, UFBA e UFC. Complexidades sobre a desvalorização da educação, escassez de insumos para as aulas e evasão universitária foram questões convergentes entre os cursos. Esse encontro promoveu debates estimulantes e, principalmente, acentuou a necessidade do corpo discente se reunir em torno de pautas afins, estimulando inclusive a criação de um grupo para discussões objetivando a organização dos estudantes.

De forma inédita, a I Mostra Artística - Decolonialidades, Biomas Brasileiros e Povos Originários: novos (necessários) olhares para as Gastronômias, apresentou obras artísticas em consonância com a temática através de produções audiovisuais (majoritariamente documentários), exposição fotográfica, pintura, artesanato e performance de dança. A riqueza desse momento fortalece a face cultural e artística da Gastronomia e possibilita sua inclusão merecida no campo das Artes. Um debate importante e necessário. Isso pode ser contemplado em nossa capa.

Desse modo, destacamos que essas ações coordenadas cumprem com o desejo intrínseco aos que pesquisam Gastronomia e ressoam no fazer divulgar que envolve a missão primeira de uma revista científica. Assim, a parceria Enpegastro - Mangút se consolida com mais um Fast Track para os que participaram das sessões de apresentação de pesquisa científica no evento. Essa ação, tem como objetivo, mais uma vez, ratificar a importância não só da pesquisa, mas da publicidade delas para ampliar, fortalecer e promover o diálogo entre pesquisadores, temas e outros desejos envolvidos no fortalecimento das Ciências Gastronômicas. E também consolidar a importância da pesquisa seja na formação superior como no *lato* e no *stricto sensu*, acrescentando o importante e salutar diálogos com os saberes tradicionais e ditos populares que vão para além dos espaços acadêmicos institucionalizados.

Para além da movimentação em torno do Enpegastro, estamos entusiasmados em anunciar uma nova atividade promovida pela Revista Mangút em parceria com a Escola de Comida: a criação de um programa de *podcast*. Com o objetivo de ampliar o acesso ao conhecimento e promover o diálogo entre diferentes públicos, essa iniciativa busca ir além da

publicação de trabalhos científicos, utilizando uma linguagem acessível e dinâmica do *podcast* para ampliar o alcance das pesquisas, promover debates dinâmicos e trazer à tona temas contemporâneos e relevantes para o campo científico em formação/ consolidação da Gastronomia.

Mais do que divulgar as pesquisas em Gastronomia publicadas na Revista, acreditamos que o *podcast* ampliará o alcance da Mangút, incluindo aqueles que não têm o hábito de ler artigos científicos. Será também um espaço para discutir os desafios e oportunidades do campo, fomentar a reflexão crítica sobre a cultura alimentar e a Gastronomia em suas diversas e outras dimensões, e, portanto, fomentar a conexão da academia com a comunidade, para inspirar novas práticas e reflexões sobre o papel da Gastronomia na sociedade. O *podcast* será lançado ainda em 2024 e trará entrevistas com quem publicou trabalhos na revista, aprofundando a discussão sobre os temas abordados e conectando ouvintes com as últimas tendências de pesquisa da área.

Os resultados dessas e outras ações que vem pululando no campo só ratificam os muitos desafios para as Gastronômias e quem delas se ocupa. A formação de novos programas de mestrado e doutorado, de novas revistas científicas, formação de professores e novos e criativos espaços de divulgação científica que dialoguem com a sua natureza múltipla estão entre os desafios que se apresentam para pensar e pesquisar Gastronomia.

Portanto, o que fica claro para nós, pesquisadores, é que as conexões e os encontros são também desafiadores, mas são antes de tudo espaços potenciais para novas construções. Seguimos construindo as Gastronômias que queremos, escrevendo o seu presente. Esse cenário de diversidade confere aos espaços de pesquisa que nos dedicamos, a vitalidade que desejamos e vivenciamos, e registramos com a publicação dos manuscritos aqui presentes.

As pesquisas apresentadas nesta edição abrangem uma ampla gama de temas contemporâneos. Os artigos refletem de maneira direta ou indireta sobre os desafios e oportunidades da pesquisa científica em Gastronomia no Brasil, oferecendo uma visão abrangente do estado atual e do futuro promissor do campo.

As temáticas exploram a administração de negócios do ponto de vista da educação em gestão de custos no setor gastronômico para a sustentabilidade dos negócios, bem como em relação à valorização dos produtores locais e suas contribuições para as microcervejarias fomentando a economia regional e a autenticidade dos produtos gastronômicos. A construção de cardápios é explorada tanto considerando aspectos de saúde e bem-estar, quanto da sustentabilidade e da valorização da biodiversidade brasileira.

Aspectos culturais foram debatidos em pesquisas históricas relacionadas à alimentação, às tradições culinárias regionais com pratos emblemáticos que moldam as identidades e pelo intercâmbio de culturas resultante da fusão de tradições culinárias diversas. Tais publicações nos oferecem uma visão valiosa sobre a interseção entre economia, sociedade e cultura alimentar. A inclusão e a acessibilidade compõem como importante no diálogo, bem como a visibilização e valorização dos saberes e ingredientes locais.

Por fim, compartilhamos mais uma importante conquista para a Revista Mangút. A partir dessa edição todo o conteúdo publicado terá seu DOI registrado. Pretendemos até o final de 2024 fazer o registro também de todo o material já publicado anteriormente. Com isso, damos mais um passo rumo à indexação e avaliação do periódico nas principais bases de conhecimento disponíveis.

Sentimos que essa edição celebra a interdisciplinaridade e reafirma nosso compromisso em difundir pesquisa, que não apenas ampliam nosso entendimento sobre as Gastronômias, mas também inspiram práticas sustentáveis, inclusivas, assim como novos debates e desafios para este campo científico. Ao celebrar a perspectiva múltipla desse campo e suas pesquisas, reafirmamos nosso compromisso com a valorização dos saberes locais e da diversidade cultural. Que o conteúdo desta edição inspire novos pesquisadores, consolidando a importância da pesquisa e da divulgação científica como elementos vitais que permitem sua constante atualização.

Boa leitura!!!

Percepções de aprendizagem em gestão de custos para o setor de A&B: um estudo comparativo entre estudantes de Gastronomia e Ciências Contábeis

Perceptions of learning in cost management for the F&B Sector: A comparative study between Gastronomy and Accounting Students

Percepciones de aprendizaje en gestión de costos para el sector de A&B: Un estudio comparativo entre estudiantes de Gastronomía y Ciencias Contables

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.52623>

Cleiton Almeida da Silva | cleisilva@anhembi.br

<https://orcid.org/0000-0001-7637-2546>

Universidade Anhembi Morumbi (UAM), São Paulo, SP, Brasil.

Recebimento do artigo: 24-maio-2022

Aceite: 02-agosto-2023

SILVA, C. A.; FALOPPA, C. S. Percepções de aprendizagem em gestão de custos para o setor de A&B: um estudo comparativo entre estudantes de Gastronomia e Ciências Contábeis. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 12-29, jun. 2024.



RESUMO

Esta pesquisa teve como objetivo principal explorar o contexto do ensino e aprendizagem em gestão de custos para o setor de alimentos e bebidas, tendo alunos dos cursos de Gastronomia e de Ciências Contábeis de uma universidade da cidade de São Paulo como população. A pesquisa tem caráter exploratório, efetuada por meio de revisão bibliográfica e questionário fechado aplicado aos estudantes. Buscou-se verificar a percepção dos alunos quanto ao conhecimento adquirido e a capacidade de aplicar ferramentas de gestão de custos ao contexto de alimentação e bebidas, assim como a visão destes quanto ao papel dos profissionais de gastronomia nos processos de gestão de custos de cardápio. Dentre outros resultados, pôde-se observar que os alunos de gastronomia demonstram maior percepção de conhecimento e capacidade de aplicação das ferramentas típicas do setor, como fator de correção e elaboração de fichas técnicas, mas que não estão familiarizados com as demais ferramentas tradicionais de gestão e controle de custos apresentadas na literatura em contabilidade gerencial. Por outro lado, os alunos de ciências contábeis estão menos familiarizados com ferramentas específicas de gerenciamento de custos de cardápio. Pode-se observar que, embora não familiarizados com ferramentas de contabilidade gerencial, os estudantes de gastronomia consideram a gestão de custos entre os principais fatores críticos de sucesso para o setor. Esta pesquisa se mostra relevante uma vez que o setor gastronômico representa grande movimentação econômica nacional e o auxílio profissional no processo de gestão de custos pode aumentar a sobrevivência e a competitividade do setor.

Palavras-chaves: Gastronomia; Educação; Gestão de Custos; Ciências Contábeis.

ABSTRACT

This research aimed to explore the context of teaching and learning in cost management for the food and beverage sector, focusing on students from the Gastronomy and Accounting courses at a university in the city of São Paulo. The research had an exploratory nature and was conducted through literature review and a closed survey applied to the students. The objective was to assess the students' perception of the acquired knowledge and their ability to apply cost management tools to the food and beverage context, as well as their views on the role of gastronomy professionals in menu cost management processes. Among other findings, it was observed that gastronomy students demonstrate a higher perception of knowledge and ability to apply sector-specific tools, such as portion correction factor and recipe technical sheet development, but they are not familiar with other traditional cost management and control tools presented in management accounting literature. On the other hand, accounting students are less familiar with specific menu cost management tools. It can be observed that, although not familiar with management accounting tools, gastronomy students consider cost management as one of the main critical success factors for the sector. This research is relevant as the gastronomy sector represents a significant national economic activity, and professional assistance in cost management can enhance the survival and competitiveness of the industry.

Keywords: Gastronomy; Education; Costs Management; Accounting.

RESUMEN

Esta investigación tuvo como objetivo principal explorar el contexto de la enseñanza y el aprendizaje en gestión de costos para el sector de alimentos y bebidas, centrándose en estudiantes de las carreras de Gastronomía y Ciencias Contables de una universidad en la ciudad de São Paulo como población. La investigación tuvo un carácter exploratorio y se llevó a cabo mediante revisión bibliográfica y cuestionario cerrado aplicado a los estudiantes. Se buscó evaluar la percepción de los estudiantes sobre el conocimiento adquirido y su capacidad para aplicar herramientas de gestión de costos en el contexto de alimentos y bebidas, así como su visión sobre el papel de los profesionales de gastronomía en los procesos de gestión de costos del menú. Entre otros resultados, se pudo observar que los estudiantes de gastronomía muestran una mayor percepción de conocimiento y capacidad de aplicación de las herramientas típicas del sector, como el factor de corrección de porciones y la elaboración de fichas técnicas, pero no están familiarizados con las demás herramientas tradicionales de gestión y control de costos presentadas en la literatura de contabilidad gerencial. Por otro lado, los estudiantes de ciencias contables están menos familiarizados con herramientas específicas de gestión de costos del menú. Se puede observar que, aunque no están familiarizados con las herramientas de contabilidad gerencial, los estudiantes de gastronomía consideran la gestión de costos como uno de los principales factores críticos de éxito para el sector. Esta investigación es relevante ya que el sector gastronómico representa una gran actividad económica nacional y la asistencia profesional en el proceso de gestión de costos puede aumentar la supervivencia y la competitividad del sector.

Palabras claves: Gastronomía; Educación; Gestión de Costos; Ciencias Contables.

INTRODUÇÃO

O ramo de alimentação e bebidas (A&B), ou *food and beverage (F&B)*, é uma das atividades mais relevantes do setor de hospitalidade, apresentando um impacto significativo na economia. O setor, que antes era bastante fragmentado, atualmente é composto por uma ampla rede de fornecedores, clientes e outras partes interessadas que interagem em nível internacional, rompendo as barreiras e fronteiras existentes (De Mattos, Pontes e Marietto, 2016).

De acordo com a pesquisa de orçamentos familiares do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2018), 29,5% do gasto mensal médio *per capita* com alimentação no Brasil se referiu à alimentação fora do lar.

Somente na maior capital do país, São Paulo, existem 20 mil restaurantes e 30 mil bares, de acordo com o Observatório de Turismo e Eventos da Cidade de São Paulo (2018). Esta mesma pesquisa informa que a gastronomia é a principal atividade de turismo na cidade, sendo que 73,1% daqueles que frequentam a cidade por cultura e lazer, procuram por bares e restaurantes e 70,1% dos que vêm para negócios e eventos também procuram.

A relevante movimentação deste setor faz com que apareçam cada vez mais empreendimentos voltados aos serviços de A&B e com isso, se faz necessária a

profissionalização, tanto dos processos de cozinha e serviços, quanto daqueles ligados à gestão.

Empreender na área exige muita versatilidade, especialmente quanto à capacidade de entregar preparações que agradem à clientela e à capacidade de gerenciamento de um negócio. Esse contexto exige uma integração da educação em gastronomia com temas de gestão, em especial, a gestão de custos.

Embora o setor de A&B possa ser gerenciado por profissionais de diversas áreas, como administradores, *chefs*, nutricionistas, e gerentes de operações, os contadores são profissionais essenciais no que se refere à gestão de custos do setor. Isso se deve ao fato de que os contadores possuem habilidades e conhecimentos específicos para lidar com a apuração, o registro e a análise dos custos das mercadorias vendidas (CMV), a tributação envolvida nas operações e os reflexos na formação de preços do estabelecimento. De acordo com a resolução do Conselho Federal de Contabilidade 1.640/2021, em seu art. 3º parágrafo XV, o registro de custos das atividades de qualquer natureza com o objetivo de apuração de resultado para auxiliar na tomada de decisão é uma das prerrogativas da profissão contábil.

A precisão na gestão de custos é essencial para o sucesso financeiro de qualquer empreendimento de A&B. Contando com a *expertise* da equipe de cozinha, dos *chefs* e demais profissionais de gestão em A&B, os contadores podem desempenhar um papel fundamental neste processo, ajudando a reduzir custos e melhorar a eficiência operacional e tributária.

A literatura em contabilidade gerencial apresenta uma diversidade de ferramentas de gestão de custos que podem auxiliar empreendedores e gestores a ter maior controle sobre seu fluxo de negócios. No entanto, essas ferramentas nem sempre são aplicadas na prática por todos os estabelecimentos de A&B.

O setor de alimentação comercial, destacadamente o de restaurantes, representa, de acordo com a pesquisa de orçamentos familiares do IBGE (2018), um faturamento anual no país da ordem de 300 bilhões de reais, gerando 6 milhões de postos de trabalho.

Um levantamento efetuado demonstra que 71% das empresas do setor estavam endividadas e que entre as principais ações para aumentar vendas e lucratividade estão a redução de desperdício e a promoção de produtos com maior lucratividade (Anr, Galunion e Ifb, 2021).

Ribeiro (2020) faz esta relação entre desperdício e lucratividade e menciona que, além de reduzir o impacto financeiro do descarte de alimentos no orçamento das empresas, as ações de combate ao desperdício de alimentos estão inseridas no contexto da gastronomia sustentável, um mercado em ascensão atualmente. Neste sentido, o conhecimento e uso de ferramentas de gestão de custos mostra-se útil para o planejamento e controle dessas ações.

Gimenes-Minasse (2019) menciona que dentre as categorias de competências fundamentais para *chefs* de cozinha estão a competência de administração contábil e financeira, visando essencialmente saber apurar os custos das preparações, e a competência de administrar o planejamento do cardápio.

Diante de tal cenário, faz-se necessário que as unidades de alimentação comerciais mantenham absoluto planejamento dos negócios, sem o qual estão sujeitas às estatísticas de

encerramento de empresas do país. A presença de profissionais bem-preparados, técnica e administrativamente, nestes estabelecimentos pode ser crítica à competitividade.

Este setor, por lidar com um processo produtivo rápido e com uma demanda diária nem sempre previsível, exige forte atenção aos processos de gestão, especialmente no que tange ao gerenciamento de custos.

Desta forma, o objetivo geral é investigar e comparar as percepções de aprendizagem em gestão de custos entre estudantes de gastronomia e de ciências contábeis, visando identificar necessidades de aprimoramento no ensino e aprendizagem de gestão de custos voltados para o setor de A&B.

METODOLOGIA

A presente pesquisa adota uma abordagem quantitativa de caráter exploratório. Seus procedimentos metodológicos se baseiam em revisão da literatura e na aplicação de um questionário fechado do tipo *survey*.

A revisão da literatura foi conduzida mediante o uso de livros, artigos e dissertações, utilizando a pesquisa avançada do Google Acadêmico como fonte direcionadora, por meio das palavras-chave "custos", "precificação", "contabilidade gerencial" e "gastronomia".

Tendo esta literatura como base, foi elaborado um questionário com 11 questões fechadas com as seguintes dimensões:

- 2 questões do tipo *Likert* de 1 a 5, uma sobre a percepção dos alunos quanto ao conhecimento em gestão de custos obtido na graduação, e outra sobre sua declaração de aptidão para aplicar tal conhecimento na prática em A&B;
- 2 questões do tipo resposta múltipla, uma sobre quais ferramentas específicas em gestão de custos os alunos alegam conhecer, e outra sobre quais alegam saber usar na prática, dentre 12 ferramentas apresentadas;
- 1 questão do tipo resposta múltipla sobre quais são os 5 principais fatores chave de sucesso para gestão de A&B, dentre 15 apresentados;
- 1 questão do tipo resposta única sobre o papel do profissional de gastronomia na gestão de custos em A&B;
- 5 questões demográficas, sendo elas curso, período em curso, gênero, declaração de formação adicional e idade.

A população de estudo foram os estudantes dos cursos de Gastronomia e de Ciências Contábeis de uma universidade privada na cidade de São Paulo, tendo atingido uma amostra de 66 respondentes distribuídos conforme a tabela 1. A população foi escolhida por conveniência de acesso e a coleta de dados foi efetuada por meio do envio de um questionário, por via eletrônica, a todos os alunos matriculados nestes cursos na instituição. A Tabela 1 demonstra a distribuição dos respondentes.

Tabela 1. Respondentes por Curso e Período

Curso / Período	Número de Respondentes
Ciências Contábeis	40
1º ou 2º semestre	8
3º ou 4º semestre	11
5º ou 6º semestre	16
7º ou 8º semestre	5
Gastronomia	26
1º ou 2º semestre	9
3º ou 4º semestre	17
Total Geral	66

Fonte: O autor (2021)

A composição da amostra com um número maior de respondentes oriundos de ciências contábeis reflete o número de matriculados em cada curso na instituição. A população selecionada, embora limitada, busca cumprir os objetivos básicos e exploratórios desta pesquisa, colocando em enfoque um conjunto de estudantes com potencial para gestão de custos de um dos maiores polos gastronômicos do país.

REVISÃO DA LITERATURA

A importância das informações de custos para as organizações, como bem mencionam Martins e Rocha (2010), vem aumentando continuamente ao longo do tempo. Desde os primórdios mais rudimentares da Contabilidade Gerencial, no século XIII, a Contabilidade de Custos vem se desenvolvendo e ganhando cada vez maior relevância.

Atualmente a literatura dispõe de diversas ferramentas e artefatos de gestão de custos e preços. No que se refere ao setor gastronômico, é preciso atenção detalhada à composição dos custos, especialmente aqueles relacionados ao cardápio.

Neste sentido serão apresentadas algumas ferramentas de gestão específicas do contexto de A&B, seguidas pelas principais ferramentas que apoiam a gestão de custos e preços em geral.

Fichas técnicas

A Ficha Técnica de Preparo (FTP) é, de acordo com Akutsu et al (2005), “um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação”, sendo, portanto, útil para subsidiar o planejamento de cardápio.

Eleutério (2014) menciona que em muitos casos, essa ficha é subaproveitada, porém, quando usada da forma adequada, ela nos fornece dados sobre:

- a) Consumo de matéria-prima

- b) Processos de produção
- c) Padronização do processo de produção
- d) Identificação de custos
- e) Manutenção do histórico das preparações
- f) Informações de consumo e de venda, permitindo que se façam comparações
- g) Controle das especificações das mercadorias
- h) Projeção de compras.

Novamente Akutsu et al (2005) mencionam que, com a Ficha Técnica de Preparo, é possível obter também os seguintes dados: per capita, fator de correção e cocção, composição centesimal em macro e micronutrientes da preparação, rendimento e número de porções (porcionamento), permitindo o controle financeiro e a determinação da composição nutricional.

Por conterem os preços de aquisição dos insumos e o cálculo do custo da porção, facilitam e são condição *sine qua non* para uma condução efetiva dos processos de controle de custos e precificação em A&B.

Fator de correção de alimentos

Conforme explica Eleutério (2014), alguns produtos, dadas as suas características, não são aproveitados em sua totalidade na composição de uma receita. O fator de correção, então, é usado para sabermos quanto efetivamente temos de comprar do produto para poder atender a quantidade desejada na receita.

O fator de correção é chamado de indicador de desperdício e é utilizado para determinar a quantidade de alimento que será descartado na alimentação. Desta forma, ele é imprescindível para o planejamento quantitativo do cardápio e a elaboração das fichas técnicas. Todavia, sempre se deve levar em conta que, dependendo do fornecedor e do tipo de produto, o fator de correção pode variar, visto que as perdas sofridas pelos alimentos oscilam de acordo com diversos fatores, tais como: tipo de alimento, qualidade e grau de amadurecimento, safra, técnicas utilizadas no pré-preparo e habilidade do operador (Botelho e Camargo, 2005).

Planejamento de cardápio

Para Lippel (2002), a quantidade de insumos gastos para preparar cada prato oferece grande importância no controle administrativo da empresa, podendo melhorar o planejamento dos pratos, controlar financeiramente o custo dos insumos mais representativos, objetivando diminuir o custo total dos pratos, controlar o previsto ou planejado em relação ao realmente realizado e, em consequência disto tudo, poder orientar melhor o preço de venda dos pratos.

Eleutério (2014) menciona que o ideal é que participem desse planejamento os responsáveis pelas brigadas de cozinha e de sala, pois o primeiro conhece a capacidade produtiva dos equipamentos e da equipe, enquanto o segundo conhece a capacidade de venda e o gosto da clientela. Outro profissional importante nesse planejamento é o profissional responsável por compras, pois ele é quem conhece melhor o mercado fornecedor, sabendo se é possível ter ou não determinados produtos em virtude, principalmente, de sazonalidade ou se existem fornecedores na região.

Novamente, Lippel (2002) menciona que o planejamento de cardápio também pode auxiliar na administração de materiais, controle de estoque e controle de planejamento de compras da empresa, uma vez que estes dados fornecem as quantidades mensais necessárias de cada matéria-prima em função dos pratos que compõem, caracterizando uma grande ferramenta administrativa neste setor.

Principais ferramentas de gestão de custos

Negligenciar a necessidade de investimento em um sistema de apoio pode ser um grave erro, especialmente para o setor de A&B. Sistemas de apoio devem ser muito bem pensados e parametrizados e podem acabar muitas vezes sendo subaproveitados pelos estabelecimentos. A existência de sistemas de apoio sem manutenção pode conduzir a decisões equivocadas.

Dentre os sistemas de apoio, um subsistema de custos pode contribuir na solução de problemas relacionados ao preço de venda, à contribuição que cada produto ou linhas de produtos traz para a composição do lucro, ao preço mínimo de determinado produto e os reflexos tributários, bem como ao nível mínimo de atividade em que o negócio passa a ser viável. Um restaurante é um empreendimento complexo tendo em vista que desenvolve atividades comerciais, de prestação de serviços e industriais (Cardoso, 2011).

A Tabela 2 apresenta as principais ferramentas de mensuração e gestão de custos comumente apresentadas na literatura em contabilidade gerencial e utilizadas por diversos empreendimentos como instrumentos de controle e planejamento gerencial.

Tabela 2. Principais Ferramentas de Apoio para Controle e Gestão de Custos

Ferramenta	Utilidade
Inventário físico	O inventário se refere aos controles quantitativos e o valor dos estoques que devem ser mantidos em consonância com o fluxo operacional, os custos apurados e a existência física desses mesmos estoques (Ludícius et al, 2010, p. 93).
Custo da Mercadoria Vendida (CMV)	O Custo da Mercadoria Vendida (CMV), do Produto Vendido (CPV), ou do Serviço Prestado (CSP) é o custo incorrido para adquirir ou fabricar os produtos ou serviços vendidos no período. Do ponto de vista contábil, o CMV costuma incluir todos os custos de produção, sejam eles fixos ou variáveis, como mão de obra, custos gerais, depreciação etc. Já do ponto de vista de gestão em A&B, o CMV se refere comumente ao custo das matérias primas e insumos somente.
Método de Custeio por Absorção	Método de custeio mais utilizado por ser o critério contábil, fiscal e legal em praticamente todo o mundo. Incorpora os custos fixos e indiretos industriais aos produtos, traduzindo esse gasto em um custo unitário por meio de procedimentos de rateio. Sob sua ótica, o custo dos bens e serviços produzidos deve absorver, além dos custos variáveis, também os fixos. Sendo assim, o CMV é composto por todos os custos das operações, não apenas aos insumos diretos (Padoveze, 2004, p. 344; Martins e Rocha, 2010, p. 85).

Tabela 2. Principais Ferramentas de Apoio para Controle e Gestão de Custos (cont.)

Ferramenta	Utilidade
Método de Custeio Variável / Direto	Método de custeio em que o custo dos produtos é mensurável objetivamente, pois não sofrerá processos arbitrários ou subjetivos de distribuição de custos comuns. Considera como sendo dos produtos exclusivamente seus custos variáveis e diretos. Permite uma análise gerencial em função do grau de participação de cada componente no custo total do objeto de custo (Padoveze, 2004, p. 354; Martins e Rocha, 2010, p. 65; Costa, Ferreira e Junior, 2010, p. 65).
Ponto de Equilíbrio	Calcula os parâmetros que mostram a capacidade mínima em que a empresa deve operar para não ter prejuízo, mesmo que opere com lucro zero. Sua análise é de grande importância porque mostra qual o esforço necessário para que se comece a obter lucro. (Padoveze, 2004, p. 381; Costa, Ferreira e Junior, 2010, p. 40)
Margem de Contribuição	É a margem bruta obtida pela venda de um produto que excede seus custos variáveis unitários. É o mesmo que o lucro variável. Sua análise permite visualizar a potencialidade que cada unidade produzida possui em gerar ou destruir valor para a empresa (Padoveze, 2004, p. 369; Costa, Ferreira e Junior, 2010, p. 70)
Método de Custeio ABC	Método de custeio que identifica um conjunto de custos para cada evento ou transação (atividade) na organização que age como um direcionador de custos. Atribui primeiramente os custos dos recursos às atividades executadas pela empresa. A seguir, esses custos são atribuídos aos produtos, serviços e clientes que se beneficiaram dessas atividades ou criaram sua demanda (Padoveze, 2004, p. 357; Atkinson et al, 2000, p. 53)
Custeio Padrão e Análise das Variações	É um custo normativo, objetivo, proposto ou que se deseja alcançar. Consiste na obtenção de valores padrões de custos, a partir de parâmetros (coeficientes técnicos) de produção necessários a uma à fabricação de uma unidade de produto. Um dos pontos chaves na elaboração do custo padrão é sua confrontação com o custo real (Padoveze, 2004, p. 405; COSTA, Ferreira e Junior, 2010, p. 58)
Curva ABC	É um método de classificação de informações para que se separem os itens de maior importância ou impacto (normalmente em menor número) no investimento financeiro total da empresa. Os itens de maior relevância devem sofrer auditoria e controle constantes (Costa, Ferreira e Junior, 2010, p. 141).

Fonte: Compilado pelo autor (2021)

Martins e Rocha (2010) advertem que nenhum método de custeio atende a todas as necessidades informativas dos gestores, dada a complexidade do processo de administração das organizações. De fato, para objetivos distintos, métodos distintos se fazem necessários.

Principais ferramentas de formação de preços

Machado e Da Silva (2013) instruem que a formação de um preço de venda para produtos e/ou serviços é uma tarefa significativa enfrentada pelos administradores nas organizações e que uma adequada definição do preço de venda proporciona à empresa lucratividade e retorno do capital investido e permite, ainda, a sobrevivência e o crescimento, tornando-a mais competitiva num mercado cada vez mais exigente.

A formação do preço de vendas é tarefa que deve ser compartilhada tanto por profissionais de finanças, quanto de *marketing*, de produção e de contabilidade gerencial e tributária. No caso do setor de A&B, não pode deixar de fora a *expertise* da equipe de cozinha e salão.

Eleutério (2014) explica que para a composição do preço de venda de um produto pode-se usar basicamente dois métodos: o informal ou o formal. No método informal não se leva em conta os custos de produção, os fatores determinantes do preço são definidos com base na intuição, nos competidores, nos aspectos psicológicos dos clientes ou por tentativa e erro. Já no método formal consideram-se os custos de produção diretos e indiretos.

No método formal geralmente adota-se o conceito de *mark up* ou multiplicador de custos. Esta é uma metodologia para se calcularem preços de venda de forma rápida a partir do custo por absorção de cada produto. A taxa de *mark up* é a relação entre a margem de lucro e os custos estimados (Padoveze, 2004, p. 421; Atkinson et al., 2000, p. 251).

O conceito de *mark up* deve ser utilizado como uma bússola, tendo os custos e despesas totais, a margem desejada e os tributos envolvidos como referência. No entanto, a formação de preços não envolve somente aspectos internos à empresa e representa um desafio já que para formar o preço de venda:

Torna-se necessário conhecer um conjunto de variáveis que servem de base no momento de sua elaboração e que exercem influências internas e externas à organização. Com relação às variáveis internas, ressaltam-se as estratégias, como: o posicionamento mercadológico escolhido pela empresa, a estrutura organizacional, os fatores financeiros e operacionais da entidade, a capacidade e nível de produção, as metas de crescimento e a estrutura dos custos e despesas, sendo esta última o foco desse trabalho. Nos aspectos externos é importante o conhecimento sobre o mercado em que a empresa está atuando, a demanda desejada dos produtos e/ou serviços, o valor percebido pelo cliente, as políticas governamentais, entre outros. (Machado e Da Silva, 2013, p. 52-53).

Percebe-se que, além da atenção às ferramentas específicas de planejamento de cardápio no segmento de A&B, é possível lançar mão de uma série de ferramentas de gestão de custos e formação de preços que levam a um esforço em escrutinar os custos de produção. Isto exige uma série de análises que podem ser levadas a cabo por meio de ferramentas de gerenciamento de custos e sistemas de apoio discutidos anteriormente.

Considerando-se a relevância do setor de A&B, da temática de gestão de custos e preços e das ferramentas levantadas na revisão bibliográfica, é apresentada a seguir uma análise exploratória que permite mapear como estudantes, potenciais futuros gestores de custos neste segmento, percebem a questão da gestão de custos e preços no setor.

DESENVOLVIMENTO E RESULTADOS

O público alcançado foi de 66 estudantes, 39,4% deles estudantes de Tecnologia em Gastronomia. O público é majoritariamente feminino, com 75,8% dos respondentes, e majoritariamente jovem, com mais de 60% com idades entre 18 a 23 anos.

No primeiro momento da pesquisa foi possível analisar que os alunos de ambos os cursos consideram ter obtido, em média, o mesmo nível de conhecimento em gestão de custos em sua graduação. Porém, quanto mais avançado em seu curso, maior sua percepção de estar apto a gerenciar custos, como se pode observar na tabela 3. A questão apresentada solicitava ao estudante sua percepção em relação aos conhecimentos obtidos até o momento na sua graduação sobre ferramentas de gestão de custos, sendo (1) não obtive conhecimentos e (5) obtive pleno conhecimento.

Tabela 3. Média em relação aos conhecimentos obtidos na graduação sobre ferramentas de gestão de custos

Curso / Período	Média (1 a 5)
Ciências Contábeis	3,20
1º ou 2º semestre	2,00
3º ou 4º semestre	3,18
5º ou 6º semestre	3,38
7º ou 8º semestre	4,60
Gastronomia	3,23
1º ou 2º semestre	2,44
3º ou 4º semestre	3,65
Total Geral	3,21

Fonte: O autor (2021)

As médias dos dois grupos por semestre demonstram uma clara evolução em seu processo de aprendizagem. No entanto, mais do que ter tido contato acadêmico com as disciplinas relacionadas à gestão de custos, é importante que estes estudantes estejam preparados para aplicá-los na prática, favorecendo assim a continuidade dos negócios. Assim, os alunos foram questionados como se sentiriam em relação a efetuar a gestão de custos de um empreendimento de A&B, numa escala de (1) não me sentiria capaz a (5) me sentiria plenamente capaz.

Tabela 4. Média em relação à percepção de sua aptidão para gerenciar custos em estabelecimentos de alimentação comerciais

Curso / Período	Média (1 a 5)
Ciências Contábeis	3,33
1º ou 2º semestre	2,75
3º ou 4º semestre	3,18
5º ou 6º semestre	3,56
7º ou 8º semestre	3,80
Gastronomia	3,19
1º ou 2º semestre	2,67
3º ou 4º semestre	3,47
Total Geral	3,27

Fonte: O autor (2021)

Ainda visando entender se estes estudantes possuem alguma outra formação, também foi possível verificar que em ambos os cursos, os alunos que possuíam uma formação adicional se sentiam mais capacitados para utilizar as ferramentas de gestão, assim como para empreender na área alimentícia, como se pode observar na Tabela 5, sendo aqueles com outra formação na área de negócios os que demonstraram as maiores médias.

Tabela 5. Média em relação à percepção de conhecimentos obtidos e capacidade para gerenciar custos no setor de A&B por titulação

Curso / Formação Complementar	Média (1 a 5) da Percepção de Conhecimentos Obtidos em Gestão de Custos	Média (1 a 5) da Percepção de Capacitação para Gerenciar Custos no setor de A&B
Ciências Contábeis	3,33	3,20
Não possuo outra formação	3,19	3,19
Sim, em outras áreas que não Negócios e Gestão	3,43	2,71
Sim, na área de Negócios e Gestão	3,71	3,71
Gastronomia	3,19	3,23
Não possuo outra formação	2,94	3,06
Sim, em outras áreas que não Negócios e Gestão	3,25	3,25
Sim, na área de Negócios e Gestão	3,83	3,67
Total Geral	3,27	3,21

Fonte: O autor (2021)

Notou-se ainda que quanto maior a idade, mais estes se sentem aptos a lidarem com as ferramentas de gestão de custos ou com a capacidade de empreender no setor, como se pode observar na Tabela 6.

Tabela 6. Média em relação à percepção de conhecimentos obtidos e capacidade de gerenciar custos no setor de A&B por idade

Curso / Idade	Média (1 a 5) da Percepção de Conhecimentos Obtidos em Gestão de Custos	Média (1 a 5) da Percepção de Capacitação para Gerenciar Custos no setor de A&B
Ciências Contábeis	3,33	3,20
de 18 a 23 anos	3,19	3,19
de 24 a 29 anos	3,30	2,80
de 30 a 35 anos	4,50	4,50
41 anos ou +	5,00	5,00
Gastronomia	3,19	3,23
de 18 a 23 anos	2,92	2,85
de 24 a 29 anos	3,00	4,00
de 30 a 35 anos	3,25	3,25
de 36 a 40 anos	3,50	3,00
41 anos ou +	3,80	4,00
Total Geral	3,27	3,21

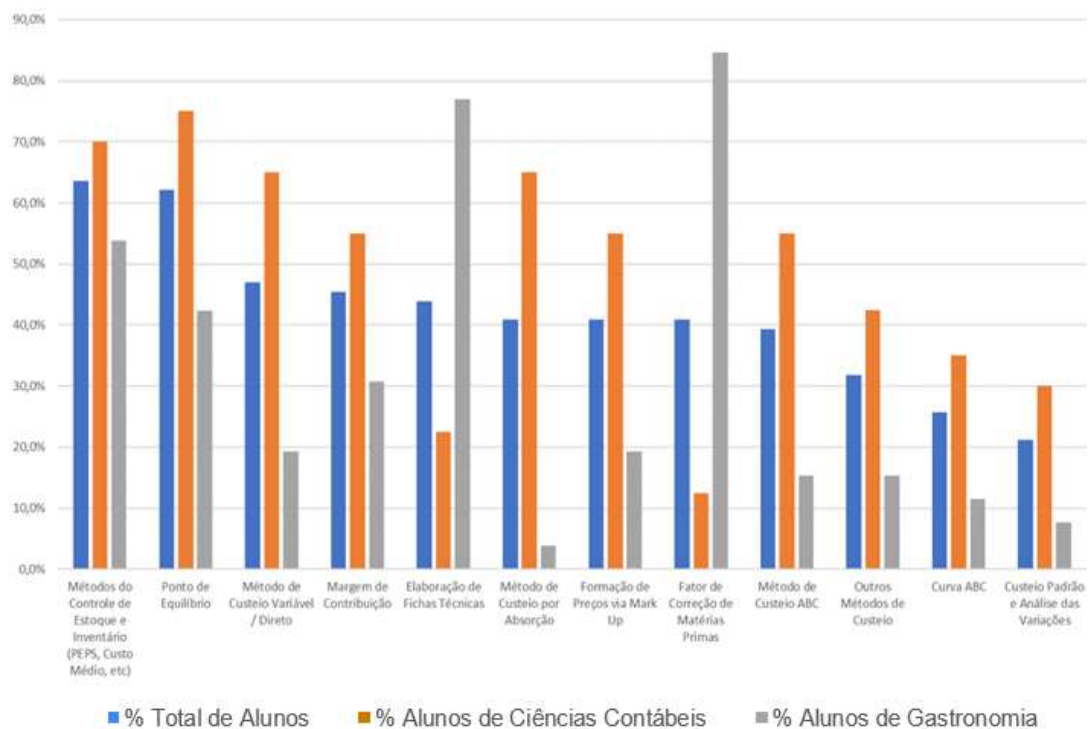
Fonte: O autor (2021)

Os estudantes foram então inquiridos sobre quais ferramentas já tiveram algum contato teórico durante sua graduação, conforme evidencia o Gráfico 1. Da mesma forma, responderam sobre quais ferramentas estes se consideram aptos a utilizar na prática, aplicada ao contexto de A&B, conforme evidencia o Gráfico 2.

Em relação ao contato teórico com as ferramentas, observou-se que 75% dos alunos de gastronomia estão familiarizados com os conceitos de Fichas Técnicas e Fator de Correção de Matérias- Primas, enquanto ferramentas como Custeio por Absorção, Custeio Padrão, Curva ABC, Custeio ABC e Outros Métodos de Custeio, importantes ferramentas para composição do CMV, tem percentuais informados significativamente inferiores.

Em relação aos alunos de ciências contábeis, observou-se que mais da metade estão mais familiarizados com os conceitos de Ponto de Equilíbrio, Controle de Estoques, Custeio Direto/Variável, Custeio por Absorção, Custeio ABC, Margem de Contribuição e *Mark Up*. Em contrapartida, menos de 30% desse grupo está familiarizado com as ferramentas de Custeio Padrão, Fichas Técnicas e Fator de Correção de Matérias Primas, ferramentas estas essenciais no setor de A&B.

Gráfico 1. Percentagem de alunos que tiveram contato com as ferramentas de gestão de Custos



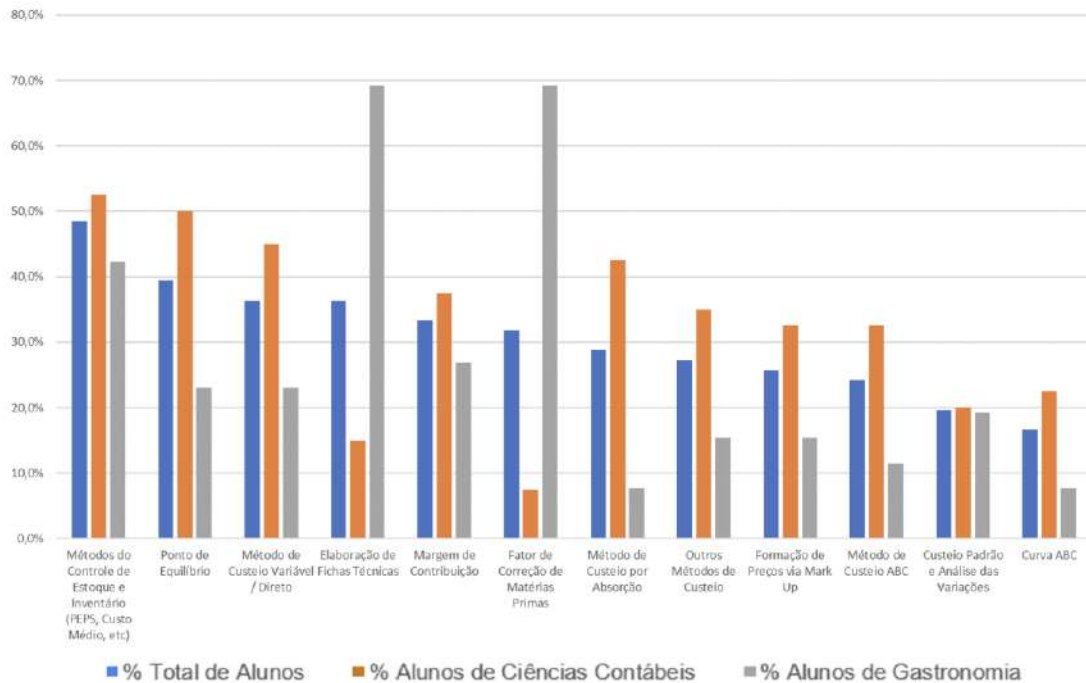
Fonte: O autor (2021)

Informação similar se observa na declaração destes estudantes em sua aptidão de aplicar tais conhecimentos teóricos na prática, conforme se observa no gráfico 2.

Embora os números sejam muito próximos, nota-se que, no geral, os alunos declararam possuir maior conhecimento teórico do que capacidade de aplicação prática. Tal constatação se alinha com o perfil da amostra, uma vez que esta trata de uma amostra de graduandos. Nota-se também que dentre aqueles que possuem uma formação diversa, especialmente na área de

negócios, tanto a absorção de conhecimento teórico quanto a capacidade de aplicação prática ao setor se mostram maiores.

Gráfico 2 - Percentagem de alunos que se consideram aptos para utilizar as ferramentas de gestão de Custos



Fonte: O autor (2021)

Em resumo, pôde-se observar, em geral, pouca diferença entre conhecimento teórico e aptidão para aplicação prática nos dois cursos.

Os estudantes foram ainda questionados quanto à sua visão do papel do estudante de gastronomia na gestão de custos das operações. Todos os alunos de Gastronomia consideram que é parte de seu papel profissional gerenciar os custos de elaboração de cardápio, ainda que com o auxílio de profissionais de gestão. Já a grande maioria dos alunos de ciências contábeis considera que não é função do profissional de gastronomia participar deste processo de gestão, ou que estes devem fazê-lo sempre com a ajuda de profissionais de gestão, como se observa na Tabela 7.

Ao analisar o currículo de três cursos de gastronomia no Estado de Santa Catarina, Domingues (2008) verificou que conteúdos referentes à gestão eram trabalhados superficialmente, não atendendo plenamente às diretrizes do Ministério da Educação (MEC) que estabelece que os cursos superiores de tecnologia em gastronomia devem abranger processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e lazer. Ainda, ao avaliar as adequações ou alterações necessárias aos cursos de graduação em Gastronomia na visão dos profissionais de mercado, Gimenes-Minasse (2019) constata que a categoria formação ampla foi associada à necessidade de ampliar a carga horária e melhorar os conteúdos relacionados à gestão, à sustentabilidade, ao empreendedorismo, à cultura gastronômica, à comunicação e expressão e à pesquisa.

Por fim, os estudantes foram questionados sobre quais são os fatores críticos de sucesso que consideram essenciais para a continuidade das unidades de alimentação

Tabela 7. Percepções dos Estudantes acerca da Função do Profissional de Gastronomia na Gestão de Custos

Afirmação	% das Respostas de Alunos de Ciências Contábeis	% das Respostas de Alunos de Gastronomia	Média Geral
Deve estar apto a compreender e gerenciar os custos de elaboração de cardápio, por si só, sem a necessária ajuda de profissionais de gestão	10,0%	46,2%	24,2%
Deve estar apto a compreender e gerenciar os custos de elaboração de cardápio, sempre com ajuda de profissionais de gestão	70,0%	53,8%	63,6%
Não é sua função compreender e gerenciar os custos de elaboração de cardápio	20,0%	0,0%	12,1%
TOTAL	100%	100%	100%

Fonte: O autor (2021)

comercial. Foram apresentados 15 diferentes fatores e os respondentes foram requisitados a selecionar livremente apenas 5 deles.

Como se observa na Tabela 8, na média geral, os 5 fatores chaves de sucesso mais selecionados foram Higiene e Segurança Alimentar, Qualidade das Preparações, Qualidade do Atendimento, Localização e Gestão dos Custos de Cardápio, dentre 15 apresentados.

É interessante observar que o fator crítico de sucesso mais selecionado pelos alunos de ciências contábeis, com 87,5% ou 35 respostas foi Higiene e Segurança Alimentar enquanto para os alunos de gastronomia o fator mais selecionado foi Gestão de Custos de Cardápio e Qualidade das Preparações, com 80,8% ou 21 respostas ambas.

Isto pode estar relacionado ao fato de que o aluno de ciências contábeis parece se colocar na posição de cliente, talvez não fazendo associação direta com o setor de A&B como um setor de atuação.

Observou-se ainda que para os alunos de contábeis os fatores menos críticos dentre os apresentados para o sucesso de um estabelecimento de alimentação comercial seriam a reputação do chef de cozinha, a gestão de compras e a reputação do estabelecimento respectivamente, ao passo que para os alunos de gastronomia seriam a reputação do chef de cozinha e do estabelecimento, o layout e o conforto e os meios de pagamento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa explorou o ensino em gestão de custos aplicado ao setor de A&B por meio de um questionário aplicado a alunos de ciências contábeis e gastronomia. Foi possível avaliar quais ferramentas de gestão de custos tradicionais são mais conhecidas por estes estudantes, bem como se estes se sentem aptos a aplicá-las ao contexto de A&B.

Notou-se que as ferramentas em que os alunos de gastronomia mais se destacam, fichas técnicas e fator correção de alimentos, são exatamente aquelas em que os alunos de

Tabela 8. Percepção dos Estudantes em relação aos fatores críticos de sucesso em unidades de alimentação comerciais

Fator Crítico	Ciências Contábeis	Gastronomia	TOTAL	% TOTAL
Higiene e Segurança Alimentar	35	19	54	81,8%
Qualidade das Preparações	20	21	41	62,1%
Qualidade do Atendimento	26	15	41	62,1%
Localização	21	17	38	57,6%
Gestão dos Custos de Cardápio	12	21	33	50,0%
Formação de Preços	18	5	23	34,8%
Gestão dos demais Gastos Fixos	11	8	19	28,8%
Sustentabilidade	9	6	15	22,7%
Gestão de Compras	4	10	14	21,2%
Marketing Promocional	10	3	13	19,7%
Layout e Conforto	11	1	12	18,2%
Meios de Pagamento	9	1	10	15,2%
Gourmetização	7	2	9	13,6%
Reputação do Estabelecimento	6	1	7	10,6%
Reputação do Chef de Cozinha	1	0	1	1,5%

Fonte: O autor (2021)

Ciências Contábeis menos assinalaram. Este aspecto reforça o papel do gastrônomo, que conhece as técnicas do processo operacional de cozinha, mas precisa reforçar seus conhecimentos em gestão para se tornar um profissional mais completo. Ao mesmo tempo, tal informação pode apontar para uma necessidade de reforço nas grades curriculares dos cursos de graduação nas áreas de negócios sobre custos aplicados ao setor de A&B.

Os alunos que possuíam alguma formação superior anterior alegam ter aprendido uma quantidade maior de técnicas, o que deixa visível a importância da continuação dos estudos na área.

A pesquisa mostrou também que a maioria dos alunos de gastronomia acreditam que devem fazer parte do processo de gestão de custos de cardápio, ao passo que os alunos de ciências contábeis acreditam que eles devam fazê-lo acompanhados por outros profissionais da área de gestão de custos ou mesmo que não deve ser sua responsabilidade fazê-lo.

Por fim, observou-se que a gestão de custos de cardápio é considerada como um fator crítico de sucesso para estabelecimentos de alimentação comerciais pela maioria dos alunos e que esse campo de conhecimento deve ser mais explorado com novas investigações no ramo da gastronomia.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA IBGE NOTÍCIAS. PIB da cidade de São Paulo equivale à soma de 4.305 municípios brasileiros. S.l.: 2019. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/26397-pib-da-cidade-de-sao-paulo-equivale-a-soma-de-4-305-municipios-brasileiros>. Acesso em: 09 nov. 2020.

AKUTSU, R.; BOTELHO, R.; CAMARGO, E.; SÁVIO, K.; ARAÚJO, W. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições**. Rev. Nutr. 18 (2): 277-279. Brasília. Mar-Abr 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/jTcSsMvnzgjhrWPM4KK8dKc/abstract/?lang=pt#> . Acesso em: 12 mar. 2021.

ANR; GALUNION; IFB. **Alimentação na Pandemia: A visão dos operadores de foodservice**. São Paulo. Abr-Mai 2021. Disponível em: <https://conteudo.galunion.com.br/4-pesquisa-operadores-anr-ifb-galunion-sumario> . Acesso em: 08 nov. 2022.

ATKINSON, A.; BANKER, R.; KAPLAN, R.; YOUNG, M. **Contabilidade Gerencial**. São Paulo: Atlas, 2000.

BOTELHO, R.; CAMARGO, E. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório**. São Paulo: Atheneu; 2005.

CARDOSO, J.F. **Custos e preço de venda: um estudo em restaurantes à la carte**. Revista Hospitalidade. São Paulo, v. VIII, n. 2, p. 103-120, jul.-dez. 2011. Disponível em: <https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/395/484> . Acesso em 25 nov. 2020.

COSTA, R.; SARAIVA JUNIOR, A.; FERREIRA, H. **Preços, Orçamentos e Custos Industriais: fundamentos da gestão de custos e de preços industriais**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

DE MATTOS, C.; PONTES, M.; MARIETTO, M. **Gestão de alimentos e bebidas: indicadores para um novo campo de estudos no brasil**. PODIUM Sport, Leisure and Tourism Review Vol.5, N. 2 Maio/Agosto. 2016. Disponível em: <https://periodicos.uninove.br/podium/article/view/9521> . Acesso em: 05 mai. 2021.

DOMINGUES, J. **Formação em Gastronomia: Ingredientes e temperos de um profissional**. 2008. 160 f. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós Graduação em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, 2008, Balneário Camboriú/SC. Disponível em: <http://siaibibo1.univali.br/pdf/Janaina%20Domingues.pdf> . Acesso em: 09 nov. 2022.

ELEUTÉRIO, H. **Fundamentos de Gastronomia** [recurso eletrônico]. Editora Saraiva, 2014.

GIMENES-MINASSE, M. H. **A formação superior em gastronomia e a realidade do mercado de trabalho no Estado de São Paulo: percepções de coordenadores e empregadores**. Revista Turismo – Visão e Ação. Vol. 21, N. 1, Jan/Abr 2019. Disponível em: <https://periodicos.univali.br/index.php/rtva/article/view/13757> . Acesso em 09 nov. 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html?=&t=downloads> . Acesso em: 08 11 2022.

IUDÍCIBUS, S.; MARTINS, E.; GELBCKE, E.; SANTOS, A. **Manual de Contabilidade Societária: Aplicável a todas as sociedades – de acordo com as normas internacionais e do CPC**. São Paulo: Atlas, 2010.

LIPPEL, I. L. **Gestão de custos em restaurantes: utilização do método ABC**. 2002. 185 F. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002. Disponível em: <http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/83249> . Acesso em: 27 nov. 2020.

MACHADO, M.; DA SILVA, M.. **Custos e precificação**: um estudo em restaurantes self services de Aracaju/SE, ABCustos, São Leopoldo: Associação Brasileira de Custos, v. 8, n. 3, p. 51-78, set./dez. 2013 Disponível em: <https://www.abcustos.emnuvens.com.br/abcustos/article/view/246/547> . Acesso em: 27 nov. 2020.

MARTINS, E.; ROCHA, W.. **Métodos de Custeio Comparados**: Custos e margens analisados sob diferentes perspectivas. São Paulo: Atlas, 2010.

OBSERVATÓRIO DE TURISMO E EVENTOS DA CIDADE DE SÃO PAULO. **São Paulo: Cidade do Mundo - dados e fatos dos eventos, viagens e turismo na capital paulista**. São Paulo: 2018. Disponível em: https://www.observatoriodoturismo.com.br/pdf/DADOS_FATOS_2018.pdf . Acesso em: 06 jun. 2021.

PADOVEZE, C. **Contabilidade Gerencial: Um enfoque em sistema de informação contábil**. 4. ed – São Paulo: Atlas, 2004.

RIBEIRO, J. **Indicadores de desperdício de alimentos em restaurantes comerciais**. Rosa dos Ventos, Caxias do Sul, V. 12, N. 2, 2020. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473563492006> . Acesso em 08 nov. 2022.

Caracterização dos cardápios de meios de hospedagem quanto à oferta de opções para pessoas com alergias e intolerâncias alimentares

Characterization of the menus of lodging facilities regarding the offer of options for people with food allergies and intolerances

Caracterización de los menús de los establecimientos de alojamiento en cuanto a la oferta de opciones para personas con alergias e intolerancias alimentarias

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.56078>

Elga Batista da Silva | elga.silva@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6646-4682>

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.

Anderson Campêlo Marques | campelo.rj91@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0005-8195-5128>

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 14-dezembro-2022

Aceite: 22-janeiro-2024

SILVA, E. B.; MARQUES, A. C. Caracterização dos cardápios de meios de hospedagem quanto à oferta de opções para pessoas com alergias e intolerâncias alimentares. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 30-44, jun. 2024.



RESUMO

O presente trabalho buscou investigar a disponibilidade de opções para pessoas com alergias alimentares e/ou intolerâncias alimentares nos cardápios dos meios de hospedagem em canais online. Foram encontrados 16 cardápios, por meio de busca remota nos principais sites de reservas. Sobre o número de opções de alimentos e bebidas presentes nesses menus verificou-se ampla variedade de alimentos e bebidas (1441 opções de alimentos e 1167 de bebidas), sendo 224 opções de alimentos e uma de bebida sem alérgenos; nove restaurantes inseriram ícones com informações para pessoas com alergias ou intolerâncias alimentares em seus cardápios. Tais conteúdos podem evitar a exposição do consumidor aos alimentos causadores de alergias ou intolerâncias alimentares, pois possibilitam a identificação de alérgenos nas opções do cardápio. Observou-se a necessidade de adequações nos serviços de alimentação para pessoas que demandam uma alimentação diferenciada, e a criação de processos para garantir a segurança do alimento desse público, bem como informá-lo sobre as composições dos pratos e bebidas.

Palavras-chaves: Gastronomia para fins especiais; Cardápios digitais; Segurança do alimento; Serviços de alimentação.

ABSTRACT

This work studied the availability of options for people with food allergies and/or food intolerances in the menus of accommodation facilities. 16 menus were found through a remote search on the main online reservation sites. Regarding the number of food and beverage options present in these menus, there was a wide variety of food and beverage options (1441 food options and 1167 beverage options), with 224 food options and one beverage option without allergens; nine restaurants have included icons with information for people with food allergies and/or food intolerances on their menus and one restaurant does not mention this type of substance on its dishes. Regarding the options identified for people with food allergies and/or food intolerances, nine menus included such information, while seven did not identify them. Such information can prevent exposure to foods that cause food allergies and food intolerances, as it makes it possible to identify allergens in menu items. There was a need for adaptations in food services for people who demand a different diet, and the creation of processes to guarantee the food safety of this public and inform them about the composition of the dishes.

Keywords: Gastronomy for special purposes; Digital menus; Food safety; Food services.

RESUMEN

El trabajo estudió la disponibilidad de opciones para personas con alergias alimentarias y/o intolerancias alimentarias en los menús de los establecimientos de alojamiento. Se encontraron 16 menús a través de búsqueda remota en los principales sitios de reserva en línea. En cuanto a la cantidad de opciones de alimentos y bebidas presentes en estos menús, hubo una amplia variedad de opciones (1441 alimentos y 1167 bebidas), 224 opciones de alimentos, una opción de bebidas sin alérgenos; nueve restaurantes han incluido en sus menús iconos con información para personas con alergias alimentarias y/o intolerancias alimentarias y un restaurante no

menciona este tipo de sustancias en sus platos. En cuanto a las opciones para personas con alergias alimentarias y/o intolerancias alimentarias AA y/o AI, nueve menús incluían dicha información, mientras que siete no las identificaban. Dicha información puede prevenir la exposición a alimentos que causan AA y AI, ya que permite identificar alérgenos en los elementos del menú. Existía la necesidad de adecuaciones en los servicios de alimentación para personas que demandan una alimentación diferente, y creación de procesos para garantizar la seguridad alimentaria de este público e informarles sobre la composición de los platos.

Palabras claves: Gastronomía para fines especiales; Menús digitales; Seguridad alimenticia; Servicios de comida.

INTRODUÇÃO

As Alergias Alimentares (AA) e Intolerâncias Alimentares (IA) acarretam inconvenientes à manutenção da saúde de indivíduos de todas as faixas etárias. Além disso, também são responsáveis por afetar a sociabilidade, considerando que podem limitar as opções de refeições e, por conseguinte, de interações dessas pessoas podendo provocar prejuízos de ordens diversas, tanto nutricionais quanto psicossociais.

Essa realidade que cerceia as possibilidades de pessoas nessas condições pode ser observada em variadas tipologias de serviços de alimentação, quando estes não dispõem de opções de alimentos e bebidas isentas de alérgenos, ou seja, capazes de atender às necessidades diferenciadas desse público. Tal limitação também pode ocorrer nos Departamentos de Alimentos e Bebidas (A&B), setores situados nos Meios de Hospedagem (MH) como as pousadas, hotéis e hostels que não oferecem em seus cardápios refeições voltadas aos indivíduos com o perfil em questão.

Essa lacuna no atendimento ao cliente, denominado especificamente como hóspede quando nos meios de hospedagem, fere a lógica da hospitalidade (Severini, 2013) pois, segundo Costa (2015), a comensalidade (o ato de comer) é um dos elementos importantes não apenas no que tange ao sucesso do segmento hoteleiro, mas também à vida social das pessoas. Ainda de acordo com Costa (2015, p.52) "a comensalidade traz uma simbologia de bem-estar e interação social à mesa que permeia as sociedades, e que agrega valor ao ser hospitaleiro e a hotelaria".

A presente investigação teve como marco uma pesquisa pregressa que estudou as percepções de gestores de Departamentos de Alimentos e Bebidas (A&B) e hóspedes recorrentes deste tipo de serviço que possuem alergias e/ou intolerâncias alimentares, que visou identificar suas dificuldades de atendimento e alimentação, respectivamente, em função das restrições alimentares supracitadas. A partir dessa pesquisa inicial, emergiu a seguinte questão: quais são as opções presentes em cardápios de meios de hospedagem voltadas para pessoas com AA e IA? Pesquisas *online* com os cardápios que os meios de hospedagem disponibilizam poderiam auxiliar o hóspede a selecionar um MH mais compatível com suas necessidades alimentares?

Com base nessas premissas, o presente trabalho buscou investigar a disponibilidade de opções para pessoas com alergias alimentares e/ou intolerâncias alimentares nos cardápios dos meios de hospedagem (MH) em canais *online*.

REFERENCIAL TEÓRICO

Nota-se, nos anos recentes, um crescimento na prevalência de doenças relacionadas à alimentação, um fenômeno que pode estar relacionado ao estilo de vida e a forma como alguns indivíduos se alimentam. Estes podem ser considerados fatores intrinsecamente ligados ao desenvolvimento de alergias e intolerâncias alimentares, que além disso estão relacionadas à etnia, genética e região demográfica (Ferrari, Meira, Soares, 2022).

Pesquisas recentes corroboram que essas doenças relacionadas à alimentação vêm aumentando ao longo dos anos. Segundo um estudo realizado por Silva (2022) estima-se que 8% das crianças e 2% dos adultos manifestam algum tipo de reação mediante o consumo de alimentos específicos, embora que ainda não haja dados oficiais no Brasil sobre a incidência das alergias e intolerâncias alimentares. Neste sentido, considera-se importante sensibilizar e esclarecer os consumidores sobre a diferenciação entre alergias e intolerâncias, capazes de afetar de forma marcante o consumo alimentar e a socialização de pessoas com essas condições envolvendo os produtos alimentares.

Quanto à Alergia Alimentar (AA), trata-se de uma reação adversa do sistema imunológico a uma determinada substância presente no alimento. De acordo com Lobo, Santos e Montes (2021) as reações adversas podem ser identificadas como imunológicas, reações de hipersensibilidade imediata mediadas pelo anticorpo imunoglobulina E (Ig E) ou não, reações tardias não mediadas por Ig E e distúrbios com contribuições de vias imunológicas mediadas e não por essa mesma imunoglobulina.

Quanto à intolerância alimentar (IA), trata-se de “[...] uma dificuldade do organismo no processo digestivo, podendo se desenvolver em qualquer fase da vida, e não envolvem o sistema imunológico (Figueiredo *et al.*, 2021, p. 117). “As reações adversas não imunológicas podem ser desencadeadas também pela fermentação e efeito osmótico de carboidratos ingeridos e não absorvidos. O exemplo clássico é a intolerância por má absorção de lactose” (Solé *et al.*, 2018, p.2).

Em vista disso, vale ressaltar a importância do atendimento aos clientes de serviços de alimentação com necessidades alimentares diferenciadas, visto que os restaurantes são obrigados por lei a fornecer as informações completas sobre os alimentos oferecidos em seus cardápios, garantindo os aspectos relacionados à qualidade e segurança. De acordo com o Art. 6º da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Brasil, 1990) é um direito básico do consumidor “a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos, incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem”.

Sendo assim, é possível observar que muitas vezes os serviços de alimentação não cumprem um requisito legal básico, uma vez que os consumidores necessitam de tais informações pois a não exposição aos ingredientes causadores dos quadros relacionados às AA e IA são a principal forma de prevenção dos sintomas desagradáveis pertinentes a esses quadros. Desse modo, é de responsabilidade das organizações que compõem a indústria de

alimentação e serviços elaborar e implementar ferramentas no processo de trabalho e gestão de tarefas com o objetivo de minimizar os riscos de contaminação, e assim garantir uma melhor qualidade de vida para os consumidores com alergias e intolerâncias alimentares (Fernandes *et al.*, 2017).

Também cabe destacar a importância dos canais digitais na divulgação de informações das organizações que ofertam serviços de alimentação, visto que essas mídias são os principais meios de busca de informação pelos consumidores na contemporaneidade. De acordo com Andreghetto (2019) as buscas nos meios digitais por parte do consumidor sobre informações nutricionais chegam a 18,6%, totalizando o maior percentual comparado a outras alternativas de fontes como a própria família e livros. Além disso, a evolução do *marketing* digital facilitou o compartilhamento e as formas de interação dos consumidores, desencadeando mudanças de comportamentos sociais e de consumo.

Também merece destaque o debate sobre a responsabilidade do negócio no que tange à garantia da manutenção da saúde dos seus clientes (Gularte, Cardoso, 2020), reforçando a importância do fornecimento de cardápios com opções diferenciadas para pessoas com restrições alimentares e a preocupação com a segurança do alimento.

METODOLOGIA

Caracterização da pesquisa

Para o presente trabalho foi realizada uma pesquisa de abordagem quali-quantitativa, que de acordo com Rangel, Rodrigues, Mocarzel (2018) serve para que o pesquisador realize uma argumentação construída a partir das análises realizadas sobre o seu objeto de estudo, assim como o referencial teórico sobre os achados durante a pesquisa. Além disso, utilizou-se uma metodologia de cunho descritivo e exploratório, sendo a primeira definida como aquela que

[...]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. Neste caso, a pesquisa deverá apenas descobrir a frequência que funciona o sistema, método, processo ou realidade operacional. Este modelo de pesquisa é usado quando a intenção do pesquisador é conhecer a comunidade, suas características, valores ou problemas relacionados à cultura. [...] (Pedroso; Silva; Santos, 2017, p.1).

Já a pesquisa exploratória foi mencionada por Richardson (2017, p.281) como aquela que “procura conhecer as características de um fenômeno para procurar explicações das causas e consequências do dito fenômeno”.

Utilizou-se também uma etapa de revisão de literatura, para efetuar uma busca por materiais científicos com temas correlatos ao do presente estudo. Essa etapa foi realizada em bases de dados nacionais e internacionais, como o Google Acadêmico®, Scielo® e Plataforma Capes®. Foram encontradas 19 referências correlatas ao tema central da presente pesquisa, a partir da utilização das palavras-chave: alergias e intolerâncias alimentares, cardápios digitais, segurança alimentar e serviços de alimentação.

Coleta de dados

Para a coleta dos cardápios de restaurantes localizados em meios de hospedagem foi realizada uma busca remota de empreendimentos hoteleiros, durante o período compreendido entre junho e julho de 2022, em bases de *sites* de reservas *online*, como o Trivago® e Booking®. Além desses, a plataforma Google® e páginas virtuais dos próprios meios de hospedagem também foram consultados.

Os cardápios encontrados possibilitaram uma análise da disponibilidade de opções para pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares em cardápios de restaurantes em MH, através de um roteiro de *checklist* para a avaliação dos cardápios *online* disponibilizado ao final deste artigo (Apêndice A). Para elaborar o instrumento em questão foram utilizadas como base os trabalhos de Ferrari, Meira e Soares (2022) e Menezes e Silva (2018), que também estudaram questões relativas às medidas para lidar com a perspectiva do atendimento de pessoas com alergias e intolerâncias alimentares em serviços de alimentação.

Análise dos resultados

Nesta etapa da pesquisa foram analisados os pontos levantados a partir dos conteúdos observados nos cardápios *online* selecionados, empregando-se uma análise descritiva básica através da tabulação dos dados coletados através da pesquisa remota. Para tanto, foi empregada a metodologia descrita por Sampieri, Collado e Lucio (2013).

RESULTADOS

Após a coleta dos cardápios realizada através de pesquisas *online* estes foram avaliados e classificados para a elaboração de gráficos e tabelas para apresentar os resultados. Foram encontrados 16 cardápios dos quais 12 encontravam-se disponíveis nos *sites* dos meios de hospedagem e quatro foram encontrados nos *sites* dos restaurantes.

Sobre a localização geográfica dos meios de hospedagem, realizada com base nas pesquisas *online*, a figura 1 apresenta o quantitativo de cardápios encontrados em cada estado, ressaltando que a figura em questão considera apenas os restaurantes inseridos em meios de hospedagem que disponibilizam seus cardápios digitais.

Considerando a tipologia dos meios de hospedagem nos quais os restaurantes encontrados estão inseridos, observou-se que do total de 16 estabelecimentos estudados, 15 deles se enquadram na tipologia hotel (93,7% dos *menus*). Quanto às demais tipologias verificou-se quase que ausência de cardápios disponibilizados de forma digital, constando apenas uma pousada.

A tabela 1 mostra os resultados quantitativos pertinentes ao número de opções de alimentos e bebidas fornecidos pelos restaurantes em seus cardápios. Observou-se que alguns estabelecimentos não oferecem nenhum tipo de bebida. Por questões éticas os nomes dos estabelecimentos foram suprimidos, sendo identificados apenas com letras (de "A" a "P").

Figura 1. Distribuição geográfica dos cardápios online de restaurantes encontrados no Brasil por estado



Fonte: Os autores (2022).

Tabela 1. Distribuição do número de opções presentes nos cardápios digitais de serviços de alimentação disponíveis *online*.

Restaurante	Opções de alimentos	Opções de bebidas
A	80	15
B	54	0
C	16	0
D	40	24
E	114	36
F	109	87
G	133	329
H	145	8
I	237	267
J	29	13
K	46	206
L	105	32
M	48	50
N	60	42
O	51	31
P	174	27
Total	1441	1167

Fonte: Os autores (2022).

Em relação às opções identificadas para pessoas com IA e/ou AA (Tabela 2), nove (56,25%, dos quais 37,5% encontravam-se no Rio de Janeiro) dos cardápios analisados contemplam tais alternativas, enquanto sete (43,75%) não identificam as opções diferenciadas para o consumo de pessoas com o perfil em questão.

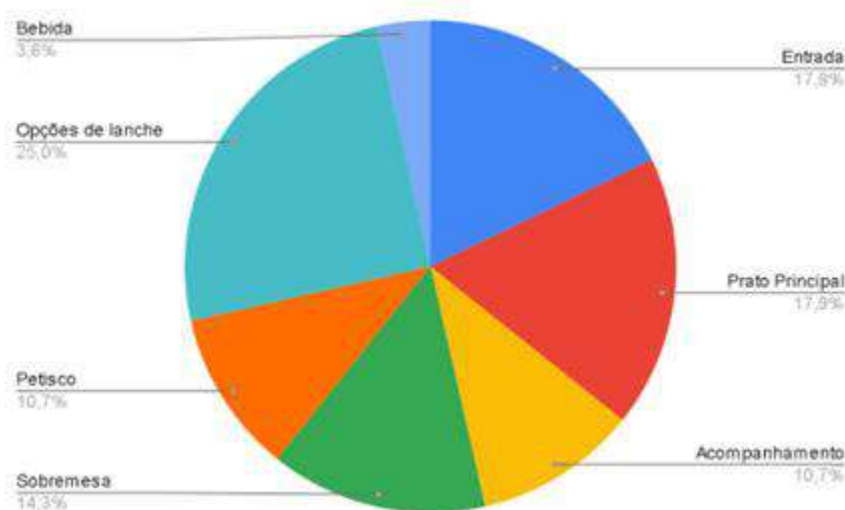
Tabela 2. Distribuição do número de opções de alimentos e bebidas identificadas para pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares presentes nos cardápios digitais de serviços de alimentação disponíveis *online*.

Restaurante	Opções de alimentos	Opções de bebidas
A	60	0
B	10	0
F	29	0
G	29	0
H	47	1
I	22	0
J	18	0
O	2	0
P	7	0

Fonte: Os autores (2022).

No gráfico 1 observam-se as categorias das opções identificadas para pessoas com AA e/ou IA que os cardápios apresentam. Nota-se que as opções de lanche, entrada e prato principal correspondem à maior oferta de opções diferenciadas, nesse sentido, percebe-se que a maior oferta desses alimentos se encontra nas principais refeições do dia da população brasileira, ou seja, almoço e jantar (comumente denominadas como grandes refeições).

Gráfico 1. Categorias identificadas para pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares que os cardápios analisados apresentam

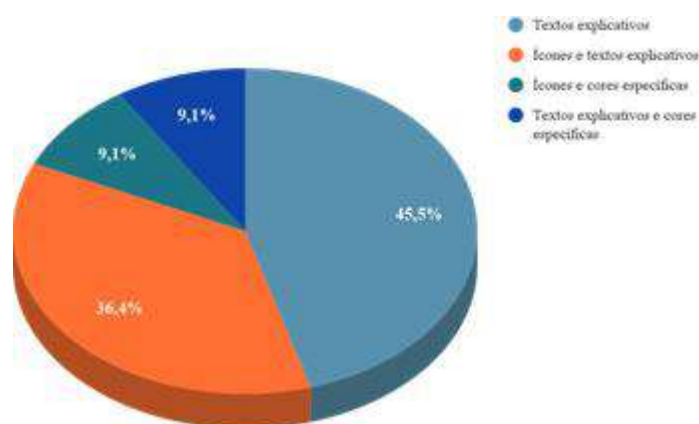


Fonte: Os autores (2022).

Quanto aos destaques nos cardápios sobre a oferta de opções para pessoas com AA e/ou IA, observou-se que dos nove restaurantes que oferecem opções de alimentos e bebidas para pessoas com essas necessidades alimentares envolvendo alergias e intolerâncias todos disponibilizam visualmente em seus cardápios tais informações.

Com relação à maneira de apresentar a identificação das substâncias com potencial alergênico nos cardápios pesquisados, o gráfico 2 demonstra que esses destaques estão disponibilizados em quatro categorias, principalmente com a utilização de textos explicativos.

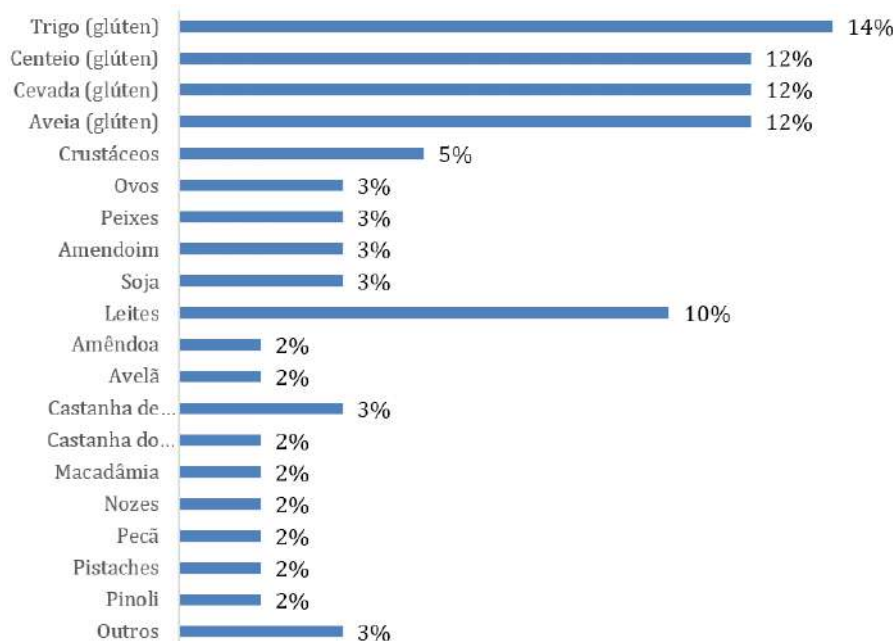
Gráfico 2. Disposição da identificação dos recursos empregados para identificar opções de alimentos e bebidas em cardápios para informação de pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares.



Fonte: Os autores (2022).

Observa-se no gráfico 3 a distribuição dos alimentos e/ou restrições alimentares identificadas nos cardápios na composição dos pratos oferecidos.

Gráfico 3. Distribuição dos alimentos e/ou restrições alimentares nos cardápios analisados.



Fonte: Os autores (2022).

Dentre os cardápios que fornecem opções de alimentos e/ou bebidas para pessoas com AA e/ou IA, quatro estabelecimentos apresentam algum canal para que esse público possa sanar eventuais dúvidas, enquanto cinco cardápios não oferecem nenhum canal para esse tipo de informação alternativa. Sendo assim, o principal veículo observado nos quatro estabelecimentos para que as pessoas com AA e/ou IA tirem suas dúvidas sobre as opções voltadas para esse público é a orientação do garçom ou outro funcionário do salão.

DISCUSSÃO

Com base nos materiais analisados foi possível observar que vários meios de hospedagem e seus restaurantes não disponibilizam os cardápios de forma digital e/ou *online*, dificultando a busca por estes arquivos e, por conseguinte, a análise desse tipo de conteúdo em pesquisas como a presente. Além disso, o público com AA e IA também pode sofrer o mesmo tipo de privação de informações, fato que pode impactar a decisão por escolher um MH que melhor se adequa às suas necessidades alimentares.

Segundo Monarim (2012) os estabelecimentos que fornecem de forma digital o seu cardápio possuem automação comercial, pois esse recurso possibilita a sua atualização em tempo real, diminuição de erros de ortografia, melhoria no atendimento e a redução de custos causados pelo uso de impressões e papéis. Sobre este último ponto ressalta-se ainda a questão da contribuição com as práticas voltadas à sustentabilidade ambiental: considerando-se a necessidade de substituições periódicas dos cardápios físicos em função de alterações diversas no *menu* há uma menor geração de lixo com o uso de cardápios digitais, visto que as versões impressas desse tipo de documento são descartadas quando ocorrem as alterações supracitadas.

Percebe-se que os estabelecimentos que não identificam os alimentos oferecidos como dotados de substâncias potencialmente causadoras de quadros de alergias e intolerâncias necessitam se ajustar à Lei nº 8.078 (op. cit.), conforme já destacado pelo trabalho de Aufieri *et al.* (2019) para garantir a segurança de seus consumidores no que tange ao consumo alimentar isento de substâncias que possam acarretar perturbações à saúde dos clientes.

Foi possível observar nos cardápios analisados que apenas um restaurante identificava uma de suas bebidas como própria para o consumo do público da presente pesquisa, fato que pode limitar as possibilidades de harmonização com as opções de alimentos, podendo comprometer a experiência gastronômica do cliente com AA e/ou IA. Nesse sentido vale ressaltar a importância da harmonização entre os diferentes tipos de alimentos e bebidas visto que tal combinação pode propiciar uma valorização da experiência supracitada para o consumidor. Além disso, há uma recente discussão sobre como os ingredientes com as mesmas substâncias de sabor tendem a harmonizar melhor do que outros ingredientes que compartilham diferenças (Southgate, Gslluzzo, Amaral, 2018).

Para que os consumidores com AA e/ou IA possam desfrutar de uma alimentação fora do ambiente caseiro torna-se necessário o comprometimento dos estabelecimentos produtores de refeições no sentido de fornecerem informações que tornem seus cardápios acessíveis a essas pessoas. De acordo com Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), agência reguladora do Ministério da Saúde, através da Resolução RDC 26/2015 (Brasil, 2015) de 02 de julho de 2015, estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos causadores de alergias e intolerâncias alimentares recebidos pelos serviços de

alimentação para a elaboração dos itens de seus menus. Por outro lado, esse tipo de estabelecimento não é obrigado a declarar os componentes causadores da AA e/ou IA em documentos que acompanham o produto. Nesse contexto, considerando as operações em restaurantes, o cardápio pode ser destacado como um documento essencial para a comunicação do estabelecimento com o cliente. É de responsabilidade do restaurante garantir que essas informações pertinentes aos pratos capazes de causar perturbações à saúde dos clientes estejam em destaque nos *menus* para prevenir a exposição aos alérgenos.

Adicionalmente, para a verificação de todos os pratos e/ou bebidas como opções para pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares, verificou-se que oito estabelecimentos dispõem de identificações compatíveis com as respectivas composições (presença de substâncias alergênicas) e um restaurante não menciona a composição de seus pratos. Como citado na Resolução RDC 26/2015 (op. cit.) o restaurante pode dispor de tais informações em seus cardápios, considerando a relevância desse tipo de conteúdo para que o direito à alimentação seja corporificado, tendo em vista as especificidades e condições pessoais, não apenas para saciar a fome, mas para garantir a segurança alimentar, considerando os grandes transtornos e, por conseguinte, riscos à saúde dos clientes com AA e/ou IA (Laitano, 2021). Cabe ainda mencionar, também segundo o Art. 30. da Resolução RDC 26/2015 (op. cit.), item III, que os serviços de alimentação devem zelar pela prevenção da contaminação cruzada, que é definida como

presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como consequência do cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos, ou como resultado da contaminação ambiental (Brasil, 2015, p.2).

Não obstante, ressalta-se também o conceito de direito humano à alimentação, que fala sobre o acesso, tanto físico quanto econômico, em qualidade e quantidade, à alimentação ou aos meios para permitir a obtenção dos alimentos saudáveis, reverberando na ausência da fome e da desnutrição. Tal direito humano consta nos artigos 6º e 227º da Constituição Federal, definidos pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2011).

Já na pesquisa de Aufieri *et al.* (op. cit), que também analisou a presença de alérgenos em cardápios de serviços de alimentação, foi possível perceber que símbolos e textos foram os principais recursos empregados para apontar esse tipo de substância. Destaca-se que para Fernandes *et al.* (2017, p.01) a identificação de alérgenos em cardápios pode ser considerada “um avanço social para escolhas alimentares de alérgicos em serviços de alimentação”, tendo em vista a utilidade desse recurso para a orientação dos clientes nessa condição clínica.

Segundo um estudo realizado por Menezes e Silva (2018), caso o restaurante não apresente informações identificadas sobre a composição de seus pratos nos cardápios, o único canal através do qual o consumidor poderá obter essas informações será a equipe do estabelecimento, sendo assim, é necessário dispor de profissionais treinados sobre os pratos servidos. Para tanto, os colaboradores devem ser qualificados acerca de conhecimentos sobre legislação sanitária de alimentos sobre o tema e a presença de documentação dos ingredientes utilizados para evitar o compartilhamento de informações equivocadas com os comensais. Também os profissionais envolvidos com a produção das refeições devem ser treinados no sentido de saber reconhecer os ingredientes que acarretam alergias e intolerâncias, e ainda sobre o conceito de contaminação cruzada.

De acordo com Foltran *et al.* (2012) o treinamento é fundamental para que o colaborador possa se desenvolver e conseqüentemente desenvolver a empresa, e atingir o nível de eficiência exigido para cada tarefa que precise realizar. Ainda segundo os referidos autores, a empresa deve capacitar seus colaboradores por meio de treinamentos para que eles tenham informações relevantes sobre procedimentos específicos, e, eventualmente, melhorarem os resultados do trabalho que eles exercem.

Por fim, destaca-se que são necessárias ações como o desenvolvimento de fichas técnicas de preparação culinária isentas de alérgenos variados para ofertar entradas, pratos principais e sobremesas, além de opções para lanches e café da manhã, bem como bebidas. Cita-se ainda a demanda pela implementação de Boas Práticas para a redução do risco de ocorrência de pontos críticos envolvendo situações que envolvam contaminação cruzada. Considerando todas essas colocações, é possível perceber que o adequado atendimento ao comensal com AA e/ou IA envolve vários colaboradores do serviço de alimentação, pois contempla atividades inerentes às rotinas de profissionais dos segmentos de gestão, produção e serviço.

CONCLUSÕES

Apesar das AA e IA serem consideradas temas atuais e relevantes para a saúde pública, que também estão atrelados ao estilo de vida dos indivíduos nessas condições, observaram-se poucos estudos sobre o assunto no Brasil.

Observou-se que há um número considerável dentre os estabelecimentos pesquisados que não oferecem nenhuma alternativa alimentar para as pessoas com esses perfis, expondo esse público ao risco ou impossibilitando seu atendimento segundo suas restrições alimentares. Ressalta-se ainda a importância da disponibilidade de *menus* digitais *online*, visto que este é um recurso contemporâneo para propiciar uma melhor informação das pessoas com alergias e intolerâncias alimentares.

Como limitação deste trabalho cita-se o número restrito de cardápios utilizados como objetos de pesquisa, entretanto, este entrave pode ser justificado pela indisponibilidade de *menus* nos canais pesquisados, considerando que a metodologia remota foi empregada para a coleta de dados.

AGRADECIMENTO

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão da bolsa de iniciação científica concedida ao primeiro autor.

REFERÊNCIAS

- ANDREGHETTO, Adriano. **A procura por informação sobre alimentação saudável nos Media Digitais**. Dissertação de M.Sc. Mestrado em Marketing Digital. Universidade Europeia. 2019.
- AUFIERI, Mariana Cerne *et al.* Análise dos alérgenos declarados em cardápios de restaurantes em shoppings. **Revista Univap**, v.25, n.48, p.13, 2019.
- BERZUINO, Miriã Benatti *et al.* Alergia alimentar e o cenário regulatório no Brasil. **Revista Eletrônica de Farmácia**, v. 14, n. 2, 18 set. 2017.
- BRASIL. Ministério da Justiça; Ministério da Economia, Fazenda e Planejamento; Ministério da Infra-estrutura. Dispõe sobre proteção do consumidor e dá outras providências, 1990. Acesso em: 14 de dezembro de 2022. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=8078&ano=1990&ato=376UTRq1keFpWTab7>
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Folder Direito Humano à Alimentação Adequada. 2011. Acesso em: 14 de dezembro de 2022. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/folder-direito-humano-a-alimentacao-adequada>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial da União**, de 03 de julho de 2015.
- BRASIL. Constituição Federal de. Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990: Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, de 12 de setembro de 1990.
- COSTA, Eweton Reubens Coelho. Comensalidade: a dádiva da hospitalidade através da gastronomia. **Revista de Cultura e Turismo**, ano 9, n.2, p.52 – 72, 2015.
- FERNANDES, Rita de Cássia de Souza *et al.* Proposta educativa para o avanço nas escolhas alimentares de alérgicos em serviços de alimentação: relato de projeto. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, v.15, n.1, p.842–850, 2017.
- FERRARI, Beatriz Lisboa; MEIRA, Kelly Cristina; SOARES, Maysa Pádua. **Alergias e intolerâncias alimentares: comportamento e perfil dos consumidores - uma revisão bibliográfica**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação). Universidade Federal de São Carlos. 2022.
- FIGUEIREDO, Danitielle Heloísa *et al.* Avaliação da prevalência de alergias e intolerâncias alimentares e do consumo alimentar de escolares matriculados em escolas municipais no interior de São Paulo. **Journal of Health Science Institute**, v.39, n.2, p.116 – 132, 2021.
- FOLTRAN, Cassia Uhler *et al.* Treinamento e desenvolvimento de pessoas: o sucesso das organizações. **Revista Alumni**, v.1, p.1, 2012.
- GULARTE, Cássio da Luz; CARDOSO, Jaqueline Fátima. Engenharia de Cardápio: aplicação do método Smith-Kasavana em um restaurante à la carte. **Revista Turismo em Análise**, v.31, n.1, p.133-158, 2020.

LAITANO, Isadora Camargo. **Direito à informação e segurança alimentar**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação). Curso de Bacharelado em Direito. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2021.

LOBO, Francine Albernaz Teixeira Fonseca; SANTOS, Mariana Alves dos; MONTES, Letícia Telles Pereira. Alergia alimentar: um problema crescente. **Saúde em Foco**, v. 8, n. 3, p. 39–53, 2021.

MENEZES, Luisa Elena Alves de; SILVA, Maria Cláudia da. **Avaliação do preparo de restaurantes para atender clientes com alergias alimentares na Asa Sul, Brasília-Distrito Federal**. Monografia. Faculdade de Ciências da Educação e Saúde. Centro Universitário de Brasília. 2018.

MONARIM, Luis Henrique. Cardápio digital para restaurantes, bares e similares - MM+. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Desenvolvimento Web). Universidade Tecnológica Federal do Paraná. 2012.

PEDROSO, Júlia de Souza; SILVA, Kauana Soares da; SANTOS, Laiza Padilha. Pesquisa descritiva e pesquisa prescritiva. **IX Jicex**, v.9, n.9, 2017.

RANGEL, Mary; RODRIGUES, Jéssica do Nascimento; MOCARZEL, Marcelo. Fundamentos e princípios das opções metodológicas: Metodologias quantitativas e procedimentos quali-quantitativos de pesquisa. **Omnia**, v.8, n.2, p.05-11, 2018.

RICHARDSON, Roberto Jerry. *et al.* **Pesquisa social: métodos e técnicas**. 4ª. edição. São Paulo: Atlas, 2017.

SAMPIERI, Roberto Hernandez; COLLADO, Carlos Fernández; LUCIO, Maria del Pilar Baptista. **Metodologia de pesquisa**. Porto Alegre: Penso, 2013.

SEVERINI, Valéria Ferraz Hospitalidade urbana: ampliando o conceito. **Revista Iberoamericana de Turismo – RITUR**, v.3, n.2, p.84-99, 2013.

SILVA, Marciana Siqueira da. Práticas informacionais no cotidiano de pessoas com restrições decorrentes de alergias e intolerâncias alimentares. **Informação em Pauta**, [S. l.], v. 7, n. 00, p. 1–3, 2022.

SOLÉ, Dirceu et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 1 - Etiopatogenia, clínica e diagnóstico. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. **Arquivos de Asma, Alergia e Imunologia**, v.2, n.1, 2018.

SOUTHGATE, Alice Nogueira Novaes; GALLUZZO, Ana Clara Dias; AMARAL, Fabiana Mortimer. **Chocolate e goiaba serrana: estudo preliminar sobre harmonização**. 2018. Disponível em: <https://downloads.editoracientifica.org/articles/210203381.pdf>. Acesso em: 23 set. 2022.

APÊNDICE A

ROTEIRO DE *CHECKLIST* PARA ANÁLISE DE CARDÁPIOS *ONLINE*

1. A partir de qual ferramenta digital o cardápio foi coletado?
() Site de busca () Site do meio de hospedagem () Redes sociais () Outro:
2. Em qual estado localiza-se o meio de hospedagem (MH) pesquisado?
3. Qual é a tipologia do MH?
() hotel () pousada () hostel () resort () navio de cruzeiro marítimo () navio de cruzeiro pluvial
4. Quantas opções (considerando alimentos e bebidas) o cardápio disponibiliza?
5. O cardápio contempla opções identificadas para pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares?
() sim () não
6. Se o cardápio contemplar opções com essa identificação de alimentos e/ou bebidas para pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares, quantas são (considerando alimentos e bebidas)?
7. Quais são as categorias das opções identificadas para pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares que o cardápio apresenta?
() entrada () prato principal () acompanhamento () sobremesa () petisco () opção de lanche () bebida
8. Há algum destaque no cardápio sobre a oferta de opções para pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares?
() sim () não
9. Com qual recurso as opções para pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares estão identificadas no cardápio?
() ícones () textos explicativos () cores específicas () ícones e textos explicativos () ícones e cores específicas () textos explicativos e cores específicas
10. A identificação de todos os pratos e/ou bebidas como opções para pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares são compatíveis com as respectivas composições desses itens?
() sim () não
11. Qual(is) alimento(s) e/ou restrição(ões) alimentar(es) estão assinalados no cardápio?
() Trigo (glúten) () Centeio (glúten) () Cevada (glúten) () Aveia (glúten) () Crustáceos () Ovos () Peixes () Amendoim () Soja () Leites () Amêndoa () Avelã () Castanha de caju () Castanha do Pará () Macadâmia () Nozes () Pecã () Pistaches () Pinoli () Outro(s)
12. O cardápio apresenta algum canal para que as pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares tirem eventuais dúvidas sobre as opções voltadas a esse público?
() sim () não
13. Caso a resposta da questão anterior seja positiva, que canal(is) é(são) esse(s)?
() Orientação com o garçom ou outro funcionário do salão () Telefone () E-mail () Outro:

Monopólio, Carestia e “Carne Virada”: a notícia de um protesto popular na Baixa dos Sapateiros, Salvador (BA), no ano de 1919

Monopoly, famine and “Carne Virada”: the news of a popular protest in Baixa dos Sapateiros, Salvador (BA), in 1919

Monopolio, hambruna y “Carne Virada”: la noticia de una protesta popular en Baixa dos Sapateiros, Salvador (BA), en 1919

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.57318>

Elenilson Da Silva Santos | elenilson santos30@hotmail.com

<https://orcid.org/0009-0004-8650-3959>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Vilson Caetano De Sousa Junior | vilsonjr@uol.com.br

<https://orcid.org/0000-0002-8112-6582>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Recebimento do artigo: 08-março-2023

Aceite: 07-outubro-2023

SANTOS, E. S.; SOUZA JR., V. C. Monopólio, Carestia e “Carne Virada”: a notícia de um protesto popular na Baixa dos Sapateiros, Salvador (BA), no ano de 1919. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 45-67, jun. 2024.



RESUMO

A carne é um gênero alimentício presente com frequência na mesa dos soteropolitanos. O consumo se estende da colônia ao império, transcendendo a república e permanecendo até os dias atuais. Muitos desafios foram enfrentados pelo povo para garantir carne de qualidade na mesa. O presente artigo é fruto de uma pesquisa documental, realizada nas Bibliotecas Central do Estado da Bahia e no Arquivo Municipal da cidade de Salvador, entre os anos de 2019 e 2020, tendo por objetivo resgatar, relatar e discutir, parte desta história da nossa cidade e da alimentação do seu povo, onde os soteropolitanos tiveram que enfrentar uma tentativa de venda de carne deteriorada na Baixa dos Sapateiros no ano de 1919. Através da análise de reportagens de jornais da época, a exemplo do A Hora, Jornal de Notícias, além de publicações oficiais como o Diário Oficial do Estado da Bahia, aliado aos referências teóricas contidos neste texto, abordaremos questões sobre o abastecimento da cidade, segurança alimentar, intervenções do estado, entre outros assuntos correspondentes à venda de carne bovina neste período.

Palavras-chaves: Gastronomia; Carne; História; Abastecimento; Cultura Alimentar.

ABSTRACT

Meat is a foodstuff that is frequently present on the tables of Salvadorans. Consumption extends from the colony to the empire, transcending the republic and remaining until the present day. Many challenges were faced by the people to ensure quality meat on the table. This article is the result of a documentary research, carried out at the Central Libraries of the State of Bahia and at the Municipal Archive of the city of Salvador, between the years 2019 and 2020, with the objective of rescuing, reporting and discussing part of this history of our city and the food of its people, where the people of Salvador had to face an attempt to sell spoiled meat in Baixa dos Sapateiros in 1919. Through the analysis of newspaper reports of the time, such as A Hora, Jornal de Notícias, From official publications such as the Official Gazette of the State of Bahia, together with the theoretical references contained in this text, we will address questions about the city's supply, food security, state interventions, among other issues related to the sale of beef in this period.

Keywords: Gastronomy; Meat; History; Supply; Food Culture.

RESUMEN

La carne es un alimento que está presente con frecuencia en la mesa de los salvadoreños. El consumo se extiende desde la colonia hasta el imperio, trascendiendo la república y manteniéndose hasta nuestros días. La gente enfrentó muchos desafíos para garantizar carne de calidad en la mesa. Este artículo es el resultado de una investigación documental, realizada en las Bibliotecas Centrales del Estado de Bahía y en el Archivo Municipal de la ciudad de Salvador, entre los años 2019 y 2020, con el objetivo de rescatar, informar y discutir parte de esta historia de nuestra ciudad y de la comida de su gente, donde los salvadoreños tuvieron que hacer frente a un intento de vender carne podrida en la Baixa dos Sapateiros en 1919. A través del análisis de reportajes periodísticos de la época, como A Hora, Jornal de Notícias, a partir de

publicaciones oficiales como el Diario Oficial del Estado de Bahía, junto con las referencias teóricas contenidas en este texto, abordaremos cuestiones sobre el abastecimiento de la ciudad, la seguridad alimentaria, las intervenciones estatales, entre otras cuestiones relacionadas con la venta de carne vacuna. en este periodo.

Palabras claves: Gastronomía; Carne; Historia; Abastecimiento; Cultura Alimentaria.

INTRODUÇÃO

A carne é um gênero alimentício que há muito tempo frequenta as mesas dos consumidores, movimentando a economia das cidades e do campo, interfere em decisões políticas, além de desafiar as medidas econômicas transcorrentes de sua trajetória histórica. Provocou e continua a provocar descontentamento, escândalos e desconfortos, a quem fornece e principalmente para quem compra. É geradora de riquezas e conseqüentemente de desigualdades, contudo, contribuiu para a modernização das cidades, do comércio, da indústria de alimentos e infraestrutura. No que diz respeito ao escoamento de produção, interfere nas gestões políticas da cidade com a influência de pecuaristas que se estendem por todos os órgãos e mecanismos da administração pública. O Alimento é parte fundamental na vida das pessoas, classes políticas e econômicas e em vantagem nas relações de poder, sendo percebido muito cedo a carne como parte importante desse processo.

A alimentação está na agenda política brasileira desde a colônia, passando pelo império e chegando à república. Com as medidas protecionistas aos consumidores, estabelecendo regras para a higiene e segurança alimentar, combate aos preços abusivos, como também favorecendo quem quer obter o máximo de lucro. E assim, continua até os dias atuais, na busca de controle e disciplina das populações nas políticas alimentares, seja no âmbito da comercialização de carne ou na higiene e segurança alimentar. O papel do Estado é fundamental neste contexto, principalmente na relação entre o setor produtivo e os consumidores (Graham, 2013).

O estado mantém este mecanismo em funcionamento mesmo que seja preciso desfavorecer as camadas mais pobres, aqueles que de fato precisam da política de abastecimento, já que são um contingente em constante crescimento, sendo necessário a manutenção do *status quo* das classes de prestígio a partir do controle e monitoramento sobre a alimentação das populações pobres.

O presente texto faz um breve estudo sobre a carne dentro das políticas de Higiene, Segurança Alimentar, Políticas de Abastecimento e impacto nas vidas dos soteropolitanos dentro do contexto econômico e social no ano de 1919, tendo como objeto de análise descritiva as tentativas de venda de carne virada (deteriorada). A carne em estado de decomposição vendida durante esse período era chamada pelos jornais da época e pelos populares de carne virada.

A pesquisa teve como principal método a análise documental, que consiste num amplo exame de documentos (jornais, revistas, relatórios, materiais iconográficos etc.) com o intuito de obter dados, extraindo deles, informações a fim de compreender um fenômeno (Krippa,

Scheller, Bonotto, 2015, p.1). A pesquisa teve como fonte primária, notícias de jornais locais, do período a ser pesquisado e publicações oficiais. As fontes documentais foram pesquisadas na Biblioteca Central do Estado da Bahia (BCEB) e na Fundação Gregório de Matos (FGM), que sedia o Arquivo Municipal da Cidade de Salvador. Como fonte secundária, pesquisas bibliográficas para embasamentos e referenciais teóricos de historiadores, antropólogos e demais contribuições para elucidar as ideias do texto. O recorte histórico estabelecido foi entre os anos de 1919 a 1920, foi escolhido devido às grandes transformações que a cidade de Salvador veio a passar, em função das reformas urbanas, higienista, e remodeladoras, não somente dos aspectos físicos da cidade, mas também no que diz respeito, à salubridade, comportamento social, e regulação dos espaços públicos e privados. Há um caráter de limpeza, político, econômico, e principalmente social (Silva, 2020).

A coleta de dados foi estabelecida no período de fevereiro de 1919, mês em que foi noticiada a revolta da população com a chegada da carne podre (virada) ao mercado da Baixa dos Sapateiros, a dezembro de 1920, com o intuito de buscar desdobramentos sobre o fato ocorrido em fevereiro de 1919, ligados diretamente a ele ou não. As primeiras notícias foram encontradas no jornal A Hora, que foi consultado de janeiro de 1919 a dezembro de 1920. Com base neste mesmo período, demais títulos foram pesquisados, inclusive os do Jornal A Tarde, disponível através do Projeto A Tarde História da Bahia, localizado, na Biblioteca Central do Estado da Bahia, (BCEB) no primeiro andar, setor de periódicos. No projeto é possível pesquisar versões digitalizadas do jornal A Tarde em circulação desde 1912 até os dias atuais.

As tabelas citadas neste trabalho, no que se refere à exportação de Carne e demais dados, foram retirados do Diário Oficial do Estado da Bahia (DOE), onde são publicadas as ações de governo. Esse material também foi consultado na BCEB. Na Fundação Gregório de Matos (FGM) foram pesquisados livro de registro da Intendência Municipal, Seção Serviços Externos, Livro dos Fiscais das casas de Negócio, de 1913 a 1919. As notícias foram escolhidas tendo com critérios: os aspectos higiênicos sanitários da carne virada; a descrição das características físicas e sensoriais da carne virada; os aspectos higiênico sanitários da cidade de Salvador em 1919; e os desdobramentos destas notícias no que se refere aos aspectos sociais e econômicos, tendo como enfoque as constantes denúncias de monopólio, e carestia (aumento de preço) do gênero alimentício, mesmo depois do fato de ter chegado carne estragada a um dos mercados da cidade. Nesta perspectiva, vamos abordar a carne virada, no viés, higiênico sanitário, urbanístico e estrutural da cidade de Salvador, e o econômico-social (Silva, 2020).

Além das notícias jornalísticas, foram consultados, o Diário Oficial do Estado, acessado na Biblioteca Central, onde foram encontradas informações oficiais do governo sobre o mercado de criação de bovinos e exportação de carne bovina congelada no Brasil, inclusive números do rebanho total da criação de gado na Bahia. Foram consultados também no Arquivo Municipal, na Fundação Gregório de Matos, localizado na Rua Chile 31, Salvador Bahia, arquivos referentes a legislação do período pesquisado, no que tange, o comércio de alimentos, e também açougues, tendo sua fiscalização sob responsabilidade da chamada, Diretoria de Higiene.

O texto visa contribuir e mostrar um pouco da história soteropolitana, explicando o contexto histórico social que está inserido na venda de carne virada. Busca conhecer e compreender o sistema precário de abastecimento de Salvador em transformação no início do

século XX, através de suas reformas urbanísticas e sociais, visando relacionar o problema da Carne Virada e suas consequências alimentares econômicas, políticas e sociais à população de Salvador. É esperado, que o presente texto fomente e provoque, futuras discussões no que tange a história da alimentação, a gastronomia e seus aspectos políticos, econômicos e sociais, para que assim possamos compreender os desafios do passado, enfrentar os desafios do presente e nos preparar para os desafios do futuro.

SALVADOR UM ESPAÇO DE CONFLITOS E TRANSFORMAÇÕES NO INÍCIO DO SÉCULO XX

Os anos finais do século XIX foram marcados por profundas transformações nos cenários políticos, sociais e econômicos do Brasil. Dentre algumas, podemos destacar, a transição da monarquia para república e uma maior ênfase, aplicação e aprimoramento dos ideais do liberalismo econômico, em contraste com algumas intervenções do Estado, além da busca por civilidade e modernização. Em meio à Proclamação da República e um processo de pós-"abolição" (Filho, 1999), Salvador era uma cidade imersa nestas transformações, à sua maneira, dentro dos seus próprios conflitos e imbricamentos políticos e sociais.

Tínhamos de um lado, a população pobre em sua maioria negros e negras que lutavam por espaço, numa sociedade que tentava se embranquecer e apagar seu passado colonial e escravista. Somado a isso o surgimento da classe operária que já nasce em meio à pobreza, em um Brasil que tentava se industrializar e não oferecia boas condições de trabalho e salário para os operários. Em contrapartida, temos as elites políticas da cidade, que ainda buscavam se adaptar ao novo jogo político estabelecido pelo recém-proclamado regime republicano. As elites econômicas da cidade destacavam os grandes comerciantes, "a vaidosa cidade dos Negociantes dos anos 1900" e capitalistas do ramo industrial, que se instalaram em Salvador (Mattoso 1979). Os engenheiros, advogados e principalmente os médicos eram considerados a elite intelectual da época. Os médicos eram os principais responsáveis pelas ideias higienistas e depuradoras, tanto na construção como na difusão nos meios político e social. Foram influenciadores das políticas de Estado no que diz respeito à higiene, remodelamento urbano e comportamento dos cidadãos da cidade de Salvador neste período (Silva, 2020).

A busca por modernidade e civilidade era compartilhada por vários cantos do país. Houve processo de remodelamento em cidades como São Paulo, Rio de Janeiro e Sergipe, todas com as suas maneiras e os seus conflitos. É importante salientarmos que em metrópoles como Rio de Janeiro e São Paulo, onde nestas cidades os cidadãos foram compelidos a aceitar tais remodelamentos em nome da civilidade e modernização, mesmo assim havia conflitos. No Rio de Janeiro a Revolta da Vacina foi um motim popular ocorrido entre 10 a 16 de novembro de 1904 na cidade do Rio de Janeiro, até então capital do Brasil. Seu pretexto imediato foi uma lei que determinava a obrigatoriedade da vacinação contra a varíola, mas também é associada a causas mais profundas, como as reformas urbanas que estavam sendo realizadas pelo prefeito Pereira Passos e as campanhas de saneamento lideradas pelo médico Oswaldo Cruz (Silva, 2020).

Em Salvador não foi diferente, as elites políticas, econômicas e intelectuais, tentavam extirpar todas as marcas do passado colonial e escravocrata da cidade, não só no aspecto

político e econômico, mas também no social. A mudança neste sentido era muito bem-vinda, ao menos para as classes mais abastadas, contudo não houve protestos tão acentuados dos populares como no Rio de Janeiro. José Joaquim Seabra em seu discurso ao fim do mandato como governador (1912 a 1916) disse no dia 29 de março de 1916: “Justiça é dizer, neste particular, que a população, reafirmando os atributos de sua docilidade e fácil obediência à lei, não criou nem lhe opôs maiores resistências, aceitando, em geral e sem protesto, as medidas novas.” [sic]. (Imprensa Oficial do Estado, DOE 29/03/1916, p.2405).

O autor, Heráclito Ferreira nos ilustra bem esta perspectiva:

No entanto, as intervenções reformadoras em Salvador guardaram questões peculiares, uma vez que elas não impuseram, como no Rio de Janeiro e São Paulo, como resultado de um crescimento demográfico vertiginoso, propiciado no Centro-Sul, pela industrialização em rápida escala. Se Pereira Passos, no Rio, lutava contra as feridas do Progresso, J.J. Seabra, na Bahia, tentava curar as Chagas do “passado colonial”, que haviam transformado, paradoxalmente, os vestígios do nobre e opulento passado colonial baiano na expressão de sua decadência, frente à nova ordem modernizadora (Ferreira, 1999, p.241).

Os primeiros 30 anos do século XX, serão marcados principalmente por esta busca por civilidade a partir dos modelos europeus, principalmente o francês¹, tido como referências no período abordado. A estrutura urbanística e econômica da cidade haveria de passar por transformações assim como sua organização social, no que tange a estrutura familiar, os comportamentos e costumes, além dos hábitos alimentares e higiênicos. Tudo que remetesse ao passado colonial deveria ser esquecido, assim como o que fizesse alusão ao não civilizado, que fosse de encontro a nova ordem estabelecida e orquestrada pela elite econômica, política e intelectual, tudo seria repensado e o que não estivesse de acordo era marginalizado e excluído (Bresciani, 1992).

Tal preocupação com o ordenamento e higienização da cidade já havia se manifestado no período de 1912-1916 no governo de J.J Seabra. Uma série de remodelações buscaram dar uma nova ordem à cidade. Médicos, sanitaristas, engenheiros e políticos orquestram as novas bases urbanísticas, sanitárias e sociais da nossa cidade. A higiene era uma das palavras de ordem, pensada não somente na direção da limpeza, da saúde, mas também da depuração social. As ruas precisavam ser asseadas, redes de esgoto construídas, pandemias e endemias tinham que ser controladas. Por outro lado, mendigos deveriam ser retirados das ruas, as

¹ Na segunda metade do século XIX, a intervenção sobre o meio ambiente transformou o espaço urbano num grande laboratório. Se nas ruas de Paris do 2º império as reformas do prefeito Haussmann fazem política de terra arrasada em vários bairros com o duplo objetivo de desfazer amontoamentos de edificações e de pessoas, nos bairros operários, a ação saneadora atinge as moradias na intenção de substituir a rede de promiscuidade por uma série de comportamentos inadequados. A ideia Sanitária, eixo do que se poderia considerar um começo de política habitacional procura atingir o íntimo das pessoas por meio de redefinição do espaço da casa, organizado de maneira a que seus ocupantes desenvolvessem hábitos civilizados. No espaço externo um belo traçado de ruas e avenidas sem ponto de estrangulamentos sem barricadas; em casa, famílias edificadas pelos preceitos burgueses da moralidade e do trabalho. Sem dúvida um ambicioso projeto disciplinador e utópico (Bresciani, 1992, p. 16 e 17).

negras comerciantes com seus trajés, tabuleiros e gamelas², não deveriam mais circular. Higienizar as ruas também se fazia necessário ante a esta onda de modernidade (Silva. 2020).

Higienizar o espaço público era tarefa que exigia novos padrões de sociabilidade, com vista à reorganização radical da família, do trabalho e dos costumes. Nessa perspectiva, o projeto de reforma urbana, para além do sentido manifesto de melhorar a qualidade de vida da população, tinha fortes bases ideológicas e morais (Ferreira, 1999, p.242.)

Aprofundando um pouco mais o comércio de rua, esta atividade era feita em sua maioria por mulheres negras, ainda segundo (Ferreira, 1999) “*a qualidade da comida de rua passou a ser uma preocupação obsessiva*”. Para o pensamento higienista da época, o cheiro nauseabundo dos negros aliado ao contato manual com o alimento era a porta de entrada para mazelas e doenças. Havia uma constante crítica às formas de como esse comércio era feito nas ruas. Não só o *modus operandi*, mas também as indumentárias e os produtos vendidos. Para jornalistas, intelectuais e outras personalidades, estas práticas feitas pelas mulheres e homens pobres, negros principalmente, era facilmente associado à África e a escravidão. Coisas que deveriam ser esquecidas, pois remetem a ideia de incivilidade, atraso, barbárie e falta de higiene (Ferreira, 1999).

A Crítica à roupa tradicional das mulheres pobres e trabalhadoras geralmente as associada à África, à escravidão, que por sua vez, eram relacionadas a barbárie, atraso e falta de higiene. A conotação africanizada de muitos hábitos era incompatível, como salientou Peter Fry, com a suposição das elites de que a cidade possuía uma cultura menos homogênea devendo tudo aquilo que se diferencia do projeto higienista republicano ser tratado como desvio ou criminalizado (Ferreira, 1999, p.246).

Ilustrando a fala de Ferreira (1999), uma matéria do jornal, A Tarde de 25 de junho de 1915, retrata bem essa comparação do ambiente de comércio e seus frequentadores com a África, em tom pejorativo e depurador. A crítica que se faz na matéria jornalística é em relação ao Mercado Modelo (Figura 1). O jornal critica a iniciativa do município em liberar a venda de produtos do lado de fora do mercado. É perceptível que trabalhadores pobres fazem parte deste comércio e desse “monturo”³ como afirma a reportagem.

- Vamos á costa d’Africa?
- Agora? Em que paquete?
- Não; é desnecessário atravessarmos o Atlantico.?!
- Desçamos o elevador
Descemos e a costa d’Africa para o amigo era o Mercado Modelo. [sic]
(BCEB, Jornal A Tarde, 25/06/1915, p.1)

² Espécie de bacia ou vasilha esculpida em madeira que as negras comerciantes utilizavam para vender, carnes e vísceras, bovinas, suínas e laníferas. Em 1904 esse tipo de venda foi proibida através de uma postura municipal e a regulamentação da venda de carnes na cidade.

³ Monte de lixo, aglomeração de coisas velhas e descartadas.

Figura 1. Reportagem sobre o Mercado Modelo – Salvador



Fonte: BCEB- Jornal A Tarde, 25 de junho de 1915

Os ordenamentos e a disciplina eram as ideias notoriamente destinadas às minorias. As intervenções urbanísticas na cidade regidas pelo governador Seabra, os médicos, engenheiros, políticos e demais categorias que o apoiavam, preparavam a cidade para abrigar uma nova organização político-social e econômica. O intuito de alargar as ruas para o ar circular, a criação das avenidas de vale, a reorganização dos comércios e das feiras livres, os cuidados como a higiene no sentido da saúde e da depuração, seja moral, social e racial, tinham o intuito de segregar e disciplinar as partes inconvenientes da sociedade, homens negros e mulheres negras, os pobres, os mendigos, vadios, prostitutas, e os "menores vagabundos" como eram chamados os menores em situação de rua na época. As ruas precisavam estar livres de indesejáveis para o trânsito livre das classes ditas de respeito e das famílias mais abastadas, as pessoas civilizadas (Bresciano, 1992).

Numa avaliação que persiste até hoje, a figura monstruosa do pobre doente, sujo, semi-moralizado e racionalmente incompleto foi amplamente divulgada para justificar uma estratégia que desejava levá-lo do conforto selvagem ao conforto policiado. Médicos, administradores, jornalistas, cientistas sociais, engenheiros e arquitetos contribuíram para definir em termos sociais e espaciais, a linha da marginalidade e a partir de um longo repertório de informações colhidas da relação direta com a pobreza. A anotação paciente de comportamentos individuais e familiares ajudou a elaborar a imagem coletiva monstruosa da população das cidades com seu caráter indiscernível e imerso ao lodaçal da incivilidade (Bresciani, 1992, p.17).

O MONOPÓLIO, O COMISSARIADO E A CARESTIA

Os jornais do século XX, mais precisamente de 1919 e 1920 denunciavam a prática de monopólio da carne praticado pelo coronel Francisco Amado Bahia. O mesmo segundo os jornais, detinha grande parte dos açougues da cidade, principalmente na Baixa dos Sapateiros, e além disso era proprietário do Frigorífico São José da Mata, do qual era responsável por grande parte do fornecimento de carne para a cidade de Salvador. Em uma charge do jornal A Hora de 15 de junho de 1920 ele é denominado de o Rei do Beef (Figura 2).

Zé- Mas não há carne seu Bahia?

Amado Bahia- Carne há, gado é que não. Mande chover e verdejem os pastos que a carne não subirá (BCEB, Jornal A Hora, O Rei do Beef, 15/06/1920, p.1).

Figura 2. Charge “O Rei do Beef”



Fonte - BCEB- Jornal A Hora, 15/06/1920

As intervenções do Estado na economia não cessaram no século XX. A taxaço e liberação dos preços obedeciam aos critérios e impulsos momentâneos, a exemplo do emprego imediato dos ideais do liberalismo na economia soteropolitana, e as circunstâncias do momento como secas, enchentes e guerras. Sempre houve problemas para abastecer uma cidade do tamanho de Salvador com um crescente contingente populacional, principalmente da população pobre. As regiões criadoras de gado eram muito afastadas da cidade, as estradas não ofereciam boas condições para o transporte dos animais, a infraestrutura da cidade dificultava a comunicação com os centros produtores nesse período, mesmo com utilização e ampliação das estradas de ferro no século XX. Sem contar o caráter importador-exportador da Bahia, já que abastecia com alimentos outras regiões do país (Graham, 2013).

Durante todo o século XIX, situação de abastecimento da província da Bahia e, especialmente da cidade do salvador era irregular e deficiente. Para isso concorriam vários fatores: os primeiros relacionam-se a problemas de produção e produtividade local, os segundos provém da falha de comunicação e de transportes adequados, os terceiros são oriundos da própria estrutura comercial da cidade que além de exportadora-importadora é também distribuidora de gêneros alimentícios por boa parte do nordeste brasileiro. Finalmente, há de considerar a atitude ambivalente e timorata dos poderes local e regional, que ora liberavam os preços, ora os taxavam, obedecendo a impulsos e contingências do momento (Matoso, 1978, p.253).

A questão da precariedade do abastecimento irá se intensificar nos anos iniciais do século XX, com o crescimento demográfico da cidade em ritmo acelerado e as atenções das elites e do poder público voltadas para as reformas urbano sanitárias que tinham como prioridade a civilidade, a modernização e a higiene. Transversalmente a segregação de quem deveria pertencer nesta cidade idealizada pela elite local. Sendo assim, não houve qualquer interesse em pensar uma política de produção e abastecimento de alimentos que acompanhasse o crescimento das populações urbanas pobres (Linhares, 1979).

A situação não pareceu melhorar daí por diante. Pelo contrário, agravou-se com o crescimento demográfico, sem vislumbre de uma política que visasse a produção de gêneros para o consumo urbano, sobretudo das camadas populares, numericamente em ascensão. A guerra europeia de 1914-1918, ao dismantelar os setores de produção e de comercialização, voltados para o consumo interno – encaminhando grande parte dos gêneros alimentícios para exportação- veio encontrar não apenas em Recife, mas em outros centros urbanos do país, em situação crítica de abastecimento alimentar. Os distúrbios populares e a criação do Comissariado de Alimentação Pública foram as respostas dadas pelos dois setores até então marginalizados na questão do abastecimento urbano: o consumidor, mais desfavorecido social e economicamente, e o Estado (Linhares, 1979, p.193).

Quando Mattoso (1979) diz que “as atitudes ambivalente e timorata dos poderes local e regional, que ora liberavam os preços hora taxavam”, temos como exemplo no século XX, a criação do Comissariado de Alimentação Pública. Durante os anos posteriores à Primeira Guerra Mundial (1914-1918), não somente o mundo, mas também o Brasil foi tomado por uma onda de escassez de vários produtos, principalmente os gêneros alimentícios. A guerra é tragédia para alguns, mas oportunidade de ganho e lucro para outros. A falta de alimentos no país tinha como um dos principais motivos a forte exportação para Europa que sofria consequências da grande guerra. Houve nesse momento um grande volume de exportações de gêneros alimentícios principalmente a carne, já que nesse período era possível transporte de cargas congeladas. A carne congelada já era exportada para outros países em grande volume (Quadro 1). Como demonstra um relatório publicado no Diário Oficial do Estado (DOE) de 01 de fevereiro de 1919.

A exportação de carne congelada no Brasil **começou em 1914**, em cujo ano foram exportados 1.415 kilos no valor de 1:100\$000. Em 1915, a exportação foi de 8.514 toneladas, com o valor de 6.121 contos, papel, equivalente a libras 309.706. Em 1916, foram exportadas 33.611 toneladas com valor de 28.193 contos, correspondentes a 1.414.000 libras. Grande parte da carne, que figura como exportada para a Itália, destina-se ao abastecimento das forças Inglesas no Egypto e nos Balkans. (BCEB, Empresa Gráfica da Bahia, DOE de 01/02/1919, p.1406).

A composição da amostra com um número maior de respondentes oriundos de ciências contábeis reflete o número de matriculados em cada curso na instituição. A população selecionada, embora limitada, busca cumprir os objetivos básicos e exploratórios desta pesquisa, colocando em enfoque um conjunto de estudantes com potencial para gestão de custos de um dos maiores polos gastronômicos do país.

Quadro 1. Estatística da carne congelada

Exportação mensal:

Anno	Toneladas			Valor em Contos de Réis em papel		
	1915	1916	1917	1915	1916	1917
1º trimestre	136	4.277	17.693	81	3.279	15.931
2º trimestre	819	4.277	17.693	81	3.279	15.931
1º trimestre	954	12.390	35.663	650	9.772	3.211
2º trimestre	2.402	13.911	14.807	1.706	11.792	13.327
Outubro	1.224	2.587	3.188	871	2.328	2.889
Novembro	2.205	3.506	8.675	1.462	3.159	7.807
Dezembro	1.838	1.266	4.119	1.432	1.142	4.119
4º trimestre	5.157	7.369	15.982	3.765	6.629	14.795
2º trimestre	7.559	21.270	30.789	5.471	18.421	28.122
Anno	8.154	33.661	66.452	6.121	28.193	61.338

Fonte - BCEB, Empresa Gráfica da Bahia. DOE- 01/02/1919

O Diário Oficial do Estado (DOE) demonstra a existência de um grande volume de exportação da carne. Nesse mesmo período, a Bahia se encontrava entre os seis maiores rebanhos bovinos do país, em 1919 (Quadro 2).

Quadro 2. Volume de exportação de carne

Estados da República	Cabeças de gado
Alagoas	277.500
Amazonas	133.210
Bahia	2.850.310
Ceará	529.580
Distrito Federal	17.430
Espírito Santos	176.230
Goyaz	1.934.830
Maranhão	706.700
Matto Grosso	2.717.550
Minas Gerais	6.342.600
Pará	578.620
Parahyba	370.310
Pernambuco	599.600
Piauí	894.870
Rio de Janeiro	556.310
Rio Grande do Norte	362.750
Rio Grande do Sul	6.657.940
Santa Catharina	562.300
S. Paulo	1.792.880
Sergipe	298.560
Território do Acre	13.210
Brasil	28.962.180

FONTE - BCEB, Empresa Gráfica da Bahia, Rebanho Brasileiro. DOE- 01/02/1919.

A crescente exportação de gêneros alimentícios, em função das altas demandas da Primeira Guerra Mundial, tornou a carne um dos principais produtos de exportação como observado na tabela acima. O volume de venda para o exterior de carne bovina contribuiu para a escassez desse gênero alimentício de primeira necessidade, já que era mais lucrativo fornecer ao mercado externo. Aliado a isso, a crescente alta dos preços, em conjunto com as práticas de açambarcamento e ação dos atravessadores, velhos conhecidos desde o século XVIII, continuavam a subjugar os mais pobres. A monopolização, transportes precários e alta abusiva dos preços, levam o Estado a criar o Comissariado de Alimentação Pública para “intervir e regular” uma economia hegemônica e liberal, que tem suas bases nos anos finais do século XVIII (Linhares, 1979).

Um dos principais papéis do comissariado era a regulação de preços dos gêneros considerados de primeira necessidade como farinha de mandioca, açúcar, feijão, arroz, carne seca e carne verde. Contudo, Linhares nos mostra que o Estado não iria intervir na economia ao ponto de se indispor com as classes que detinham a hegemonia, por mais que o Comissariado fosse útil às classes mais pobres contra a chamada “*carestia*” dos gêneros. Este mesmo Estado que deveria defender os interesses do povo, visava um ordenamento, não a satisfação das necessidades da população. Ele buscava eficácia e funcionamento do sistema produtivo, preservando as relações perversas de um mercado abusivo que visava apenas o lucro (Linhares, 1979).

Por outro lado, não podemos crer que o Estado iria intervir na economia contra os interesses das classes que detinham a hegemonia, pois o Estado, de certa forma, era a expressão desta mesma hegemonia. Logo, a oposição das classes produtoras à intervenção não podia ser generalizada; devemos atentar para que classes ou frações de classe combatiam o Comissariado de Alimentação Pública, qual era a alternativa proposta e, e por fim a que interesses atendia a intervenção ou como diriam outros, qual a sua racionalidade. Não temos dúvida em afirmar que a intervenção do Estado na economia do abastecimento visava a um tipo especial de ordenação; propunha-se atingir um objetivo e o seu bom êxito implicava só seu desaparecimento (Linhares, 1979, p.44).

O pensamento de Linhares pode ser ilustrado através da reportagem do jornal A Tarde de 25 de junho de 1919, onde foram publicadas denúncias sobre a prática de favorecimento do Comissariado aos preços da carne verde. Através da carta de um leitor, o jornal questiona a posição do comissariado em relação ao preço da carne verde praticado na capital e o preço do interior que é um tanto menor. É explicitado que o Comissariado de Alimentação Pública favorece os interesses do Coronel Amado Bahia.

O boi é sagrado. O Comissariado não lhe toca

São inteiramente justas, como vae constatar o leitor, as ponderações da carta a que abrimos espaço adeante. De facto, o Comissariado, que se julgou no direito de diminuir o preço de muita cousa, por exemplo, do peixe de 3\$500 o kilo para 2\$500, não ousou tocar no boi. Dir-se-á que o sr. Delegado fiscal tenha o culto da mytologia, e, na carne verde do sr. Amado Bahia, respeite os descendentes do boi Apis, que os egypcios consideravam a suprema divindade animal. O que é verdade insophismavel, aponta o missivista: o preço da carne verde diminuiu muito no interior, onde o sr. Amado adquire gado, e, entretanto, nesta capital não desce o extoraivo preço de 1\$200. Infelizmente, não há para quem apelar.

Os novos amores do Sr. Antonio Moniz⁴ pelos operários não irão ao extremo de colaborar no decréscimo dos lucros do monopolizador da carne verde e das fraudes da Matta de S. João. O sr. Amado venderá a 1\$200 o kilogramma do <beef>, até quando entender e ainda lhe devemos agradecimentos por não resolver augmental-o [...] Eis a carta muito judiciosa que acima mencionamos: [...] Porque manteve a carne a 1\$200 o kilo do boi; quando o anno passado somente 19 dias, não choveu nos nossos sertões e este ano tem sido verde que se vê? De que nos serve o augmento que obtivemos dos nossos patrões de 20% se continuamos no desequilíbrio pelo excesso dos gastos com alimentação? Apellamos para os esforços d' A Tarde, generoso e desinteressado organ das classes desfavorecidas. Em Juazeiro, a carne verde se esta vendendo a 600 réis o kiloCarne a 1\$200 é um escarneo e uma extorsão- *Do amigo- Um operário da Boa Viagem.*[sic] (BCEB, Jornal A Tarde, 25/07/1919, p.1)

Seguindo a mesma lógica, o Jornal A Hora de 14 de agosto de 1919, também atribuiu uma charge sobre a relação do Commissariado de Alimentação Pública e com quem monopolizava a carne e os consumidores. Novamente a figura do Coronel Amado Bahia é citada, de forma menos explícita, mas de claro entendimento para a população da época e para quem se compromete a investigar o assunto proposto.

Zé- Pega o bicho, seu Commissario. Mette-lhe a tabella

Commissariado- Não há nada; o bicho é "amado" da "Bahia". Fica-nos 1\$200. [sic] (BCEB, Jornal A Hora, A alta da Carne. 14/08/1919)

Figura 3. Charge Commissariado de Alimentação Pública



Fonte - BCEB, Jornal A Hora, A alta da Carne. 14/08/1919

⁴ Antonio Moniz de Aragão, governador da Bahia de 1916 a 1920. Era um político diretamente ligado ao JJ Seabra, ex governador da Bahia (1912 a 1916). Para alguns historiadores, Seabra apoiou a candidatura de Moniz para retornar ao poder novamente como governador em 1920. Jornais deste período como o A Hora, o atacavam constantemente. Havia até um calendário de contagem regressiva que contava os dias para o fim do seu governo.

Assim como no século XVIII, houve protestos e contestações ao protecionismo praticado pelo Estado através do Comissariado de Alimentação Pública, comerciantes, proprietários agrícolas, criadores de gado e até políticos partiram para o ataque ao Comissariado. Novamente se armaram com as premissas econômicas da época, se municiaram com arcabouços teóricos do capitalismo monopolista e continuavam a defender com fervor o liberalismo (Graham, 2013). Interessante que o Comissariado fiscalizava estoques e tabelava os preços quinzenalmente, principalmente dos gêneros de primeira necessidade, inclusive a carne. Essa medida impedia o lucro forjado dos açambarcadores e por um tempo a situação da carestia foi resolvida. Contudo, diante dos produtores e açambarcadores de maior poder econômico e influência dentro do governo, o comissariado se detinha. Como consequência, passou a tabelar o comércio varejista, deixando de lado o atacadista rico e forte. Como mostra o exemplo das reportagens citadas. No fim das contas, quem se prejudicou foi a população soteropolitana das camadas mais pobres, encurraladas com o aumento dos preços da carne e outros gêneros de primeira necessidade. Neste jogo, apenas o governo e os grandes comerciantes ganharam. O jornal A Hora em 20 de julho de 1920, denunciava a posição do Estado ante a carestia que assolava os pobres, através da charge “Zé Povo e a crise”⁵ (Figura 4) (Linhares, 1979).

Ze- Mas sr. Seabra, com os gêneros alimentícios por esse preço, o que é que eu vou comer!!

Seabra- Tem Paciência meu velho, por enquanto vai-te entretendo com estes petiscos que te arrangei. [sic]

(BCEB, Jornal A Hora, 06/07/1920)

Figura 4. Charge de denúncia da posição do Estado frente a carestia que assolava os pobres



Fonte - Jornal a Hora, 06/07/1920

⁵ Este contexto ocorreu durante o segundo governo de J.J Seabra (1920-1924), onde é oferecido ao Zé Povo (personagem do Jornal A Hora que faz alusão ao povo) paliativos para o problema da crise proporcionado pela carestia dos gêneros alimentícios. Zé questiona ao governador sobre a carestia dos gêneros, onde temos a carne verde vendida a 1\$5000 e os demais gêneros também com preços elevados. Ao invés de propor ao Zé Povo soluções efetivas, o governador oferece avenida e créditos. Obras públicas para o povo pagar e créditos nos bancos para o povo utilizar. Qualquer semelhança com a realidade hoje não é mera coincidência.

É neste cenário descrito até aqui que se encontrava a população de Salvador. Vivendo em uma cidade em metamorfose, civilizando-se para esquecer seu passado colonial, buscando adaptação às novas regras econômicas e sociais, nas quais os pobres são um incômodo devido a sua falta de civilidade moral, comportamental e de higiene. Porém, necessários para a máquina produtiva-consumista. As ruas precisam ser ordenadas, asseadas e limpas. Livre das negras que vendiam quitutes com suas indumentárias e gamelas. Livres das feiras aglomeradas e sujas que lembram a África. Livre dos mendigos, menores abandonados e prostitutas. Uma cidade de nova ordem comercial e econômica, de produção e consumo, seguindo o dueto do livre comércio com as ideias liberais e a ascensão do capitalismo monopolista. Onde o governo que deveria proteger os interesses do povo através do Comissariado de Alimentação Pública, demonstrava na verdade uma associação velada, com o intuito de ordenar as relações do povo com as classes mais abastadas para manter o funcionamento da máquina, demonstrando que o povo tem papel fundamental neste esquema: a obediência, subserviência, o movimento da máquina do consumo e da produção, com doses de ordem e disciplina (Silva, 2020).

Não obstante, o crescimento demográfico, a insalubridade latente, as dificuldades na distribuição dos alimentos junto aos efeitos colaterais da Primeira Guerra Mundial e a alta constante dos gêneros alimentícios regia a vida cotidiana destas pessoas. A população soteropolitana enfrentou uma tentativa de venda de carne estragada, em um dos centros comerciais de maior circulação da cidade, a Baixa dos Sapateiros. Não sendo suficiente a segregação moral e espacial, o racismo, a exploração dos comerciantes e a ineficácia dos poderes públicos, os cidadãos terão de enfrentar tal afronta a sua alimentação e a sua saúde.

CARNE PODRE E A AÇÃO DO POVO

A história da carne verde pode ir um pouco além da história do abastecimento. Ela é reveladora de conflitos urbanos e problemas populares, não só nos aspectos alimentares. Vamos nos conduzir a Salvador em 1919, mais precisamente no mês de fevereiro, onde nossa capital foi tomada por um fato, que devido ao contexto higienista presente, beira o absurdo; uma tentativa de venda de carne virada na Baixa dos Sapateiros. Entretanto, uma das coisas que chama atenção sobre este fato é a reação do povo diante ao descaso, mesmo com todo o contexto desfavorável, como vimos no decorrer deste texto. A Baixa dos Sapateiros era o antigo vale do Rio das Tripas. Foi um dos primeiros vales a serem ocupados a partir de 1835, durante a expansão da cidade de Salvador. Neste período os espaços estavam já delimitados e possuíam características segregadoras. O comércio de luxo e especializado da cidade estava localizado na Rua Chile, se estendia pela Avenida 7 de Setembro. Por ser uma parte valorizada da cidade, tinha imóveis mais sofisticados, deixando mais valorizada esta região do centro da cidade. O comércio retalhista e pobre se localizava na Baixa dos Sapateiros, era uma região menos privilegiada e tinha como característica casas com um ou dois pavimentos no máximo. Havia uma grande circulação de veículos e ônibus que deslocavam trabalhadores do comércio, domésticas e estudantes. Neste local, se concentrava grande parte dos açougues e talhos da cidade. Era um espaço bastante frequentado e de grande circulação da população pobre e dos trabalhadores do centro da cidade (Santos, 2008).

Poderíamos ir mais longe, mostrando como, na Cidade Alta, o comércio de varejo apresenta dois diferentes aspectos: um comércio de luxo, mais especializado na rua Chile e redondezas e na avenida Sete de Setembro, provocando a construção de numerosos edifícios de vários andares - crescimento em altura; e o comércio de varejo

pobre, mais especializado na Baixa dos Sapateiros, com casas térreas em sua maioria. A evolução urbana e, de uma maneira mais indireta, o sítio são os responsáveis por essa subdivisão (Santos, 2008, p. 196).

Fica evidenciado que os açougues e talhos da Baixa dos Sapateiros estavam mais vulneráveis ao recebimento de carne virada, pelo fato de ser um comércio voltado à população pobre. No dia 10 de fevereiro de 1919, os soteropolitanos foram surpreendidos com a chegada de carne estragada, que segundo um dos jornais da época, vinha do matadouro São José da Mata, propriedade do Coronel Amado Bahia, já considerado monopolizador do bife. Vejamos a primeira menção feita pelo Jornal A Tarde sobre a carne virada na Baixa dos Sapateiros.

Carne podre não vai. O protesto do povo na Baixa dos sapateiros.

O serviço de distribuição de carne verde pelos açougues da cidade começa pela madrugada e vai pela manhã alta. Na Baixa dos Sapateiros, os caminhões e carroças descarregam o boi a hora que entendem e mais de uma vez a carne tem vindo podre exhalando mau cheiro.

A fiscalização - é sabido: teve ordem de não incomodar o monopolizador do bife. Hoje as 8 horas, surgiram na Baixa dos Sapateiros, duas carroças do fornecimento. Eram esperadas e traziam cabeças de boi e seus pertences e o fato. Vinham para as vendedoras do mercado. Quando os carroceiros abriram as portinholas, o mau cheiro desprende-se, horrível, insurportável e o povo que a esta hora movimentava aquele trecho, levou a mão às narinas e gritava: -Não pode! Querem nos envenenar!

A carroça foi rodeada pela multidão e o administrador do mercado depois de verificar que o conteúdo das carroças estava efectivamente deteriorado impediu a sua entrada nos açougues. Os carroceiros relutaram, tinham ordem de colocar o boi podre, e o protestou fazendo uma barreira entre a porta do mercado e as carroças. Quando a polícia chegou as carroças já estavam bastante danificadas e as cabeças de boi rolavam pelo solo. [sic] (BCEB, Jornal A Tarde, 10/02/1919).

Do dia 11 ao dia 14 de fevereiro do mesmo ano, é veiculado notícias e notas sobre o ocorrido em outros jornais de circulação na cidade, a exemplo, do Diário de Notícias, Jornal de Notícias, o Imparcial e o A Hora. Vejamos as contribuições que o jornal A Hora pode nos dar com relação à tentativa de venda da carne deteriorada na Baixa dos Sapateiros.

Um atentado à higiene - 343 kilos de carne podre à venda - Um protesto energético do povo.

[...] O auto n. 134, empregado na entrega dessa mercadoria, exalava um cheiro insuportável. Chamado pelo telefonio, o dr. Amaral Muniz, director da Hygiene municipal, compareceu ao local, e depois de examinar as carnes, ordenou que fossem conduzidas pela carroça n. 31 da Empresa do Asseio, para o forno de incineração. A mercadoria condemnada estava assim distribuida: n.240, 19 kilos; 80, 19 kilos; 81. 15 kilos; 77, 4 kilos; 10. 13kilos; no sem numero, 15. Foram também apreendidos 37 kilos de carne mandados do açougue 35, de Manoel Moreira depois de condemnados, para a “Gruta Brasil” de Joaquim de tal, vulgo Capitão. [...] Não fora a atitude do povo, cuja frente se achavam os srs. Germano Oliveira, Achileu Magalhães Bastos [...] e Silvio Lage e a população não atentado, à sua saude, teria ingerido 342 kilos de carne em adeantado estado de putrefação.

O povo cotisou-se e adquiriu kerosene, que foi empregado na inutilização de grande quantidade de carne. [sic] (BCEB, Jornal A Hora, 10/02/1919).

No que diz respeito à compra de carne virada (deteriorada), o problema parecia se estender também aos hoteleiros, não só tentavam vender para população, mas segundo o Jornal de Notícias, havia também vendas abusivas para hoteleiros. O estabelecimento “Gruta Brasil”, citado pela reportagem do jornal A Hora, é citado também pelo Jornal de Notícias, expondo abusos destes estabelecimentos que compravam carne após o meio-dia com menor preço e corriam sempre o risco de ser carne estragada.

Figura 5. BCEB, Jornal de Notícias 12/02/1919- O comercio de carne virada- p.3



Fonte- BCEB, Jornal de Notícias 12/02/1919

CARNE PODRE. VIOLÊNCIA, RECORRÊNCIA E IMPUNIDADE

O nome do coronel Amado Bahia apareceu novamente em reportagem referente a venda de carne podre nos açougues. O jornal A Hora, no dia 14 de fevereiro de 1919⁶, nos apresenta um novo fato inusitado, mas condizente ao período analisado. Uma denúncia de agressão por pistola a um consumidor da Baixa dos Sapateiros. Segundo o jornal, foi notado pelo senhor Valverde de Lima que os açougueiros vendiam carne em adiantado estado de putrefação, o consumidor se dirigiu a um aparelho telefônico para realizar a denúncia e pedir providências à Higiene Municipal, quando foi surpreendido pelo senhor Bráulio Coelho, de acordo com a nota, este era empregado do Coronel Amado Bahia (Figura 6). Bráulio estava de arma em punho e investiu contra o Valverde, que não foi assassinado pois a arma havia “negado fogo” por três vezes.

⁶ O Jornal A Tarde também faz menção ao mesmo fato, em sua edição de 14 de fevereiro de 1919, na pag. 2.

Figura 6. Agressão por pistola na Baixa dos Sapateiros



Fonte - BCEB, Jornal A Hora, 14/02/1919

Ao longo deste texto as reportagens de jornais citam constantemente o nome do Coronel Amado Bahia. Seja sobre a monopolização da venda de carne verde ou nas denúncias de preços abusivos, agora também no que se refere à venda de carne deteriorada que chega do matadouro São José da Mata e nos açougues que o mesmo era dono. Os fatos expostos deixam evidências deste cidadão como um braço forte do comércio de carne na cidade de Salvador, onde boa parte dos seus lucros se concentra nas vendas de carne na capital, localização de boa parte dos seus açougues e talhos, em específico nas regiões do Centro e Península de Itapagipe. Exerceu forte influência nas localidades onde se situam seus comércios e também com autoridades e políticos estaduais e municipais.

Uma nota explicativa publicada no Jornal de Notícias e também no Diário de Notícias do dia 12 de fevereiro de 1919, culpa este problema de abastecimento e a chegada de carne virada na cidade à companhia *Chemins de Fer Federaux*, pela chegada da carne deteriorada à capital. A *Chemins* era uma empresa francesa responsável pelos trens de carga e de transporte neste período. O tempo entre o abate, o transporte e a chegada da carne aos talhos e açougues é bastante comprometido. É notório a deficiência no que diz respeito ao transporte, armazenamento e abastecimento da cidade de Salvador (Linhares, 1979). Vejamos a nota explicativa ao público e as autoridades sanitárias.

Carnes verdes- Ao Publico e as Autoridades Sanitarias

O lamentável incidente ocorrido, hoje, nela manhan, com fressuras vindas do Matadouro de S. José da Matta e que deveriam ser expostas ao consumo no Mercado da Baixa dos Sapateiros e outros pontos, está exigindo urgente explicação para que, informado da verdade da ocorrência e suas causas, possa o publico atribuir a quem realmente cabe a responsabilidade do deploravel caso.

Só uma única matança faz-se ali aos domingos e seus productos transportados pela ferrovia da Companhia des Chemins de Fer Federaux, devem estar nesta cidade ás 18 horas do mesmo dia. Faz-se então distribuição pelos talhos durante a noite, de modo

que pela madrugada esta tudo aparelhado para atender às necessidades do consumo.

Acontece; porem, que, desorganizado como está desde algum tempo o serviço de transporte da «Chemins», contra cujos desleixos tem sido baldadas todas as reclamações. Só hoje pela manhã chegou a Calçada o trem conduzindo carne e fressuras para o abastecimento.

Urgindo a distribuição pelos talhos é verificado desde logo o bom estado da carne, trataram os empregados prepostos a este serviço de acudir a freguezia, sem tempo preciso para rigoroso exames das fressuras que a julgar pela carne, presumiam perfeitas.[...]

Esta singela exposição evidencia-se que a causa exclusiva do deplorável incidente aqui relatado, foi a demora no serviço de transporte da Chemins, cada vez mais desorganizado o insuficiente para atender as necessidades do comercio e do publico, e contra cujo dismantelo têm sido ale agora infructíferas todas as reclamações de quantos tem interesses dependentes da viação ferrea. [...]

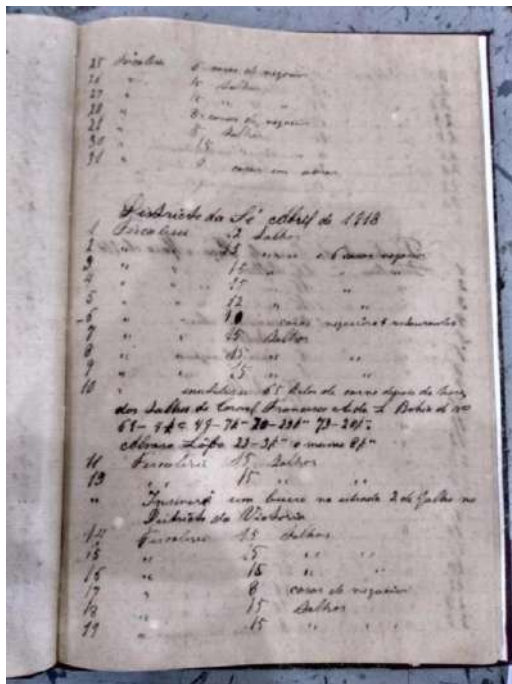
Bahia, 10 de Fevereiro de 1919, Alvaro Soares Bahia. [sic] (BCEB, Jornal de Noticias, 12/02/1919, p.2).

Além das recorrentes alusões feitas ao coronel Amado Bahia, chega à denúncia do uso de violência por parte dos seus funcionários, de acordo com os jornais da época, o ato demonstra o controle e o poder de um negociante local, fortalecido por suas relações com políticos estaduais e municipais. Sua influência se estende interior à capital e demonstra práticas herdadas do período colonial que ainda perduram posteriormente à proclamação da República. Por ser um grande fornecedor para a capital, detinha o controle dos preços e ele mesmo fazia o papel de marchante, açambarcador e atravessador. O Comissariado de Alimentação Pública “não lhe tocava” nem a Diretoria de Higiene “ousava incomoda-lo”. Vale lembrar que as rezes poderiam ser abatidas no matadouro municipal do Retiro, o que tornaria mais efetivo e mais seguro o fornecimento de carne à cidade, pois levaria menos tempo para chegar nos talhos e açougues. Porém era preciso pagar ao município para usar o matadouro. Matoso (1978) explica bem a força que detinha Amado Bahia sobre o comércio de carne verde.

Na realidade, porém o que se procurava era manter o monopólio de fornecimento da carne que estava nas mãos de alguns capitalistas locais e preservar os seus direitos em nome de uma liberdade de comércio que só favorecia a eles, apesar da sugestão dada a necessidade que havia de estabelecer semanalmente, um preço máximo de venda. Ora, inexistindo a concorrência livre, o preço máximo tinha que ser ditado pelos que detinham o monopólio do fornecimento do mercado (Matoso, 1978, p.257).

Trazendo mais documentos pesquisados na Fundação Gregório de Matos, dessa vez da Intendência Municipal, os livros de registro de ocorrências dos Fiscais das Casas de Negócios mostravam que as ações de Amado Bahia, já ocorrem um ano antes aos fatos de fevereiro de 1919 (Figura 7). Registros da Inspetoria de Higiene Municipal, arquivados na FGM, mostram pequenos relatórios de ocorrências dos Fiscais das Casas de Negócio, entre os anos de 1913 a 1919. Um destes registros citam o nome de Amado Bahia e de seus talhos, onde os fiscais encontraram carne deteriorada. O registro encontrado data de abril de 1918, contados 10 meses antes do episódio nefasto da tentativa de venda de carne estragada a população em Fevereiro de 1919, nos talhos e açougues, no Distrito da Sé, do qual pertencia a Baixa dos Sapateiros.

Figura 7. Livro de registro dos Fiscais das Casas de Negócios



10 de abril de 1918- "Inutilizei 65 kilos de carne depois de horas dos talhos do Coronel Francisco A. da S. Bahia de nº 69-4k, 49-7k, 70-29k e 73-20k." [sic]

Fonte- FGM, Livro de registro dos Fiscais das Casas de Negócios, de 1913 a 1919- Registros de 10 de abril de 1918 Intendência Municipal- Seção Serviços Externos

O registro é de fácil interpretação. Acima está o distrito visitado e o mês vigente, em seguida, as datas que foram feitas a fiscalização das casas de negócio. É registrado caso tenha sido encontrada alguma irregularidade e quais providências foram tomadas. No dia 10 de abril de 1918, o fiscal relata que inutilizou 65 quilos de carne depois da hora nos talhos do Coronel Francisco Amado Bahia, em seguida coloca os números dos talhos e quantidade em quilos da carne que foi inutilizada.

E assim seguiram os soteropolitanos das classes mais pobres durante a primeira metade do século XX, vivendo uma política de abastecimento deficiente, exploratória e sem planejamento. Que não levou em conta o crescimento das camadas pobres das populações urbanas, nem se preocupou em, no mínimo, dar dignidade para momentos tão importantes da vida cotidiana destas pessoas, como é o ato de se alimentar. Mesmo com as tentativas do poder público de protegê-los contra os abusos das elites comerciais, ainda contribuem para manutenção do *status quo*, onde o maior interesse é manter as engrenagens construídas desde a colônia a república, favorecendo até hoje quem detém o maior capital, seja simbólico e/ou financeiro.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Salvador é uma cidade em crescimento e transformações constantes tanto no contingente populacional, quanto na estrutura urbana. Infelizmente houve um crescimento desordenado onde os projetos de cidade não contemplavam a camada pobre da população, assim como as políticas de abastecimento ineficientes não acompanhavam o seu crescimento. Problemas estes que perdurariam durante o século XIX e adentravam o século XX no mesmo ritmo. Salvador não teve a atenção merecida como metrópole. Uma metrópole produtiva,

comercial, de consumos potenciais, mas desde muito tempo uma cidade pensada apenas para elite. A mesma elite que degenera, segrega, limita, discrimina e incrimina tudo que vai de encontro às suas ordens estabelecidas. O Estado que deveria proteger também os interesses do povo, apenas tentava manter uma ordem política, econômica e social condizente ao momento vigente. Por outro lado, uma cidade de resistência, onde a população de maioria negra e pobre, continuava a lutar por seu lugar de direito e respeito na cidade construída com seu suor e sacrifícios. Resistindo às adversidades e afrontas de todos os tipos, dentro deste contexto se construiu, estabeleceu e cresceu o comércio de carne na Bahia (Linhares, 1979).

Nota-se um esforço do Estado ante as políticas nada eficazes de abastecimento da população de Salvador. Contudo, estes esforços no fim se resumem em mais tentativas de manter uma ordem socioeconômica estabelecida em parcimônia com a elite que de tempos em tempos aprimora seus arranjos, para manter a marcha perversa da subalternidade dos mais pobres ante seus interesses. Apesar do aparato intelectual e fiscalizador voltado para higiene das cidades, eles não conseguiram impedir, nem sequer policiar as ações do comércio de carne virada para as populações mais pobres.

A conveniência do poder público diante a tais atrocidades na vida e saúde destas pessoas, revelam a falta de uma política alimentar preocupada de fato com a saúde e segurança alimentar dos mais necessitados. É inegável avanços até os tempos atuais, mas a muito custo e ainda assim corremos riscos. É importante saber que houve conflitos e sacrifícios para podermos ter hoje o mínimo de segurança alimentar que muitos não tiveram. Um gênero alimentício tão importante como a carne, presente até os dias de hoje nas mesas, fartas ou não. Na definição excludente "carne de primeira" e "carne de segunda" onde o uso denota um abismo social latente, mas que revela o quanto o consumo de carne faz parte da nossa cultura alimentar. Proteína presente em nossa alimentação a gerações, está intrínseca em nossa economia, na transformação das cidades, em nossos hábitos como comensais e como consumidores.

Não será a primeira vez que veremos vendas de carnes podres pelas cidades do país, nem tão pouco a última vez que veremos nomes como o de Amado Bahia, onde as influências se estendem além dos pastos e das criações de gado. Homens como ele, possuem influências em câmaras federais e municipais. Sete anos depois após a tentativa de venda da Carne Virada em 1919, nos 9-9-9-deparamos com um anúncio de Jornal onde o Coronel Amado Bahia, mesmo com toda a repercussão e denuncia, ainda assim, ampliou seus negócios (Figura 8).

Figura 8. Ampliação de negócios do Coronel Amado Bahia



Fonte - Jornal A Capital, 22 de setembro de 1926

A carne como alimento transcende seu papel além da mesa e do ato de comer. Representa uma figura viva da nossa história como sociedade, através do seu consumo, buscou-se progresso e intermediaram conflitos, econômicos, políticos e até mesmo ideológicos. Ela é instrumento de poder, de barganha, fonte de capital político e simbólico. Mesmo hoje, com a facilidade de transportes, uma melhora exponencial no escoamento da produção, enfrentamos dificuldade com transportes, estradas e os atravessadores. Os salários ainda não acompanham as dinâmicas dos preços, temos ainda as características de um país que não consegue manter um equilíbrio entre importação e exportação. Somos negligentes com o mercado interno, as políticas de abastecimento ainda não favorecem as populações mais pobres (Linhares, 1979).

O que aconteceu com a população soteropolitana de 1919 não aconteceria com as mesmas proporções em nossa realidade. Porém, isso não nos isentou dos perigos das explorações de quem comanda o mercado, assim como a ineficácia do poder público para defender os interesses do povo. Temos que agir todos os dias para combater quaisquer abusos, sejam dos grandes pecuaristas ou do poder público, que ao invés de barganhar com nossa elite corrupta, deveria defender os interesses do povo. Todos deveriam ter direito a uma boa alimentação e segurança alimentar para tornar o hábito de comer um ato de dignidade. Vigilantes devemos estar e aprender com o episódio de 1919. A carne faz parte de uma cultura que já transcende o simples ato de comer, reverbera as evoluções e conflitos políticos, econômicos e sociais na nossa sociedade. Faz parte da nossa história, para aqueles que se alimentam dela ou não.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, Thales de. **Povoamento da cidade do Salvador**. Salvador, BA: Beneditina, 1949.

Biblioteca Central do Estado da Bahia. Subgerencia de Periódicos. Setor de Jornais. **Jornal A Hora de Fevereiro de 1919 a Novembro de 1920**. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em: <https://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>.

Biblioteca Central do Estado da Bahia. Subgerencia de Periódicos. Setor de Jornais, **Jornal A Tarde Fevereiro de 1919 a Novembro de 1920**. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em: <https://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>.

Biblioteca Central do Estado da Bahia. Subgerencia de Periódicos. Setor de Jornais. **Jornal de Notícias Fevereiro de 1919**. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em: <https://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>.

Biblioteca Central do Estado da Bahia. Subgerencia de Periódicos. Setor de Jornais. **Diário Oficial do Estado da Bahia de Fevereiro de 1919 e Março de 1916**. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em: <https://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>.

Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital. **Jornal A Capital, Setembro de 1926**. Disponível em: <http://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/>. Acessado em 13/09/2019

BRESCIANI, Maria Stella. Permanência e Ruptura no Estudo das Cidades. Cidade & História : modernização das cidades brasileiras no Século XIX e XX / 1992. ANAIS DO SEMINÁRIO DE HISTÓRIA URBANA, 1990, Salvador, BA. **Cidade & história: modernização das cidades**

brasileiras no Século XIX e XX. Salvador, BA: Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Arquitetura, 1992.

FILHO, Alberto Heraclito Ferreira. Desafrikanizar as ruas: Elites letradas, mulheres pobres e cultura popular em Salvador (1890 a 1937). **Revista Afro-Asia**, n. 21-22, p. 239-256, 1998-1999. Salvador-Ba, CEAO UFBA, 1999.

Fundação Gregório de Matos. Arquivo Municipal da Cidade de Salvador. Fundo: Intendência Municipal, Seção Serviços Externos, **Livro dos Fiscais das casas de Negócio, Livro 2 1913 a 1919**. Disponível em: <https://fgm.salvador.ba.gov.br/>

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860)**. São Paulo-SP, Companhia das Letras, 2013.

KRIPKKA, Rosana, SCHELLER, Morgana, BONOTTO, DANUSA Lara. **Pesquisa Documental: considerações sobre conceitos e características na Pesquisa Qualitativa, 2015**. Disponível em: <https://proceedings.ciaiq.org/index.php/ciaiq2015/article/view/252>. Acessado em 23/04/2019.

LEITE, Rinaldo Cesar Nascimento. **E a Bahia civiliza-se...: ideais de civilização e cenas de anti-civilidade em um contexto de modernização urbana Salvador, 1912-1916. 1996**. 149 f. Dissertação (Mestrado) -Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, 1996.

LINHARES, Maria Yedda Leite. **História do abastecimento: uma problemática em questão (1530-1918)**. Brasília-DF, BINAGRI, 1979.

LINHARES, Maria Yedda Leite. **História do abastecimento: uma problemática em questão (1918-1974)**. Brasília-DF, BINAGRI, 1979.

MATTOSO, Katia M. de Queirós. **Bahia: a cidade do Salvador e seu mercado no século XIX**. Salvador, BA. Hucitec, Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Departamento de Assuntos Culturais, 1978.

SÁ, Tânia Regina Braga Torreão. Código de Posturas Municipais como instrumento normativo da produção de novas lógicas territoriais: Estudo de caso do Centro Histórico de Salvador. **Revista Percurso: Sociedade, Natureza e Cultura**, n. 11, p. 273-289, 2010-1. Curitiba-PR, Centro Universitário Curitiba (UNICURITIBA), 2010.

SANDRONI, Paulo (Org.). **Novíssimo dicionário de economia**. São Paulo-SP, Best Seller, 1999.

SANTOS, Milton. **O Centro da Cidade do Salvador: estudo de geografia urbana**. 2. ed. São Paulo: EDUSP; Salvador, BA: EDUFBA, 2008.

SILVA, Carlos Ailton da Conceição. **J. J. Seabra e o higienismo à la carte: um estudo descritivo e analítico sobre as relações que forjaram a construção da modernidade conservadora baiana (1912-1924)**. Tese de doutorado. Salvador BA: Universidade Federal da Bahia. 2020.

A importância dos produtores locais para as microcervejarias de Campos do Jordão (SP): um estudo de caso

The importance of local producers for microbreweries in Campos do Jordão (SP): a case study

La importancia de los productores locales para las microcervecerías de Campos do Jordão (SP): un estudio de caso

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.58001>

Thyago Augusto da Conceição Barbosa | thyago.augusto19@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0005-3574-5031>

Centro Universitário Senac São Paulo (SENAC/SP), Campos do Jordão, SP, Brasil.

Victor Ragazzi Isaac | victor.risaac@sp.senac.br
<http://orcid.org/0000-0001-6838-6956>

Centro Universitário Senac São Paulo (SENAC/SP), Campos do Jordão, SP, Brasil.

Gabriel Furlan Coletti | gabriel.fcoletti@sp.senac.br
<https://orcid.org/0000-0001-7053-5308>

Centro Universitário Senac São Paulo (SENAC/SP), Águas de São Pedro, SP, Brasil.

Recebimento do artigo: 10-abril-2023

Aceite: 31-janeiro-2024

BARBOSA, T. A. C.; ISAAC, V. R.; COLETTI, G. F. A importância dos produtores locais para as microcervejarias de Campos do Jordão (SP): um estudo de caso.

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 68-83, jun. 2024.



RESUMO

A presente pesquisa tem como objetivo compreender qual é o papel dos produtores locais do setor de alimentação para o desenvolvimento de novos produtos por parte das microcervejarias da cidade de Campos do Jordão. Foi realizada uma revisão bibliográfica que auxiliou na apresentação do contexto histórico e mercadológico da cerveja no Brasil e da importância dos aspectos relacionais para o desenvolvimento de um negócio do setor de alimentação. Ademais, foi conduzido um estudo de caso único junto à microcervejaria Gard, localizada em Campos do Jordão (SP). Os resultados apontam que a empresa se utiliza da estratégia de diferenciação de produto, ao passo que tem buscado cada vez mais utilizar-se de insumos de produtores locais do setor de alimentação para produzir produtos com diferentes características daqueles comercializados tradicionalmente. Por outro lado, há também uma preocupação por parte da microcervejaria para que os parceiros locais também obtenham benefícios e ganhos com a parceria. Esta pesquisa destaca que os produtores locais são estratégicos para microcervejarias, agregando valor aos produtos, fomentando inovações e proporcionando ganhos mútuos no setor de alimentação.

Palavras-chaves: Gastronomia; Cervejaria; Valor Agregado; Arranjo Produtivo Local; Diferenciação.

ABSTRACT

The present research aims to understand the role of local food producers in the development of new products by microbreweries in the city of Campos do Jordão (SP). A literature review was conducted to provide insights into the historical and market context of beer in Brazil and the importance of relational aspects in the food industry. Additionally, a single case study was carried out with the microbrewery Gard, located in Campos do Jordão. The results indicate that the company employs a product differentiation strategy and increasingly relies on inputs from local food producers to create products with distinct characteristics from those traditionally marketed. Furthermore, the microbrewery is mindful of ensuring that local partners also derive benefits and gains from the collaboration. This research underscores the strategic importance of local producers for microbreweries, contributing value to products, fostering innovations, and facilitating mutual gains in the food sector.

Keywords: Gastronomy; Brewery; Added Value; Local Productive Arrangement; Differentiation.

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo comprender cuál es el papel de los productores locales en el sector de la alimentación para el desarrollo de nuevos productos por parte de las microcervecerías en la ciudad de Campos do Jordão (SP). Se llevó a cabo una revisión bibliográfica que ayudó en la presentación del contexto histórico y mercadológico de la cerveza en Brasil y de la importancia de los aspectos relacionales para el desarrollo de un negocio en el sector de la alimentación. Además, se realizó un estudio de caso único con la microcervecería Gard, ubicada en Campos do Jordão. Los resultados indican que la empresa utiliza la estrategia

de diferenciación de productos, al mismo tiempo que busca cada vez más utilizar insumos de productores locales del sector de la alimentación para producir productos con características diferentes a los comercializados tradicionalmente. Por otro lado, la microcervecera también se preocupa por asegurar que los socios locales también obtengan beneficios y ganancias con la colaboración. Esta investigación destaca que los productores locales son estratégicos para las microcerveceras, agregando valor a los productos, fomentando innovaciones y proporcionando ganancias mutuas en el sector de la alimentación.

Palabras claves: Gastronomía; Cervecería; Valor Agregado; Arreglo Productivo Local; Diferenciación.

INTRODUÇÃO

A busca em compreender qual é o papel dos produtores locais no desenvolvimento de novos produtos gastronômicos em empreendimentos do setor de alimentação tem sido um importante tópico de pesquisa nos últimos anos na literatura de negócios e regionalismo (Zaneti, 2017). Assim, como se verifica em Hue (2008) e Silva *et al.* (2016), o movimento gastronômico brasileiro tem passado por um processo de transformação ao longo dos anos, havendo impactos positivos no setor gastronômico, uma vez que, por conta deste meio, produtos frescos, sazonais, locais e exóticos estão ressurgindo em estabelecimentos de alimentos e bebidas, demonstrando a necessidade de valorização desta ligação presente. Tal fato pode ser visualizado na Serra da Mantiqueira, região que se destaca por conta do turismo e conjunto diferenciado de empreendimentos regionais de alimentos e bebidas que ofertam produtos gastronômicos característicos oriundos de parcerias de produtores locais e restaurantes de diferentes tipologias (Villa; Pinto, 2015).

Nesse contexto, um setor que tem se destacado na Serra da Mantiqueira é o setor microcervejeiro, que possui inúmeros produtores de cervejas artesanais, conforme destacado por Martins, Souza e Ferro (2018), e observa-se uma crescente concentração de cervejarias nas cidades da Serra da Mantiqueira, com destaque para Santo Antônio do Pinhal, Campos do Jordão, Taubaté e São José dos Campos, totalizando doze unidades produtivas distribuídas entre os municípios. É no tocante deste setor que esta pesquisa se concentra. Primeiramente, este estudo se justifica devido ao decorrente aumento de empresas do setor cervejeiro na cidade de Campos do Jordão (Silva *et al.*, 2021), localizada na Serra da Mantiqueira (SP). Outro aspecto que corrobora a justificativa é a tímida procura de estudos em compreender como as microcervejarias são impactadas pelos aspectos sociais do relacionamento que desenvolvem com produtores locais, que favorecem o acesso a insumos locais e conseqüentemente o desenvolvimento de novos produtos (Schnell; Reese, 2003).

Ademais, Myles e Breen (2018) apontam que as microcervejarias aquecem o mercado local, ao passo que inovam em rótulos cervejeiros, possibilitando a comercialização da bebida para “*Business to Consumer*” (B2C – venda para o consumidor final) ou “*Business to Business*” (B2B – venda para empresas de atacado e varejo). Contextualizando nossa pesquisa, este é o caso das microcervejarias presentes em Campos do Jordão, cidade cujo reconhecimento é baseado em seus múltiplos pontos gastronômicos, que alavancam o turismo local. Ademais, destaca-se que diversos restaurantes instalados no município de estudo possuem rótulos de

cervejas características das microcervejarias da cidade, possibilitando harmonizações únicas de alimentos e bebidas (Soares; Firmo, 2018). Todavia, ainda que o contexto de produtores locais se mostra importante para agregar valor ao processo de desenvolvimento de produto, há uma baixa procura da academia em compreender o fenômeno de forma aprofundada e científica. Com isto, temos como objetivo compreender qual é o papel dos produtores locais do setor de alimentação para o desenvolvimento de novos produtos por parte das microcervejarias da cidade de Campos do Jordão (SP). Para tanto, foi conduzido um estudo de caso único, junto à microcervejaria Gard, localizada em Campos do Jordão (SP).

REFERENCIAL TEÓRICO

O Brasil desponta como um dos maiores mercados de cerveja no mundo, tanto em termos de produção quanto de consumo. No mercado brasileiro, a cerveja ainda se verifica como sendo a principal escolha de bebidas alcoólicas entre os consumidores, representando mais de 92% do volume de bebida alcoólica consumido no país em 2021 (Viana, 2022). Em complemento, Cervieri *et al.* (2014) afirmam que o Brasil se tornou um dos maiores produtores de cerveja desde 2010. Historicamente, o consumo de cerveja se faz presente na vida dos brasileiros desde o século XIX, com o surgimento de duas das cervejarias mais tradicionais do país: Brahma e Antartica, originadas em 1888 e 1889, respectivamente. Estas empresas dominaram o cenário cervejeiro no país até o processo de entrada de multinacionais do setor entre as décadas de 1990 e 2000, como a Heineken, que promoveu uma ampliação da oferta de produtos no mercado cervejeiro brasileiro (Limberger; Tulla, 2017).

Após 100 anos do surgimento das empresas nacionais de cerveja e considerando-se a popularidade dos produtos das multinacionais no território brasileiro, a Brahma e Antartica se fundem, tornando-se a Companhia de Cerveja da América (AmBev), atualmente a maior cervejaria do mundo (AB Inbev), faturando cerca de 40 bilhões de dólares com posse de 200 marcas registradas (Silva *et al.*, 2021).

Paralelamente à forte presença das grandes marcas de cervejas citadas, movimentos de cervejarias artesanais vinham surgindo no Sul e Sudeste brasileiro. Esse movimento era um reflexo de uma mudança que se iniciou na década de 1970 no mercado norte-americano (Machado *et al.*, 2023). Ainda segundo os autores, a saturação do consumo de cervejas do estilo *American Lager* levou os consumidores e produtores a buscarem novas alternativas de produtos que pudessem explorar de forma mais ampla as possíveis combinações de diferentes ingredientes para a fabricação de cerveja.

O movimento norte-americano, compartilhando a ideia de inovar nos insumos utilizados para a produção de cervejas, e o movimento inglês promovido pela *The British Beer and Pub Association* (BBPA) em 1979, a favor da autenticação da cerveja tipo *Ale*, contribuíram de forma significativa para a ampliação da oferta de novas cervejas, ampliando o leque sabores, combinações e potencializando a produção e consumo de outros estilos de cerveja, como das escolas inglesa, belga e alemã (Limberger; Tulla, 2017).

No final da década de 1990, observa-se um movimento semelhante no Brasil, de contraposição à cerveja tida como tradicional no país – estilo que varia entre a *Standard American Lager* e a *Pilsen*. As cervejarias artesanais atualmente iniciaram seu processo de construção e consolidação de marcas, além do desenho da produção voltada para ampliação da escala de produção e desenvolvimento de produção em larga escala. Esse processo teve

início nas regiões Sul e Sudeste do país, das quais a Dado Bier (Porto Alegre/RS) desponta como sendo a pioneira na cervejaria artesanal, criando espaço para novos produtores entrarem no ramo. No estado de São Paulo, a cervejaria que se destacou como uma das precursoras do movimento supracitado é a Cervejaria Colorado (Ribeirão Preto/SP), fundada em 1996 (Limberger; Tulla, 2017).

Em ambos os exemplos anteriores, assim como nas demais cervejarias artesanais presentes no mercado brasileiro, verifica-se a diferenciação na produção de cervejas por duas vertentes: a replicação autêntica de estilos de cervejas oriundos de escolas clássicas e a incorporação de ingredientes tradicionalmente brasileiros, não convencionais se consideradas as escolas clássicas (Coletti, 2021).

A produção e desenvolvimento de microcervejarias na condição de mercado potencial tem apresentado resultados positivos para a indústria cervejeira brasileira. Sua principal contribuição se dá pela incorporação de diferentes insumos pouco utilizados pelas indústrias de grandes marcas comerciais. Essa perspectiva ilustra esses dois movimentos das cervejarias artesanais brasileiras, além de influenciar as grandes empresas do ramo a buscarem frequentemente aquisições no ramo artesanal, como forma de ampliar seu portfólio e adentrar num nicho de mercado que as tradicionais cervejas comerciais brasileiras não alcançam (D'Ávila, 2017).

Uma das maiores tradições na produção de cerveja é a Lei Bávara de Pureza da Cerveja – a *Reinheitsgebot*. Utilizada por algumas microcervejarias que atuam numa linha de trabalho direcionada para a qualidade do ingrediente e para a tradição, para satisfazer seus critérios de produção, a cerveja deve ser composta exclusivamente por água, malte, lúpulo e levedura. Já as cervejarias comerciais, trabalham predominantemente com a produção de cervejas mais leves – direcionadas às preferências do mercado de massa brasileiro – caracterizadas pelo baixo amargor e malte pouco pronunciado, que resulta em cervejas do estilo Standard American Lager. O consumo dessas cervejas é direcionado para ambientes de calor intenso, como aqueles de clima tropical, mas contam com insumos de qualidade inferior se consideradas as cervejas artesanais.

A fim de manter a competitividade de seus produtos no mercado, as grandes cervejarias incorporaram diferentes tipos de cereais para produção de suas cervejas, com opções mais baratas como o milho e empregando até mesmo cereais não maltados. Nesse sentido, as cervejarias artesanais despontam como uma alternativa de qualidade, com grande variedade de sabores, a depender da disponibilidade de matéria-prima local, com grande possibilidade de inovação em produtos (Silva *et al.*, 2018).

Observa-se em Silva *et al.* (2021) que propostas inovadoras de incorporação de insumos representativos da cultura brasileira no processo de fabricação de cervejas têm sido um dos principais esforços das cervejarias artesanais nacionais, com a utilização de ingredientes como mandioca, café, rapadura e cacau. Ademais, diversos estudos recentes mostram a incorporação de pesquisas relativas à produção de cervejas artesanais nas universidades com ingredientes como umbu-cajá (Costa, 2021), maracujá da caatinga (Medrado, 2022), taperebá (Ribeiro, 2022), mandioca (Barroso Neta, 2022), mel e cardamomo (Brito *et al.*, 2023), entre outros. Essa condição demonstra a relevância crescente que o tema apresenta para o mercado cervejeiro, além de possibilitar o alinhamento dos esforços entre a pesquisa na formação no ensino superior e a ampliação da qualidade das cervejarias tradicionais como um efeito de transbordamento da relação entre mercado e academia (Paz Carmona *et al.*, 2022).

Entre os anos de 2015 e 2021, o movimento de microcervejarias experimentou um crescimento em ritmo acelerado, de modo que 75% dos empreendimentos no mercado de cervejas artesanais foram fundados nesse período (SEBRAE/ABRACERVA, 2021). Em complemento, Silva e Loiola Júnior (2021) afirmam que nos últimos vinte anos o crescimento do número de microcervejarias no país foi mantido a uma taxa média de 20% ao ano.

Esse movimento desponta como um reflexo dos hábitos dos consumidores e da capacidade de absorção de novos produtores em mercados. Sob a perspectiva dos mercados, verifica-se uma disputa fortemente regionalizada entre os pequenos produtores, sendo que a maior parte de sua concorrência é dentro da cidade de produção ou da região (SEBRAE/ABRACERVA, 2021). No que tange aos hábitos dos consumidores, o Brasil tem passado por mudanças em seu perfil de consumo de bebidas alcoólicas. Nesse sentido, como supracitado, em 2021 a cerveja representava mais de 92% das bebidas alcoólicas consumidas no mercado nacional (Viana, 2022). Contudo, verificou-se uma mudança nesse perfil, resultando numa participação relativa na ordem de 77,9% para o ano seguinte (Viana, 2023).

Tal mudança reflete os efeitos da pandemia de COVID-19 sobre o mercado brasileiro, cuja condição de isolamento social promoveu mudanças nos hábitos de consumo dos indivíduos, em especial se consideradas as bebidas alcoólicas, com a ampliação da participação relativa do vinho no mercado nacional. Se sob a ótica do perfil comportamental do consumo verificou-se uma mudança, destaca-se ainda que o aspecto econômico também teve impacto sobre o consumo de cerveja, uma vez que a diminuição da renda disponível das parcelas mais pobres da população, levaram à redução do consumo de cerveja e até mesmo à opção por alternativas mais baratas – um contraste quando consideradas as parcelas mais abastadas da população, que por sua vez passaram a consumir em menor quantidade, mas direcionando a sua busca a produtos diferenciados e de maior qualidade, como as cervejas artesanais (Viana, 2023; Coletti, 2021).

A cerveja também se destaca por ser uma forma de representação social, a partir do hábito de seu consumo por parte dos indivíduos e da sua comunhão em sociedade. A partir desses pontos, verifica-se a compreensão da cerveja como elemento componente cultural (Rotolo, 2022). Sob essa perspectiva, a produção de cervejas artesanais com a incorporação de ingrediente locais leva a um processo de criação de produtos exclusivos dentro de regiões específicas, que atuam de forma a promover as características culturais da oferta de insumos que a localidade dispõe, possibilitando novas formas de organização territorial com base no turismo cervejeiro/gastronômico (Gomes; Marcusso, 2022).

Autores como Bizinelli *et al.* (2013), Almeida (2020) e Munhoz *et al.* (2022) apontam como o surgimento destas cervejarias artesanais apresenta impactos positivos na comunidade em seu entorno, além de reflexos em atividades econômicas similares ou correlacionadas, como o setor de alimentos e bebidas, de hotelaria e de turismo.

A produção de cervejas artesanais no Brasil passou por uma evolução sem precedentes nas primeiras duas décadas do Século XXI, chamando a atenção de produtores, consumidores e planejadores de destinos para o potencial de visitação e de degustação em empreendimentos cervejeiros e a atratividade de rotas turísticas, aliando produtos, serviços e atividades do segmento cultural e gastronômico (Munhoz *et al.*, 2022, p. 2).

Além de gerar efeitos positivos sobre o mercado que está inserido e sobre empresas de áreas correlatas, outro efeito positivo na comunidade local é o impacto sobre a força de trabalho. Uma vez que a eficiência operacional de empresas que utilizam meios artesanais de

produção é menor que a eficiência de uma indústria cervejeira de larga escala, o número de funcionários necessários para a realização das tarefas de produção e distribuição é maior, como se observa em Geremia *et al.* (2019).

As microcervejarias artesanais apresentam características particulares que as diferenciam das grandes cervejarias. De acordo com a AFEBRAS (2013), as grandes cervejarias deste sistema produtivo empregam, em média, apenas dois empregados para cada um milhão de litros produzidos de cerveja, enquanto as microcervejarias e cervejarias de pequeno porte empregam aproximadamente trinta funcionários para os mesmos um milhão de litros produzidos (Geremia *et al.*, 2019, p. 6).

É notável a relação de proximidade entre os proprietários de microcervejaria e os seus clientes, criando um vínculo maior entre consumidor e produtor. Como resultado dessa ação, destaca-se um ponto favorável para as empresas do setor, a partir da construção de uma relação que exige combinação de qualidade, confiabilidade e personalização do serviço em torno do produto, enquanto comerciantes e representantes *on-trade* direcionam seus esforços para a captação de fornecedores caracterizados como pequenos produtores para construção de uma aliança comercial, de modo a gerar efeitos positivos para ambas as partes (Silva *et al.* 2021).

Em complemento, destaca-se que toda a cadeia produtiva que gira em torno da produção de cervejas artesanais sofre efeitos positivos, em especial para os pequenos proprietários do setor agrícola. A incorporação da matéria-prima garante o escoamento da produção da terra para uma atividade de maior valor agregado (como produção de cerveja e potencialmente vinculada ao turismo). Além de garantir a comercialização de sua produção, o produtor rural encontra a valorização do produto local e manutenção de sua forma de sustento, de modo a garantir a sustentabilidade das suas atividades (Geremia *et al.*, 2019).

Por fim, Linberger e Tulla (2017) observaram que esse processo de diferenciação de produto tem afetado os negócios do setor de cervejas, ao passo que microcervejarias têm surgido com escopos diferentes daquele das empresas que formam o oligopólio do mercado em questão. Assim, verifica-se a crescente demanda por parcerias com produtores locais que possam fornecer insumos diferentes daqueles utilizados tradicionalmente no mercado, de modo a possibilitar a criação de composições inovadoras para as microcervejarias (Barroso Neta, 2022; Rosalin, 2019; Fell, 2017; Meneghetti, 2014).

METODOLOGIA

A técnica de análise de dados empregada no processo produtivo do trabalho foi a qualitativa, na qual a ênfase é direcionada ao aprofundamento da compreensão acerca do fenômeno, buscando com isto uma explicação clara e objetiva, por meio das observações para um resultado adequado e desejado (Godoy, 1995). O método qualitativo tem como foco a compreensão dos meios utilizados e a conclusão da pesquisa, permitindo eventuais análises exploratórias de novos caminhos relacionados ao assunto citado no decorrer da pesquisa. Além disso, essa técnica disponibiliza um contato amplo entre o pesquisador e o objeto de pesquisa, de modo a favorecer um retrato repleto de informações que auxiliam no cumprimento do objetivo do trabalho.

Em complemento, de acordo com Gil (1999) é possível dividir as categorias dessa metodologia de pesquisa em três, sendo estas: descritiva, explicativa e exploratória. Nesta

pesquisa nós utilizaremos da exploratória, visando o levantamento de informações para compreender qual é o papel dos produtores locais do setor de alimentação para o desenvolvimento de novos produtos por parte das microcervejarias da cidade de Campos do Jordão.

Já em relação ao método de procedimento realizado escolhemos o estudo de caso no qual se procura compreender sobre determinado fenômeno por meio da análise de um caso, a fim de investigar de forma aprofundada o fenômeno pesquisado. Ademais, esse método de pesquisa possibilita o acesso a informações estruturadas servindo assim para dar acesso a parcela de conhecimento, além de auxiliar na coleta do máximo possível de informações e dados (Yin, 2002).

Ademais, segundo Paiva, Leão e Mello (2011), a utilização de duas ou mais fontes de levantamento de dados traz confiabilidade e validade à pesquisa qualitativa. Assim, ressaltamos que as técnicas de coleta de dados utilizadas foram: a documentação direta, com a entrevista em profundidade de um gestor de uma microcervejaria de Campos do Jordão, por meio de um questionário, de modo a explorar e analisar os dados e informações essenciais para a compreensão do fenômeno. Além disso, foi analisada documentação indireta, referindo-se ao estudo de materiais bibliográficos e pesquisas documental envolvendo a rede social da empresa (@gardcervejaria) e artigos científicos acerca do tema. Por fim, como estratégia de pesquisa, em novembro de 2022 foi realizada a entrevista em profundidade com um dos sócios e gestores da microcervejaria Gard. Esta entrevista foi aplicada de forma *online* junto ao gestor e foi baseada em um questionário estruturado aberto, composto de quinze questões, baseadas na literatura de microcervejaria (Munhoz *et al.*, 2022; Silva *et al.*, 2018; Silva *et al.*, 2021; D'Avila, 2017) que se encontra como apêndice no final deste artigo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Segundo o entrevistado, a empresa possui atualmente nove funcionários, sendo totalmente nacional e não franqueada, e atende a três grupos de clientes. O primeiro grupo é composto por turistas que em geral não conhecem a cervejaria artesanal pesquisada. Com isso, a empresa se utiliza da estratégia de marketing de divulgação da marca, a partir de visitas ao espaço e ao ambiente produtivo, que auxilia na promoção da marca junto a este segmento. Esta prática já é adotada por empresas do setor, conforme Machado *et al.* (2023) e auxilia na expansão da marca. Por outro lado, há o segundo público, composto por cervejeiros e amantes da cerveja que querem conhecer em profundidade as características dos produtos ofertados pela marca. Para este público há o intuito de ir conhecer o local e as características que diferenciam os rótulos fabricados pela empresa em relação às demais marcas do mercado; e por fim os jordanenses que conhecem a marca e que se subdividem em dois grupos: a) aqueles que vão constantemente e b) aqueles que vão esporadicamente.

Em complemento, o gestor do negócio também explicou que em relação à produção e os insumos utilizados na produção de cervejas, a empresa apresenta a manutenção da maior parte da produção de acordo com a lei de pureza alemã, ao empregar malte, lúpulo, levedura e água. Contudo, o portfólio da empresa também é composto por linhas de produtos que contam com a adição de frutas e/ou algum adjunto natural para diversificação dos estilos e diversificação dos públicos consumidores.

Nesse sentido, por meio do levantamento de dados coletados no Instagram® da microcervejaria, foi possível triangular os dados e observar que a microcervejaria tem apostado na produção de diferentes tipos de cerveja, tais como: Tmavé da Mantiqueira, wheat beer, IPA, ABA e cerveja escura. Esta estratégia reflete a importância do *terroir* na elaboração de cervejas por parte das microcervejarias (Ferreira, Vasconcelos, Judice, 2011), refletida em especial na água utilizada na elaboração dessas bebidas, que tem origem na Serra da Mantiqueira e impacta diretamente na qualidade da cerveja desenvolvida (Estevinho, 2015; Bortoli *et al.*, 2013). Todavia, o gestor da microcervejaria defende a ideia de implementar novos sabores, cor e aromas para a bebida.

A experiência cervejeira é o que traz a maioria dos clientes ao nosso espaço. Poder conhecer a variedade de aromas e sabores, se encantar com o descobrimento de novos estilos e aprender a complexidade do mundo cervejeiro engrandece a visita e torna cada cliente um fã da cervejaria (GARD).

Este relato corrobora a ideia de que as microcervejarias apostam na produção de cervejas diferenciadas, com insumos locais para agregar valor e ganhar fortalecimento de marca no contexto em que atuam (Stefanon, 2012). Nesse mesmo sentido, verifica-se uma condição de sinergia entre os empreendimentos cervejeiros e os produtores da região, condição que contribui para o fortalecimento do arranjo produtivo local (APL). Por outro lado, a expansão de mercado também é maior para a marca, caso a microcervejaria decida expandir sua linha de produtos, trazendo diferenciação por meio da adição de insumos locais característicos da Serra da Mantiqueira (Beuren; Oro, 2014; Foguesatto *et al.*, 2013).

Ademais, o gestor ainda reforça o posicionamento da marca, e comenta sobre a inclusão de produtos típicos da região na produção:

Utilizando produtos locais em algumas receitas conseguimos nos diferenciar e propiciar ao cliente uma experiência muito mais imersiva no mundo de aromas e sabores da cerveja artesanal. Com receitas autorais e criatividade, cada visita do cliente é uma aventura diferente pelo mundo cervejeiro. A produção da própria cerveja é nossa razão de existir. A cervejaria não teria sentido se não produzíssemos nós as cervejas (GARD).

Nesse sentido, conseguimos observar que as microcervejarias têm buscado inovar em produto, de forma incremental (OSLO, 2005) e que para que este processo ocorra de forma satisfatória e eficiente é importante que haja uma parceria com produtores locais que forneçam recursos, traduzidos em insumos diferenciados daqueles tradicionais que estão presentes na cerveja das grandes marcas do setor (Garcia *et al.*, 2022; Silva *et al.*, 2021; Geremia *et al.*, 2019; Carmona *et al.*, 2018). Esta estratégia tem sido utilizada por microcervejarias concorrentes da região, em especial pela Cervejaria Campos do Jordão, que desenvolveu diversos rótulos diferenciados em conjunto com parceiros locais (ex. baseado em pinhão ou coentro e laranja) e trouxeram inovações tanto no sabor de suas cervejas, como no aroma das bebidas (Ferreira, Vasconcelos, Judice, 2011). Ademais, outros estudos têm sugerido que a inovação pode surgir de maneira mais eficiente se o gestor buscar estabelecer um relacionamento junto aos parceiros locais baseado não somente no aspecto financeiro/econômico (custo), mas em especial no fator relacional, no qual confiança, comprometimento e adaptação são fatores sociais preponderantes para o surgimento de novos produtos e serviços (Isaac *et al.*, 2019; Mcgrath; O'toole, 2018; Kim; Choi; Skilton, 2015; Bonner; Walker Jr, 2004).

Com isso, também buscamos compreender o contexto relacional entre o proprietário e produtores locais. De acordo com o gestor, a interação aprofundada com os produtores locais

engrandece o mercado em si, podendo melhorar o cardápio e adequar os insumos para o uso, assim, diminuindo as perdas e desperdícios com logísticas e transportes. Isso vai de encontro com os estudos de Galliano, Gonçalves e Triboulet (2019) e Chiffolleau e Touzard (2014), que observaram que relacionamentos baseados em confiança entre parceiros do setor de alimentação estimulam o surgimento de inovação para todos os parceiros. Isso ocorre devido ao produtor local obter recursos heterogêneos e únicos, que possibilitam aos parceiros a criação de novos produtos baseados em insumos locais, possibilitando assim ganhos de valor ao produto final (Enthoven; Van Den Broeck, 2021). Ademais, o gestor cita também que há ganhos para todos que compõem a cadeia produtiva da microcervejaria, conforme fala abaixo:

O acesso a produtos locais oferta o desenvolvimento de produtos de qualidade, que podem ser implementados nas suas receitas, auxiliando não só a empresa, como também os pequenos produtores, que muitas vezes possuem dificuldades financeiras e necessitam de obter maior espaço no mercado (GARD).

Por outro lado, a microcervejaria também tem buscado se basear na utilização de produtos sazonais e característicos da região, como forma de obter um portfólio dinâmico, favorecendo novas experiências ao consumidor, além de gerar sustentabilidade social, ambiental e econômica para os parceiros (Malavazi; Amarante, 2022; Fornazier; Belik, 2013). Isso se evidencia na fala a seguir do gestor:

Desenvolvemos uma receita usando uma rapadura de um produtor local que estava em dificuldades financeiras, usamos queijos regionais para harmonizar com nossas cervejas, apoiamos produtores de mel e frutas da região, permitindo que frutas como grumixama, uvaia e tomate de árvore que de outra forma nem seriam conhecidas chegassem a um público muito maior (GARD).

Por fim, os resultados reforçam a importância das microcervejarias desenvolverem um relacionamento de qualidade com os produtores locais, a fim de auxiliar no surgimento de inovações, baseadas no desenvolvimento de novos rótulos. Nesse processo, todavia, é importante haver em um primeiro momento confiança entre os parceiros (produtor local e microcervejaria), para que estes possam adaptar seus produtos às necessidades existentes no processo, além de se comprometerem com os pedidos e anseios da microcervejaria (Isaac *et al.*, 2019). Por outro lado, os benefícios não devem ser retidos somente pela empresa microcervejaria, assim deve ser buscada a ampliação dos efeitos de transbordamento para os produtores locais a fim de expandirem sua fatia de *marketshare*, promovendo sustentabilidade ambiental, social e financeira.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Buscamos compreender qual é o papel dos produtores locais para o desenvolvimento de novos produtos por parte das microcervejarias localizadas na cidade de Campos do Jordão. Para tanto, foi conduzido um estudo de caso único, junto à microcervejaria Gard. A partir dos resultados pudemos compreender que a parceria entre microcervejarias e produtores locais é estratégica, pois possibilita acesso a recursos heterogêneos, traduzidos em insumos regionais que conferem sabor, aroma e cor ao produto final, possibilitando diferenciação quando comparado a grandes marcas cervejeiras.

Complementarmente, também identificamos que a inovação é um resultado recorrente do processo em questão e pode ser um dos fatores que auxilia na agregação de valor

à marca da microcervejaria. Ademais, também encontramos um resultado importante que ainda é pouco discutido na literatura de redes de negócios, cujo enfoque se dá na preocupação da microcervejaria realizar tais parcerias não somente em benefício próprio, mas também para o incremento da atividade dos produtores locais que são seus parceiros e ocasionalmente têm pouca visibilidade no mercado, favorecendo também a promoção da sustentabilidade regional.

Por outro lado, este estudo teve algumas limitações. A primeira delas está vinculada à sua característica de caso ser único, não conseguindo compreender de forma mais abrangente a relação entre as microcervejarias e os produtores locais. Nesse sentido, indicamos que estudos futuros busquem realizar pesquisas quantitativas de campo, ou ainda levantar dados junto a mais empresas microcervejeiras, para conseguir identificar outros pontos de vista complementares. Em adição, esta pesquisa se restringiu somente aos dados levantados na entrevista e à rede social da empresa analisada no estudo de caso. Para futuras pesquisas, indica-se que os autores busquem mais fontes de dados, para poderem triangular os dados levantados. Por fim, sugere-se ainda que sejam pesquisados como os aspectos relacionais identificados na presente pesquisa – em especial comprometimento e adaptação – impactam no processo de inovação das microcervejarias, identificando a importância de se estabelecer um relacionamento pautado em confiança e comprometimento com parceiros locais.

REFERÊNCIAS

- AFEBRAS. **Composição de Mercado – Bebidas Alcoólicas 2013**. Associação dos Fabricantes de Refrigerantes do Brasil. Disponível em: <http://afrebras.org.br/setor/bebidas-alcoolicas/composicao-de-mercado>.
- ALMEIDA, S. S. Turismo cervejeiro: um segmento do turismo gastronômico. **C@lea – Cadernos de aulas do LEA**, v. 1, n. 9, jul., p 34-47, 2020.
- BARROSO NETA, M. L. V. **A Mandioca como ingrediente na fabricação de uma cerveja regional: um estudo de caso**. 2022. 38 f. Monografia (Graduação em Agronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022.
- BEUREN, I. M.; ORO, I. M. Relação entre estratégia de diferenciação e inovação, e sistemas de controle gerencial. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 18, p. 285-310, 2014.
- BIZINELLI, C.; MANOSSO, F. C.; GONÇALVES GÂNDARA, J. M.; VALDUGA, V. Experiências de Turismo Cervejeiro em Curitiba, PR. **Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, abril-junho, p. 349-375, 2013.
- BONNER, J. M.; WALKER JR, O. C. Selecting influential business-to-business customers in new product development: relational embeddedness and knowledge heterogeneity considerations. **Journal of Product Innovation Management**, v. 21, n. 3, p. 155-169, 2004.
- BORTOLI, D.; SANTOS, F.; STOCCO, N. M.; ORELLI Jr, A. A.; TON, A.; NEME, F. F.; NASCIMENTO, D.. Leveduras e produção de cervejas-Revisão. **Bioenergia em Revista: Diálogos**, v. 3, n. 1, p. 45-58, 2013.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Anuário da cerveja (2019)**. Brasília: MAPA, 2020. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/total-de-cervejarias-registradas-no-mapa-cres-ceu-36-em-2019-e-chegou-a-1.209>.

CARMONA, L.; CERUTTI, L.; GOMES, G.; MELO, P. L. R. Orientação empreendedora, capacidade de aprendizagem organizacional e desempenho inovador no setor microcervejeiro. **Revista de Negócios**, v. 22, n. 3, p. 64-80, 2018.

CERVIERI, O.; TEIXEIRA, R.; GALINARI, R.; RAWET, E.; SILVEIRA, C. O setor de bebidas no Brasil. **BNDES Setorial**, Rio de Janeiro, n. 40, p. 93-129, set. 2014. Disponível em: <https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/handle/1408/3462>. Acesso em: 01 de mai. de 2022.

CHIFFOLEAU, Y.; TOUZARD, J. M. Understanding local agri-food systems through advice network analysis. **Agriculture and Human Values**, v. 31, p. 19-32, 2014.

COLETTI, G. F. **O mercado de bebidas no Brasil e no mundo**. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2021.

D'AVILA, O. S. Dimensões estratégicas das microcervejarias: **Estudo de caso no Rio Grande do Sul**. 160f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais, Faculdade de Administração e Turismo e da Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2017. Disponível em: <http://www.guaiaica.ufpel.edu.br/handle/prefix/7277>. Acesso em: 01 de julho. de 2022.

ENTHOVEN, L.; VAN DEN BROECK, G. Local food systems: Reviewing two decades of research. **Agricultural Systems**, v. 193, p. 103226, 2021.

ESTEVINHO, Leticia M. Leveduras e fermentações: O caso da cerveja. **Instituto Politécnico de Bragança, Bragança**, p. 53-61, 2015.

FELL, G. V. **Além do malte, lúpulo e leveduras: estudo da dinâmica do mercado cervejeiro riograndense**. 2017. Monografia (Graduação em Administração - LFE Comércio Exterior) – Universidade do Vale do Taquari - Univates, Lajeado, 27 nov. 2017. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10737/1960>.

FERREIRA, R.; VASCONCELOS, M.; JUDICE, V.; NEVES, J. Inovação na fabricação de cervejas especiais na região de Belo Horizonte. **Perspectivas em Ciência da Informação**, v. 16, p. 171-191, 2011.

FOGUESATTO, R.; CARDOSO, M. L.; CONRAD, R.; LUZ, M.; LUZ, C.; GADOTTI, G. Estudos para ampliação de uma microcervejaria em Canela – RS. In: XXII Congresso de Iniciação Científica da Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2013. **Anais do XXII Congresso de Iniciação Científica da Universidade Federal de Pelotas**, Pelotas, p. 1-4, 2013.

FORNAZIER, A.; BELIK, W. Produção e consumo local de alimentos: novas abordagens e perspectivas para as políticas públicas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 20, n. 2, p. 204-218, 2013.

GALLIANO, D.; GONÇALVES, A.; TRIBOULET, P. The peripheral systems of eco-innovation: Evidence from eco-innovative agro-food projects in a French rural area. **Journal of Rural Studies**, v. 72, p. 273-285, 2019.

GARCIA, J.; ZANETI, T.; DINIZ, J.; GUENEAU, S. Dinâmicas alimentares alternativas e gastronomia: consumo de produtos locais em restaurantes de Brasília. **Revista Grifos**, v. 31, n. 57, p. 01-18, 2022.

GEREMIA, F.; VIEGAS, T. D. O. C.; BRAGANHOLO, A. R.; de MORAES, R. A.; FLAMINO, L. G. Competitividade e inovação nas Microcervejarias da região Noroeste do Rio Grande do Sul. **Textos de Economia**, v. 22, n. 2, p. 1-24, 2019.

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. São Paulo: Atlas, 1999.

GODOY, A. S. A pesquisa qualitativa e sua utilização em administração de empresas. **Revista de administração de empresas**, v. 35, p. 65-71, 1995.

GOMES, C. C.; MARCUSSO, E. F. Turismo e territorialidade: o território da cerveja da região serrana do Rio de Janeiro como vetor da governança e do desenvolvimento local. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, vol. 16, e-2214, p. 1-17, 2022.

HUE, S. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. – São Paulo: Editora Schwarcz-Companhia das Letras, 2008.

ISAAC, V.; BORINI, F.; RAZIQ, M.; BENITO, G. From local to global innovation: The role of subsidiaries' external relational embeddedness in an emerging market. **International Business Review**, v. 28, n. 4, p. 638-646, 2019.

KIM, Y.; CHOI, T.; SKILTON, P. F. Buyer-supplier embeddedness and patterns of innovation. **International Journal of Operations & Production Management**, v. 35, n. 3, p. 318-345, 2015.

LIMBERGER, S. C.; TULLA, A. A emergência de microcervejarias diante da oligopolização do setor cervejeiro (Brasil e Espanha). **Finisterra**, v. 52, n. 105, 2017. Disponível em: <https://revistas.rcaap.pt/finisterra/article/view/10404>.

MACHADO, G.; THOMÉ, K.; LEITÃO, F.; CARVALHO, T. Práticas e agenciamento sociotécnico no mercado de cerveja artesanal. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 25, p. e1959-e1959, 2023.

MALAVAZI, N. C.; AMARANTE, J. M. Sustentabilidade e o empreendedorismo no segmento de alimentação vegetariana e vegana na cidade de Maringá-PR. **Revista Livre de Sustentabilidade e Empreendedorismo**, v. 7, n. 2, p. 200-230, 2022.

MARTINS, C.; SOUZA, M.; FERRO, R. Microcervejarias na Região Metropolitana do Vale do Paraíba e suas Ofertas nos Estilos de Cervejas. In: XXII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XVIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro de Iniciação à Docência - Universidade do Vale do Paraíba, São José dos Campos, p. 1-6, 2018. **Anais do XXII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XVIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro de Iniciação à Docência**, 2018.

MCGRATH, H.; O'TOOLE, T. Extending the concept of familiness to relational capability: A Belgian micro-brewery study. **International Small Business Journal**, v. 36, n. 2, p. 194-219, 2018.

MEDRADO, M. B. **Desenvolvimento de cerveja artesanal de maracujá da caatinga**. TCC (Bacharelado em Agronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina Zona Rural, Petrolina, PE, 31 f., 2022.

MENEGHETTI, L. C. **Análise do mercado microcervejeiro do Rio Grande do Sul sob a ótica das barreiras de entrada e de estratégias competitivas**. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. Bacharelado em Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2014.

MUNHOZ, J. P.; PAIXÃO, D. L. D.; CALDAS, L. M.; MOLTENI, A. C. Rotas de Bebidas e Turismo Cervejeiro. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v.16, 2022. Disponível em: <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/2249>.

MYLES, C. C.; BREEN, J. M. (Micro) Movements and microbrew: on craft beer, tourism trails, and material transformations in three urban industrial sites. **Craft beverages and tourism, volume 2: Environmental, societal, and marketing implications**, p. 159-170, 2018.

PAIVA, F. G.; LEÃO, A. L. M.; MELLO, S. C. B. de. Validade e confiabilidade na pesquisa qualitativa em administração. **Revista de ciências da administração**, v. 13, n. 31, p. 190-209, 2011.

PAZ CARMONA, H.; BORGES CHINEA, M. E.; GONZÁLEZ CABRERA, E.; RODRÍGUEZ CABRERA, J. Brewing beer from malt extract as university laboratory experiment to enhance chemical engineering learning outcomes understanding. **International Journal of Engineering Pedagogy**, v. 12, n. 6, p. 4-15, 2022.

RIBEIRO, P. V. L. **Elaboração de cerveja artesanal estilo fruit beer adicionada de taperebá (Spondias mombin L.)**. 2022. 53 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Biológicas) - Universidade do Estado do Amazonas, Manaus.

ROSALIN, J. P. **Circuito espacial produtivo e círculos de cooperação no espaço do setor microcervejeiro no estado de São Paulo: uma proposta de estudo do processo de distribuição das cervejas especiais e artesanais**. 2019. 103 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Estadual Paulista, Rio Claro.

ROTOLO, T. Notas sobre cultura e cerveja. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 2, n.1, p. 98-112, jun-2022

SCHNELL, S. M.; REESE, J. F. Microbreweries as Tools of Local Identity. **Journal of Cultural Geography**, 21, 45-69, 2003.

SEBRAE/ABRACERVA. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas/Associação Brasileira de Cerveja Artesanal. **2º Censo Cervejarias Independentes Brasileiras 2021**. – Brasília: Sebrae, 2021.

SILVA, C. G. F.; LOIOLA JÚNIOR, J. B. Crescimento do Mercado de Cervejas Artesanais no Brasil. **Revista Científica e-Locução**, v. 1, n. 20, p. 20-20, 2021.

SILVA, L. C. D.; ISAAC, V. R.; BONFATO, A. C.; COLETTI, G. F. Inovação no mercado cervejeiro e o relacionamento diferenciado com o cliente. **Brazilian Journal of Development**, v.7, n. 5, 2021.

SILVA, R. F. C.; PINHEIRO, E. M.; SERRA, M. C.; RODRIGUES, L. P.; VIEIRA, A. C. S. Plano de negócios de uma microcervejaria artesanal, maranhão. **Exatas & Engenharias**, v. 8, n. 21, 2018. Disponível em: https://ojs3.perspectivasonline.com.br/exatas_e_engenharia/article/view/1133.

SILVA, G. F.; PINHO, M. L. C. A; ROCHA, A. M. C; PINHO, C. R. A. Alex Atala e a promoção da gastronomia brasileira. In: XI Congresso Internacional de Administração da ESPM e XI Simpósio Internacional de Administração e Marketing. **Anais do XI Congresso Internacional de Administração da ESPM e XI Simpósio Internacional de Administração e Marketing. Casos de Ensino. n. 82**. 2016.

VIANA, F. L. E. Indústria de bebidas alcoólicas. **Caderno Setorial ETENE**, Fortaleza: ano 7, n.216, mar. 2022.

_____. Indústria de bebidas alcoólicas. **Caderno Setorial ETENE**, Fortaleza: BNB, ano 8, n. 273, mar. 2023.

VILLA, F.; PINTO, L. A. S. A produção de frutas vermelhas associadas ao turismo rural e à gastronomia. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, v. 1, n. 1, p. 21-29, 2015.

ZANETI, T. B. **Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. Tese de Doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Ciências Econômicas. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. 2017.

APÊNDICE I

QUESTIONÁRIO APLICADO AO GESTOR DA CERVEJARIA

Questões	Referência
Nome da Empresa:	-
Total de Funcionários:	-
Cidade em que fica localizada:	-
Internacionalizada (se sim, como)?:	-
É Franqueado (se sim, onde)?:	-
Quais insumos são bases na produção da cerveja artesanal? É diferente do "padrão"?	(Silva <i>et al.</i> , 2018).
A cervejaria/restaurante possui um público fixo?	(D'Avila, 2017).
Com a produção de cervejas de sabores, ingredientes e aromas diversificados afetam no perfil dos clientes?	(D'Avila, 2017).
Como a produção da própria cerveja artesanal afeta no estabelecimento?	(D'Avila, 2017); (Munhoz <i>et al.</i> , 2022).
A cervejaria é conhecida como ponto turístico na cidade?	(Munhoz <i>et al.</i> , 2022).
Quais pontos positivos o seu estabelecimento agrega na rota turísticas e/ou rota cervejeira?	(Munhoz <i>et al.</i> , 2022); (Silva <i>et al.</i> , 2021).
Como uma boa relação entre o proprietário do restaurante/cervejaria e produtores locais pode afetar no comércio?	(Silva <i>et al.</i> , 2021).
Quais benefícios esta relação pode trazer?	(Silva <i>et al.</i> , 2021).
Ano de fundação do estabelecimento:	-
A utilização de produtos locais traz algum tipo de vantagem perante os concorrentes?	(Silva <i>et al.</i> , 2021); (D'Avila, 2017).

Bolo de aniversário com audiodescrição: acessibilidade e comensalidade para pessoas com deficiência visual

*Birthday cake with audio description: accessibility and
commensality for people with visual impairment*

*Torta de cumpleaños con audiodescripción: accesibilidad y
comensalidad para personas con discapacidad visual*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.58036>

Juliana Féres Castelo | juliana.feres.castelo@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0002-7962-3771>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Verônica de Andrade Mattoso | veronicamattoso@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-7866-2915>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 11-abril-2023

Aceite: 05-junho-2024

CASTELO, J. F.; MATTOSO, V. A. Bolo de aniversário com audiodescrição:
acessibilidade e comensalidade para pessoas com deficiência visual. **Revista
Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p.
84-103, jun. 2024.



RESUMO

O bolo de aniversário é um elemento simbólico do ritual gastronômico que perpassa gerações e culturas. Com o objetivo de investigar a relevância deste produto na vida de pessoas com deficiência visual, abordando a acessibilidade na gastronomia, realizou-se uma pesquisa de campo por meio de um questionário semiestruturado seguido de entrevistas projetivas. As histórias e memórias sobre o bolo associado aos próprios aniversários demonstraram a relevância deste elemento gastronômico na vida das trinta e três pessoas com deficiência visual que participaram do estudo. As quais, apesar do conhecimento sobre a audiodescrição (AD), jamais haviam tido acesso à AD aplicada a bolos de aniversário e, após conhecerem, enfatizaram o potencial informativo deste recurso. Assim, sugerimos que o recurso passe a ser aplicado para promoção da acessibilidade comunicacional e para o conhecimento e identificação não somente de bolos de aniversário, mas de diversos outros produtos, para além dos gastronômicos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Acessibilidade; Audiodescrição; Bolo de aniversário; Pessoas com deficiência visual.

ABSTRACT

The birthday cake is a symbolic element of the gastronomic ritual that passes through generations and cultures. With the interest in knowing the relevance of this product in the lives of people with visual impairments, addressing accessibility in gastronomy, field research was carried out using a semi-structured questionnaire followed by projective interviews. The stories and memories about the cake associated with their own birthdays demonstrated the relevance of this gastronomic element in the lives of the thirty-three participants with visual impairments of this study. Despite their knowledge about audio description (AD), they never had access to AD applied to birthday cakes and, after learning about it, they emphasized the informative potential of this resource. Therefore, we suggest that the resource should be applied to promote communication accessibility and for the knowledge and identification not only of birthday cakes, but of several other products, in addition to gastronomic ones.

Keywords: Gastronomy; Accessibility; Audio description; Birthday cake; Visually impaired people.

RESUMEN

La torta de cumpleaños es un elemento simbólico del ritual gastronómico que atraviesa generaciones y culturas. Con el objetivo de investigar la relevancia de este producto en la vida de las personas con discapacidad visual, abordando la accesibilidad en la gastronomía, se realizó una investigación de campo mediante un cuestionario semiestruturado seguido de entrevistas proyectivas. Las historias y memorias sobre la torta asociados a sus propios cumpleaños demostraron la relevancia de este elemento gastronómico en la vida de los treinta y tres participantes con discapacidad visual de este estudio. pesar de sus conocimientos sobre audiodescripción(AD), nunca habían tenido acceso a la AD aplicada a las tortas de cumpleaños y, tras conocerla, destacaron el potencial informativo de este recurso. Por lo tanto, sugerimos

que el recurso se aplique para promover la accesibilidad de la comunicación y para el conocimiento y la identificación no sólo de las tortas de cumpleaños, sino de varios otros productos, además de los gastronómicos.

Palabras claves: Gastronomía; Accesibilidad; Audiodescripción; Torta de cumpleaños; Personas con discapacidad visual.

INTRODUÇÃO

O bolo de aniversário é um elemento simbólico do ritual gastronômico que celebra mais um ano de vida.. Sua importância transcende gerações e culturas, independe do tamanho da reunião, desde que ocupe o centro do grupo social envolvido para cantar o “Parabéns pra você” e compartilhar este momento de comensalidade. A celebração de aniversários conecta passado e presente e estabelece uma ligação com o futuro, com renovações e possibilidades infinitas (Mendonça, 2018; Sirota, 2004). Compartilhar a mesa e os aspectos de sociabilidade e convivialidade inerentes caracterizam a comensalidade (Boutaud, 2011).

A Gastronomia é a ciência que trata de todos os aspectos que relacionam o ser humano ao ato de se alimentar; tanto pela perspectiva cultural, quanto pelo objetivo de zelar pela manutenção dos homens ao propiciar o melhor da comida (Brillat-Savarin, 2002). A acessibilidade é direito das pessoas com deficiência e das pessoas com mobilidade reduzida para que, rompidas as barreiras de diversos aspectos, possam viver a vida em igualdade com as demais pessoas (Brasil, 2015).

A Acessibilidade em Gastronomia conecta os dois campos, conforme proposto por Mattoso (2016, 2016a, 2018), com vistas a oportunizar a todas as pessoas o acesso equânime tanto à Gastronomia como ciência quanto aos produtos e cultura gastronômicos. A proposição de Mattoso, fruto da pesquisa realizada para o Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) de Especialização em Acessibilidade Cultural em 2016, deu origem à disciplina Acessibilidade em Gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) (2016a), até este momento a única Instituição Federal de Ensino Superior no Brasil a oferecer estudos sobre a temática nos cursos de Graduação em Gastronomia.

No Brasil, há 6,5 milhões de pessoas com deficiência visual. Se “primeiro a gente come com os olhos” (Domiciano, 2015) e se comida é cultura e afeto, de que modo é possível favorecer a este grupo específico o acesso aos aspectos simbólicos de um bolo de aniversário? O interesse por conhecer a relevância deste produto na vida de pessoas com deficiência visual inspirou a pesquisa com abordagem na Acessibilidade em Gastronomia para o Trabalho de Conclusão do Curso de Bacharelado em Gastronomia. O tema da pesquisa surgiu pelo amor da autora (Juliana Féres Castelo) por bolos e comemorações e por acreditar que nada mais une tão bem esses itens quanto as festas de aniversário, sendo o bolo o destaque no evento. Junto a sua formação em gastronomia e amor por aniversários, a pesquisadora, Castelo, trabalha como confeiteira e cake designer.

A hipótese que deu origem à pesquisa desenvolvida por Castelo sob orientação de Mattoso é de que a falta de acesso ao conhecimento sobre recursos de Tecnologia Assistiva como a audiodescrição (AD) seria impeditivo para que pessoas com deficiência visual

compreendessem a relevância e pudessem desfrutar dos aspectos simbólicos inerentes aos bolos de aniversário. Assim, a pergunta de partida para esta pesquisa foi: qual a relevância do elemento gastronômico “bolo de aniversário” na vida de pessoas com deficiência visual?

PRESSUPOSTOS TEÓRICOS, CONCEITUAIS E DOCUMENTAIS

Na hipótese de que seja verdadeira a expressão popular “Primeiro se come com os olhos”, qual seria então o primeiro sentido que a comida desperta em pessoas com deficiência visual? Rodrigues (2012) propõe que se alimentar não é apenas saciedade fisiológica: envolve também o prazer à mesa. Portanto, afirmar que primeiro se come com os olhos, parece um sentimento particular em relação ao consumo dos alimentos, pois cada pessoa vai experienciar o prazer de comer de maneira diferente. A comida é cultura, uma vez que é possível apresentar detalhes e características da identidade humana; e é um dos instrumentos mais eficientes para comunicá-la (Montanari, 2004).

A possibilidade de escolher o que comer e a multiplicidade de modos de preparo e consumo dos alimentos, que em um primeiro momento poderiam parecer situações do cotidiano, aos poucos foram desdobrando-se em reflexões sobre culturas, costumes, gostos, educação e histórias, revelando a relação de afeto com a comida. Sirota (2008) destaca que um ritual não é criado a partir do nada, aparece em função das referências sociais. Nesse contexto, Mendonça (2018) relata que os aniversários possivelmente começaram a ser celebrados no Egito Antigo, aproximadamente, em 3000 a.C. e destaca a existência de estudos que conectam outros grupos sociais ao início das comemorações de aniversário, como ligações com a magia de povos pagãos.

“A encarnação do rito em um objeto: o bolo de aniversário” (Sirota, 2008, p.38). Mesmo que haja outros símbolos para esta tipologia de evento, o bolo é imprescindível para qualquer aniversário. Ainda que em pequenas reuniões, o ritual de colocar o bolo no centro do grupo, cantar os parabéns, a salva de palmas, depois o aniversariante apaga as velas e o momento mais esperado chega: a partilha do bolo. Esta é a forma de celebrar mais um ano de vida (Mendonça, 2018; Sirota, 2004).

A Gastronomia é a ciência que rege tudo o que relaciona o ser humano ao ato alimentar pelo viés cultural (Brillat-Savarin, 2002). Acessibilidade é condição de acesso e também direito garantido às pessoas com deficiência e às pessoas com mobilidade reduzida, a fim de que possam viver a vida em igualdade com as demais pessoas (Brasil, 2015). A acessibilidade em Gastronomia conecta os dois campos do saber, conforme proposto por Mattoso (2016, 2016a, 2018). A audiodescrição (AD) é um recurso de acessibilidade comunicacional por meio do qual imagens estáticas ou em movimento são traduzidas em palavras oportunizando o acesso ao conteúdo imagético, prioritariamente, a pessoas que não podem ver (Brasil, 2015; ABNT, 2016).

Lopes (2018) destaca a Tecnologia Assistiva (TA) como uma área de conhecimento interdisciplinar que tem por objetivo oferecer produtos, recursos, métodos, serviços, planos e práticas para promover o envolvimento de pessoas com deficiências, sejam estas sensoriais, motoras, físicas ou intelectuais, nas mais diversas atividades. Apropriando-se da premissa “Nada sobre nós, sem nós”. Sasaki (2007, p.8) enfatiza a importância da participação de pessoas com deficiências na tomada de decisões que digam respeito e tenham impacto sobre suas vidas, dentre as quais a produção de recursos de Tecnologia Assistiva.

Mattoso (2012) e Lopes (2018) enfatizam que, ao traduzir imagens em palavras, a AD deve ser elaborada com descrições claras e objetivas dos elementos apreendidos pelo sentido da visão. Mattoso (2012) aponta o potencial deste modelo para a expansão de diversas áreas do conhecimento para todas as pessoas, com ou sem deficiências, e também para os audiodescritores e audiodescritores consultores. A autora ainda traz a ideia de que, é “uma técnica de tradução intersemiótica [...]” (2012, p. 51) onde as imagens são traduzidas em palavras, a transformação de um produto imagético para um elemento em texto escrito que também pode ser transformado em áudio ou em Braille, amplia o interesse e a oferta aos dados produzidos para diversos públicos.

METODOLOGIA

Para identificar o estado da arte, o levantamento bibliográfico foi realizado nas plataformas Base Minerva da UFRJ, no Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), na Springer Link e na Cambridge Core: não foi identificada nenhuma investigação reunindo as palavras-chave destacadas neste documento.

A Pesquisa de Campo de caráter exploratório e qualitativo foi empreendida por meio das técnicas de Escuta Sensível (Barbier, 2002) e Pesquisa-COM (Kastrup, Moraes, 2010). Fundamentada na premissa “Nada sobre nós sem nós” (Sasaki, 2007), foi totalmente estruturada com apoio de colaboradores com deficiência visual em todas as etapas. Na abordagem da Gastronomia, Gabrielle Rodrigues e Tatiane Canuto, graduandas da UFRJ, a primeira com visão monocular e a segunda com baixa visão. E, na abordagem da acessibilidade comunicacional, Aparecida Pereira Leite e Márcio José Felipe, por sua expertise profissional: ela, em audiodescrição; e ele, em recursos de Tecnologia Assistiva (TA).

Os instrumentos de pesquisa para o Levantamento de Campo foram um questionário semiestruturado por meio de Formulário Google Forms® associado a entrevistas projetivas fundamentadas nos conceitos de Goldenberg (2004) e de Batista, Mattos e Nascimento (2017), tendo a audiodescrição (ABNT, 2016) aplicada como elemento metodológico para eliciar o conhecimento das fotografias de bolos de aniversário. Devido à pandemia de COVID-19, o canal utilizado nas duas etapas da pesquisa foi o aplicativo *Whatsapp* para contato com pessoas com deficiência visual.

A produção dos roteiros de audiodescrição das fotografias dos bolos de aniversário utilizados na pesquisa foi fundamentada nos parâmetros da Norma Brasileira NBR 16.452 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 2016) e nos estudos do Prof. Dr. Francisco José de Lima – os quais nortearam as pesquisas de Mattoso no Mestrado (2012) e na Especialização em Acessibilidade Cultural (2016) onde foram descritos e referenciados. Em especial na pesquisa “Introdução aos estudos do roteiro para áudio-descrição¹: sugestões para a construção de um script anotado” (Lima, 2011; apud Mattoso, 2012, 2016).

Com os roteiros finalizados, fundamentados na Escuta Sensível de Barbier (2002), os colaboradores com deficiência visual receberam as versões finalizadas e perceberam a

¹ No Brasil, a palavra tem sido grafada de duas formas: audiodescrição e áudio-descrição. Assim, será respeitada a forma de grafia de cada autor. Neste artigo, optou-se por audiodescrição, conforme grafia na Norma NBR 16.452 da ABNT (2016).

relevância de que os roteiros fossem narrados pela autora desta pesquisa: ainda que sem experiência na área de narração, ao razer na sua voz o produto de seu trabalho, a pesquisadora naturalmente disponibilizaria aos participantes documentos capazes de eliciar maior confiabilidade na pesquisa desenvolvida, além de despertar na autora o gosto por ver-se efetivar, por seu intermédio, a acessibilidade comunicacional. A seguir, apresenta-se a fotografia de um dos bolos de aniversário com temática infantil "Baby Shark" (Figura 1) e o roteiro de audiodescrição narrada acessada através do QR-Code (Figura 2).

Figura 1. Fotografia do bolo temático Baby Shark, Rio de Janeiro, (2020).



Fonte: Acervo Doce Maria Bolos (2020)

Figura 2. QR-Code para acessar o roteiro de audiodescrição da fotografia do bolo temático "Baby Shark", Rio de Janeiro, (2020).



Fonte: Elaborados pela autora (2020).

Roteiro da Audiodescrição:

Audiodescrição de fotografia do bolo temático "Baby Shark" do aniversário do Heitor

Obra: Bolo artístico de quatro andares infantil temático "Baby Shark"

Cake designer: Tatiane Canuto – Doce Maria Bolos

Ano: 2020

Fotografia: Acervo Doce Maria Bolos

Notas introdutórias

De acordo com a matéria publicada pela BBC News, reproduzida pela revista *Época Negócios* em novembro de 2020, no Brasil, *Baby Shark* (em português, *Tubarão Bebê*) é o título de uma canção infantil criada por uma empresa sul-coreana cujo vídeo, publicizado em 2015, viralizou na internet e, em quatro anos, subiu ao pódio como o mais visto da história do YouTube.

A música já foi tocada mais de sete bilhões de vezes na plataforma. O sucesso estrondoso é interpretado por uma cantora de dez anos. O vídeo é um desenho animado de uma família de cinco tubarões coloridos no fundo do mar: o *Baby Shark*, a *Mammy Shark*, o *Daddy Shark*, a

GranMa Shark e o *GranPa Shark*, que destaca uma coreografia de fácil apreensão interpretada por um menino e uma menina de traços orientais.

Um episódio ocorrido em outubro de 2019, no Líbano, impulsionou ainda mais o sucesso de *Baby Shark*. A mãe de um bebê de 15 meses, em meio a um protesto antigoverno na capital Beirute, com a criança no banco do passageiro de seu carro, é surpreendida pela ação de manifestantes: na tentativa de tranquilizar a criança, eles circundam o carro cantando o refrão “*Baby Shark Doo Doo Doo Doo Doo Doo*” e dançando a coreografia. O vídeo deste episódio, com o bebê de olhos arregalados diante da cena, também viralizou e se tornou um símbolo de esperança em meio aos protestos.

A responsável pela elaboração do bolo produzido em janeiro de 2020 e que será audiodescrito a seguir é Tatiane Canuto, *cake designer*, estudante do Curso de Graduação em Gastronomia da UFRJ, proprietária da empresa Doce Maria Bolos, no Rio de Janeiro. Ela conta que, atualmente, *Baby Shark* encabeça a lista dos temas preferidos nas celebrações infantis.

Sobre o estilo “bolo artístico de andares”, foi esclarecido algumas curiosidades por Tatiane Canuto. O processo criativo começa com o desenho da proposta, seguido de planejamento minucioso que envolve, principalmente, a logística de transporte. Para manter a firmeza dos bolos sobrepostos são utilizadas estruturas de Polietileno de Alta Densidade (PEAD) e tubos plásticos, próprios para a confeitaria. Para deixar todo mundo com água na boca, ela explica que a massa desse bolo é de baunilha com três camadas de recheios, duas de coco e a do meio de brigadeiro, com uma fina cobertura de chocolate ao leite.

Fim das notas introdutórias

Audiodescrição da foto:

“Fotografia. Em ambiente com parede clara, bolo artístico de quatro andares sobre superfície branca. Composto por três bolos cilíndricos de 10 centímetros de altura cada e diâmetros proporcionais de 25, 20 e 15 centímetros; e um aquário redondo de vidro de alta densidade com 12 centímetros de altura e 10 centímetros de diâmetro; é decorado em pasta americana na cor azul acqua e tem detalhes coloridos sobrepostos, os quais representam elementos do fundo do mar.

Sobre tábua redonda com 30 centímetros de diâmetro e borda branca sinuosa com um centímetro de espessura, o primeiro andar é o bolo de 25 cm de diâmetro com a lateral decorada por oito faixas onduladas horizontais sobrepostas em desalinho. Neste bolo, os detalhes também foram produzidos em pasta americana. Um cavalo marinho vermelho marca o centro deste primeiro bolo e, à esquerda, dois peixinhos de cor azul escuro – um sobre a sétima e a oitava faixas e o outro entre a quinta e a sexta – e uma alga verde entre as terceira e quarta faixas; à direita, um peixinho amarelo sobre a quarta e quinta faixas e um na cor laranja na oitava faixa. O espaço entre a borda da tábua e o primeiro bolo é preenchido por farelos comestíveis na cor areia e tem, à esquerda, um grupo de cinco conchinhas amarelas, dois caramujinhos na cor laranja, uma pequena alga verde e um grupo de conchinhas na cor laranja; à direita, bem abaixo do peixinho amarelo, um caramujinho azul escuro e um grupo de cinco conchinhas roxas.

O segundo andar é o bolo de 20 cm de diâmetro com cobertura lisa no topo e lateral, na qual estão dispostos, um coral amarelo à esquerda e um vermelho à direita. Ao centro, estão

aplicados quatro tubarõezinhos estilizados e desenhados de frente em papel de arroz, respectivamente, nas cores vermelho, azul escuro, laranja e magenta na parte de cima do focinho e nas barbatanas dorsal – no topo da cabeça –, peitorais – uma de cada lado do tronco – e caudal, levemente inclinada para a direita. Da metade do focinho para baixo, o tronco é branco. Próximo do coral amarelo está o tubarõezinho vermelho; a cabeça ultrapassa um pouco o bolo; tem cílios longos; e a boca vermelha em semicírculo exibe a arcada superior; e usa um pincinê de armação branca na ponta do focinho. O tubarõezinho azul escuro tem duas bolhas de cor azul acqua bem suave debaixo da barbatana esquerda; a boca destaca as arcadas superior e inferior completas. O tubarõezinho na cor laranja representa o *Baby Shark*: é menor, tem a cabeça mais arredondada; a boca vermelha exibe a arcada superior com pequeninos dentes e tem um pequeno triângulo no peito. O tubarõezinho magenta está bem próximo do coral vermelho; tem duas bolhas de cor azul acqua bem suave ao lado da barbatana direita; tem cílios longos; e a boca destaca as arcadas superior e inferior completas. O espaço entre a borda do primeiro bolo e a base do segundo também é preenchido por farelos comestíveis na cor areia e tem, à esquerda, um grupo de conchinhas e uma concha maior na cor azul escuro, um grupo de conchinhas na cor laranja sobre conchinhas roxas; ao centro um caramujinho cor de rosa; e, à direita, um grupo de conchinhas verdes junto a outro na cor laranja, além de uma concha cor de rosa e uma alga verde.

O terceiro andar do bolo artístico é composto pelo aquário de vidro, disposto com a borda virada para baixo sobre o segundo bolo. No centro, a escultura em 3D do *Baby Shark* amarelinho, em pasta americana, iluminada por pequenas lâmpadas LED que contornam a borda na parte interna do aquário.

O quarto andar é o bolo com 15 centímetros de diâmetro. Também tem cobertura lisa e uma faixa estreita ondulada contorna a base. Aplicado levemente para a esquerda, o quinto tubarõezinho de papel de arroz, verde claro, tem sobancelhas espessas e um bigodão branco; a cabeça ultrapassa um pouco o bolo; a boca aberta exibe dentes somente na arcada superior; à esquerda, um coral amarelo; e, à direita, três bolhas grandes de tamanhos diferentes na cor azul acqua suave.

O topo do bolo é composto pelos seguintes elementos em pasta americana: uma vela em formato de número um, na cor azul acqua suave com três conchinhas na cor laranja e algas verdes. Na base da vela, em 3D, o *Baby Shark* amarelo. Ao centro, uma escultura de um menino de pele clara, cabelos e olhos pretos, usa óculos de mergulho na cor azul acqua médio e segura uma placa azul acqua suave com inscrição em azul acqua médio: Heitor. À direita da placa, *Mammy Shark* em cor de rosa claro; e, sobre a barbatana dorsal dela e sustentado pela barbatana peitoral direita dele, paira o *Daddy Shark* em azul acqua médio.

Fim da audiodescrição

Equipe de Audiodescrição: Aparecida Leite, Juliana Castelo e Verônica Mattoso.

Narração: Juliana Castelo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A primeira etapa da pesquisa foi empreendida por meio de um questionário semiestruturado no *Google Forms*® direcionado a homens e mulheres com deficiência visual em

grupos de *Whatsapp* que congregam pessoas com aquela categoria de deficiência. Foram obtidas 33 respostas.

Do total de participantes, apenas um não tinha nacionalidade brasileira: era de Angola. Sobre a naturalidade dos participantes, as respostas foram abertas e variaram bastante, sendo 8 naturais do Estado do Rio de Janeiro. As outras respostas foram: Angola, Sergipe, Bahia, "mateense", "santacruzense", São Paulo, Medianeira Paraná, Rio Branco, Prudentino, Cascavel Paraná, Amapá, Acre, Alagoas, Rio Grande do Norte, "Paulistana", Ceará e Minas Gerais.

As próximas perguntas foram sobre o país, estado e cidade em que os participantes residem atualmente, pois é possível relacionar o local em que se vive com a cultura alimentar: para Adamoski et al (2013) o que é comido, quando, por qual grupo, tudo é determinado a partir da cultura; e sendo a cultura característica inerente à humanidade, o local no qual as relações são estabelecidas pode influenciar culturas alimentares. A maioria dos participantes mora no Brasil (97,1%): apenas um mora em Portugal. Na pergunta sobre qual estado, a maioria mora no Rio de Janeiro (10 dos participantes); os outros estados são: Bahia, Espírito Santo, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Acre, Paraná, Minas Gerais, Alagoas, Amapá e São Paulo. As cidades foram: Lisboa, Salvador, Vila Velha, Santa Cruz do Sul, Belo Horizonte, Contagem, Florianópolis, Ibiúna, Epitaciolândia, Presidente Prudente, Diadema, Cascavel, Macapá, Rio Branco, Maceió, Amapá, São Paulo, Niterói, Guarulhos e Pouso Alegre.

Quanto ao gênero dos participantes, numa perspectiva inclusiva o espaço para resposta foi aberto. A maioria respondeu masculino e feminino; apenas um participante respondeu "etero"(sic). De acordo com as respostas, 22 dos participantes eram mulheres e 11 eram homens.

Compreendeu-se relevante inserir uma pergunta sobre a idade dos participantes, pois para Sirota (2008) há diferenças na maneira com que as celebrações marcam as gerações. As idades variaram entre 18 e 70 anos. Sobre o estado civil: a maioria dos participantes eram solteiros (15); 8, casados; em união estável e divorciados, 5 em cada grupo.

Em relação a filhos: do total de participantes, 16 marcaram que os tinham. Desse grupo, 8 têm 1 filho, 5 têm 2 filhos e 3 têm 3 filhos. Essa pergunta foi considerada pertinente pois filhos podem impactar na visão das pessoas sobre a celebração de aniversários e a importância do bolo: de acordo com Mendonça (2018), para as crianças, a celebração de seus aniversários é momento de união das pessoas que elas mais gostam; em conjunto com a sua imaginação e esperanças em relação ao seu dia, aquele em que sua vida será mais do que comemorada.

Os participantes tinham profissões bastante diversificadas. "Professor" foi a de maior incidência (5 respostas). As outras foram: aposentado, administrativo, técnico, historiadora, agente administrativo, terapeuta ocupacional, analista de sistemas, orientador de qualidade, assistente de qualidade, operadora de telemarketing, massoterapeuta, chefe de cozinha, do lar, jornalista, socióloga, técnica judiciária, auxiliar de vendas, autônoma, servidor público, técnico em assuntos educacionais, advogado e estudante.

Também foi perguntado com quem os participantes moravam: 23 participantes moravam com a família; 8 moram sozinhos; e 2 participantes deram respostas diferentes sobre morar com a mãe ("somos eu e minha mãe"; "com minha mãe").

Sobre escolaridade, a maior parte dos participantes tinham Ensino Superior completo (9 respostas); 7 com pós-graduação completo; 7 têm ensino médio completo; 4 têm Ensino Superior incompleto; 3 têm Ensino Médio incompleto e 3 pós-graduação incompleta.

Sobre a categoria de deficiência visual, durante a formulação do questionário foi decidido junto aos colaboradores que a utilização de palavras como “congénita” e “adventícia” não iriam acrescentar a pesquisa: como era uma população sem pré-requisitos, seria possível alcançar um maior público utilizando linguagem simples e termos como “nasceu” e “ficou”. Assim, de acordo com as respostas foi possível identificar que 15 participantes ficaram cegos, 8 nasceram cegos, 4 nasceram com baixa visão, 4 tornaram-se pessoas com baixa visão e 4 participantes responderam por extenso sobre suas deficiências: “Nasci baixa visão e depois fiquei cega”; “nasci enchergando de um olho só e bem pouco. Depois perdi tudo”(sic); “Nasci com visão normal, porém depois de alguns problemas genéticos, houve a perda da visão, enxergando como baixa visão só de um dos olhos. E depois de mais um tempo, acabei perdendo-a por completo.”; “Perdi a visão com o tempo.”.

A pergunta seguinte foi sugerida pelo colaborador Márcio Felipe e é sobre a condição de Daltonismo, para incluir as pessoas com baixa visão e suas percepções de cor, caso elas tenham mudado. Com isso, foi possível descobrir que 2 dos participantes, representando 6% da pesquisa, tinham daltonismo.

A segunda seção do questionário abordou “Informações sobre Aniversário”. A respeito da comemoração de aniversário em família, 18 participantes marcaram “Sim, celebramos bastante, cada detalhe é importante.”; 15 participantes marcaram “Sim, comemoramos, mas nada demais.”; e 1 participante marcou “Não, não damos importância”. Segundo Sirota (2008) um ritual não é criado a partir do nada, aparece em função das referências sociais; então, se as famílias comemoram seus aniversários é mais provável que, quando adultos, as pessoas procurem participar desse ritual.

Sobre o costume de comemorar o próprio aniversário, 23 participantes marcaram “Sim, com pequenas reuniões”; 6 marcaram “Sim, com grandes festas”; e 5 marcaram “Não tenho esse costume”. Para Santos (2013), independente do tamanho do evento, o bolo de aniversário sempre está presente; é o que define o sentido da comemoração.

Em relação ao costume de comemorar o aniversário dos filhos: 10 participantes afirmaram que “Sim, com pequenas reuniões.”; 6 marcaram “Sim, com grandes festas.”; 1 marcou “Não tenho esse costume.”; e 15 marcaram “Não tenho filhos.”. Prosseguindo a reflexão sobre a importância do evento de aniversário para as crianças pela perspectiva de seus pais, o aniversário para crianças é o dia em que suas vontades se realizam, recebem presentes, têm a reunião com os amigos e todos comemoram sua vida; durante a infância, o aniversário é vivenciado de maneira lúdica e, graças à ingenuidade, esse dia se torna mais especial (Mendonça, 2018).

A terceira seção tratava especificamente do elemento gastronômico “Bolo de Aniversário”. A primeira pergunta foi para saber se os participantes gostavam deste elemento: 23 participantes acham que “Sim, melhor parte do evento” e 10 participantes marcaram “Sim, mas prefiro outros doces”. Para compreender os participantes e sua relação com o bolo, é importante saber se eles gostam de bolo; apesar de subjetiva, qualquer possibilidade de escolher o que comer e a vastidão de modos de preparo e consumo dos alimentos é uma questão pessoal, depende de cultura, costumes, educação, histórias e, revela a relação de afeto com a comida (Domiciano, 2015).

Sobre qual a parte favorita do bolo, 21 participantes marcaram “Os sabores, da massa, do recheio, da cobertura.” e 12 participantes marcaram “O sabor e a estética são importantes para mim.”. O bolo de aniversário é o elemento central do evento e independente do tamanho, formato, tipo de festa, por si só, identifica e possibilita a comemoração da passagem de tempo e marca a vida das pessoas (Sirota, 2004). Também interessava saber se os participantes achavam que o bolo era um destaque do evento “aniversário”. Foram 29 respostas que “Sim” e 4 respostas que “Não”. Para Sirota (2004, p. 54, tradução nossa): “O bolo de aniversário sozinho simboliza no imaginário social a celebração contemporânea do ritual de aniversário”. Não só o bolo, mas também o momento de compartilhar, é característico desse rito de passagem, e são capazes de construir a identidade pessoal dos indivíduos desde a infância.

A quarta seção foi relativa ao sentimento dos participantes em relação ao bolo. O objetivo era saber se eles tinham um bolo de aniversário favorito. Apesar de existirem diversas culturas, os aniversários e os bolos ganham representações singulares. Sendo o bolo um elemento muito importante, especialmente no imaginário infantil, era esperado que a maioria das pessoas tivesse um bolo de aniversário favorito, principalmente vindo da infância (Mendonça, 2018). Das respostas, 22 participantes marcaram que “Não, não tenho um bolo de aniversário favorito.”; 11 marcaram que “Sim, marcou minha festa, foi super importante para mim.”; e 1 marcou que “Sim, mas não foi tão importante para mim.”.

Sobre o bolo de aniversário e o impacto das comemorações ao longo dos anos, as questões foram fundamentadas a partir das pesquisas de Mattoso. De acordo com os estudos dela, é danosa a falta de acesso a momentos de comensalidade às pessoas com deficiência visual, o que pode gerar sérios prejuízos à sua saúde física e psicológica. Como o ritual do aniversário é tão rico quanto seus aspectos de comensalidade, com momentos de união e partilha, é importante conhecer qual sua relação com seus bolos de aniversários. Das respostas: 20 participantes marcaram “Fico super feliz em escolher e decidir cada detalhe.”; 6 participantes marcaram “Sei que é uma parte da comemoração de aniversário, mas não gosto de escolher.”; 6 marcaram “Não me importo, deixo que outras pessoas escolham para mim.”; e 1 marcou “Não me importo, normalmente nem tenho bolo de aniversário.”.

A quinta seção inicia agora para saber se os participantes conhecem o recurso de audiodescrição: todos afirmaram que sim. Sabendo-se que os participantes conheciam o recurso, a próxima etapa da pesquisa foi apresentar, na prática, fotografias de bolos de aniversário audiodescritas.

A pergunta seguinte é a última do formulário. No termo de compromisso é estabelecido que essa seria uma pesquisa em duas etapas, o formulário sendo a primeira e uma conversa pelo aplicativo “*WhatsApp*”, a segunda. No intuito de que mais uma vez manifestassem interesse na participação nas duas etapas, com a próxima pergunta o interesse era saber se eles gostariam de conhecer a audiodescrição de alguns bolos. Somente uma das pessoas que respondeu o formulário marcou que “Não” e não deixou um número de celular para contato. Foi inesperada a resposta negativa, pois na introdução do formulário foi estabelecido que haveria uma segunda etapa e ao chegar no final do documento e não ter a curiosidade de conhecer a audiodescrição dos bolos foi surpreendente.

A segunda etapa da pesquisa foi estruturada por meio de uma entrevista projetiva, feita por meio do aplicativo *WhatsApp* e teve respostas muito interessantes, considerando-se os aspectos destacados por Mattoso (2016a) em relação à uma Gastronomia que se desdobre em comensalidade para todos:

Muito mais do que o ato de comer junto, que promova sociabilidade e convivibilidade equânines, para que todas as pessoas, com ou sem deficiência, tenham acesso e possam fruir os, dos e nos momentos à mesa, repletos de ricas trocas, plenos de elementos simbólicos representativos de hábitos e costumes traduzidos em rituais gastronômicos que validam a identidade dos mais diversos povos em torno do mundo; momento que desdobra-se em elemento comunicador, que revela a “comida como cultura” e ratifica o pensamento de Savarin: “o homem é aquilo que come!” (Mattoso, 2016 a, p. 21).

Nesta etapa foram obtidas 20 respostas. A pergunta de número 1 foi: “O que representa para você a oportunidade de conhecer os bolos de aniversário apresentados por meio da audiodescrição?”. As respostas foram sobre a representação de igualdade de acesso à informação e ao conhecimento sobre bolos, os sabores e a apresentação, evidenciando que a audiodescrição representa a possibilidade de uma sensação próxima ou semelhante a que pessoas sem deficiências sentem diante da comida, quando o sentido da visão as permite desejar aquele alimento antes de prová-lo, remetendo, portanto, à questão que motivou a realização desta pesquisa: “primeiro se come com os olhos?” Com isso, quando questionados sobre o que representou a oportunidade de conhecer os bolos de aniversário por meio da audiodescrição, os participantes afirmaram que a AD significa independência, empoderamento, poder de escolha, sobre aquilo que irá comer, sobre de que modo decorar um bolo e a aparência final de um produto tão importante nos seus aniversários. Apenas 1 participante, apesar de ter gostado de escutar a audiodescrição, achou que a atividade foi um pouco longa e poderia ser cansativo. Segue um recorte de uma das respostas que sintetizou o que a maioria dos participantes responderam para primeira pergunta: “Para mim, a audiodescrição, em bolos de aniversário, representa uma oportunidade grande de tá incluída numa festa; pessoas com deficiência visual normalmente vão a festas e ficam um bocado perdidas e o bolo de aniversário eu acho que é um tema importante numa festa e deve ser descrito,[...]”.

Em seguida, foi a pergunta número 2: “Você considera importantes as Notas Introdutórias?” e as respostas foram mais sucintas que a anterior. Das respostas, 19 disseram que são importantes tanto como auxílio para compreensão geral do produto quanto por informar os insumos utilizados, alerta para alergias e intolerâncias. Um participante apontou que é dispensável, respondeu: “Eu gostei de saber as informações e a origem dos bolos que foram descritos. Porém, acho que fica um texto muito grande. Por isso, penso que, em alguns casos, pode ser dispensada essa informação”.

Por fim, a pergunta número 3: “Como um elemento de acessibilidade comunicacional, a audiodescrição deve ser incorporada ao processo de comercialização de bolos de aniversários?” A maioria dos participantes demonstrou interesse pelo acesso ao produto audiodescrito. Uma pessoa, apesar de ter gostado da audiodescrição, apresentou preocupação sobre demanda de tempo e dinheiro para produção de audiodescrição e para compra de produtos audiodescritos: “Audiodescrição ainda é um produto novo. Além disso, mais objetos e lugares devem ser audiodescritos”. Contudo, a maioria das respostas refletiu os sentimentos deste último recorte: “Eu tenho certeza que se esse fato acontecer, a procura e a comercialização aumentará bastante, porque isso nos dá independência, nos dá autonomia para escolher aquilo que queremos e saber, passo a passo, os detalhes daquele bolo, todas as informações.”

Assim, devido a relevância da AD, os participantes sugerem que o recurso passe a ser aplicado para promoção da acessibilidade comunicacional, conhecimento e identificação não somente de bolos de aniversário, mas de diversos outros produtos, além dos gastronômicos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No início da pesquisa havia a hipótese que o inaccessibilidade ao conhecimento sobre recursos de Tecnologia Assistiva seria impeditivo para que pessoas com deficiência visual compreendessem a relevância e pudessem desfrutar dos aspectos simbólicos inerentes ao elemento gastronômico “bolo de aniversário”. Porém, foi descoberto que todos os participantes tinham conhecimento do recurso de Tecnologia Assistiva denominado audiodescrição, mas não aplicada a bolos; este é o fato novo revelado pela pesquisa. A relação do bolo de aniversário e seu simbolismo na celebração anual pelo nascimento de alguém sempre foi relevante; o que aquelas pessoas desconheciam eram os destaques estéticos do elemento “bolo de aniversário”, agora, por meio desta pesquisa, a elas revelados pela audiodescrição.

Ademais, ficou evidente o potencial informativo da audiodescrição para a promoção do acesso a pessoas com deficiência visual ao elemento gastronômico “bolo de aniversário”, tanto para a compreensão estética das produções em açúcar, quanto para uma perspectiva mercadológica, ampliando às pessoas com deficiência visual a possibilidade de viver de modo equânime, possibilidade por meio da qual, no mínimo por direito, todo(a) consumidor(a) deveria ser contemplado(a) e respeitado(a). Portanto, pesquisas sobre acessibilidade com vistas a oportunizar acesso a todos em diversas perspectivas devem ser incentivadas, desenvolvidas e aprimoradas constantemente.

Os estudos sobre Acessibilidade em Gastronomia estão apenas começando, serão necessárias mais monografias, dissertações e teses para aprofundar conhecimentos e divulgação sobre o tema.

Audiodescrição de bolos elaborados após a pesquisa

Como informação mercadológica complementar, depois de finalizada a pesquisa, uma das participantes acabou por se tornar cliente da pesquisadora, demonstrando impactos positivos do conhecimento compartilhado em suas comemorações de aniversário. Segue a foto do primeiro bolo produzido após a realização da pesquisa (Figura 3) e o roteiro de audiodescrição acessado pelo QR-Code da audiodescrição narrada (Figura 4):

Figura 3. Fotografia do Bolo temático “Castelo da Rainha”, Rio de Janeiro, 2021.



Fonte: Acervo da autora (2021).

Figura 4. QR-Code para acessar o roteiro de audiodescrição da fotografia do bolo temático “Castelo da Rainha”, Rio de Janeiro, 2021.



Fonte: Descrição da autora (2021)

Audiodescrição de fotografia do Bolo “Castelo da Rainha”. do aniversário da Regina (Castelo; Mattoso; Leite, 2021)

Obra: Bolo artístico esculpido em forma de castelo

Cake designer: Juliana Féres Castelo

Ano: 2021

Notas introdutórias

“Um bolo esculpido e exclusivo, na cor lilás, para representar força e alegria. Foi este o elemento gastronômico escolhido pela professora Edna como presente para celebrar o aniversário da amiga e melhor aluna: Regina. O nome, cuja origem é o Latim, significa Rainha e, assim, o design do bolo foi definido: o Castelo da Rainha representa superação, imaginação e o poder da matriarca.

Elemento da arquitetura medieval, os castelos de moradia eram residências fortificadas construídas com muralhas e torres para proteger famílias nobres dos ataques inimigos.

O presente para Regina, elaborado pela confeitadeira Juliana Féres Castelo, tem aspecto impenetrável. Composto por uma fortaleza, denominação da parte estrutural do castelo, e cinco torres, evidencia a “torre de menagem”, torre central de observação que permitia visão ampla dos arredores, em cujo topo está a bandeira do reino, representando uma das paixões da Rainha: a dança. Todo o castelo tem “coroamento de ameias” – aberturas no parapeito das muralhas por onde era possível observar os inimigos e destes se defender.

A obra de arte esculpida em forma de “Bolo Castelo da Rainha” demandou pesquisa, esboços e planejamento de logística de transporte. Canudos biodegradáveis sustentam as torres na vertical; e, na horizontal, para afixá-las ao bolo central.

A delícia foi composta por massa de chocolate, recheio de brigadeiro de nozes e cobertura de creme de manteiga de baunilha. Os telhados das torres foram elaborados com casquinhas de sorvete cobertos de chocolate e recheadas com os mesmos elementos anteriores.”

Fim das notas introdutórias

Audiodescrição da foto

“Fotografia. Em ambiente de parede e piso claros, sobre superfície de vidro, bolo artístico esculpido em formato de castelo sobre tábua retangular branca de 40 centímetros de comprimento por 30 centímetros de largura. O bolo está posicionado mais ao fundo da tábua.

A fortaleza é um bolo retangular com 25 centímetros de comprimento, 20 centímetros de largura e 7 centímetros de altura. As cinco torres são bolos cilíndricos de 7 centímetros de altura por 6 centímetros de diâmetro. Quatro destes estão dispostos um em cada vértice da fortaleza. A “torre de menagem” é o quinto bolo cilíndrico que, por estar sobreposto ao topo da fortaleza, está a 14 centímetros da base, com o dobro da altura das demais torres.

Decoradas com pasta americana nas cores lilás violeta, lilás violeta suave marmorizado e branco, fortaleza e torres têm muralhas em placas quadradas e retangulares e “ameias” representadas por pequenos cubos intercalados.

Cada uma das quatro torres dos vértices têm telhados cônicos na cor lilás violeta com uma esfera dourada no topo. Sobre a “torre de menagem”, centralizada e afixada em haste dourada, uma bandeira retangular branca com as bordas e dourado está voltada para a direita e ostenta a silhueta estilizada de uma bailarina, na cor preta, de frente, os braços abertos na horizontal, a perna esquerda reta e a perna direita levantada e sustentada para trás.

Na parte frontal do bolo, um portão marrom rajado de marrom escuro com puxadores dourados. O caminho de acesso tem círculos de tamanhos irregulares marmorizados em amarelo e cinza. Da borda da tábua até o bolo, em todo o contorno do castelo, farelos comestíveis na cor terra misturam-se a flocos de coco tonalizados de verde.”

Fim da audiodescrição

Equipe de Audiodescrição: Aparecida Leite, Juliana Féres Castelo e Verônica Mattoso

Narração: Juliana Féres Castelo

E depois...

Além disso, é importante destacar que desde o bolo “Castelo da Rainha” foi desenvolvida a ideia de um momento impactante de chegada do bolo na festa. E foi este o motivo para que os autores decidiram pela apropriação do conceito de audiodescrição poética por meio da Pintura Sonora (Neves, [s.d.]) e, simultaneamente, à “Experiência Sonora Descritiva”, proposta conceitual desenvolvida coletivamente pelos membros da equipe envolvida no trabalho de acessibilidade comunicacional para a exposição “Nise da Silveira – A Revolução do Afeto”, cuja realização ficou à cargo da Inclusive Acessibilidade, empresa do Rio

de Janeiro, de propriedade da jornalista, atriz, audiodescritora e dubladora Georgea Rodrigues. Esta exposição foi realizada sob orientação de Josélia Neves, com roteiro de audiodescrição de Georgea Rodrigues e Leticia Schwartz; e Consultoria de Audiodescrição de Aparecida Leite e Rafael Braz (Neves *et al.*, 2021). Ambas propostas conceituais preveem que o público, prioritariamente composto por pessoas com deficiência visual, presente em um evento, possa experienciar e vivenciar, possa fruir a arte, a Cultura, como em uma performance da qual a AD e a música fazem parte. A mesma ideia foi transposta para os Bolos *Soundpainting* ou Bolos Pintura Sonora.

O terceiro bolo artístico, “É Bonita” (Figura 5), já foi elaborado a partir das propostas conceituais acima. Foi um bolo de competição campeão. Pelo fato de reunir todos os elementos conceituais até aqui pesquisados e apropriados pelos autores, seu processo criativo foi escolhido para ser apresentado neste relato.

Figura 5. Fotografia do bolo temático “É Bonita”, elaborado pela autora, Rio de Janeiro, 2023.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2023.

Em sua 37ª edição, a Feira de Panificação e Confeitaria (FIPAN) realizou o 1º Campeonato de Bolos com mais de 200 profissionais inscritos para concorrer em seis categorias de produção de bolos. Mais de 50 bolos foram selecionados para exposição no evento que contou com mais de 100 mil votos do Júri Popular (FIPAN, 2023). O bolo “É Bonita” foi inscrito na categoria de bolo decorados com *buttercream* (creme de manteiga) e foi finalista com outras cinco produções. Havia duas categorias de votação: Júri Técnico, escolhido pelos organizadores da feira, e Júri Popular, com votação realizada por meio de um link de formulário Google para que qualquer pessoa que tivesse interesse pudesse escolher seu bolo favorito. Para participar da competição, a autora da pesquisa e idealizadora do bolo produziu o seguinte argumento:

“É BONITA. Bolo inspirado na música “O que é, o que é” de Gonzaguinha, com três andares de formatos diferentes simbolizando diferentes aspectos da vida. Primeiro andar, quadrado para representar como, a princípio, devemos nos moldar a caixinha e viver de certas formas e maneiras. No segundo andar, saindo dos padrões, um bolo esférico, em tons de vermelho e laranja, cores quentes, como o samba, como o Sol, um dos elementos essenciais à vida. O terceiro e último andar, um bolo cilíndrico, um formato tradicional, mas que está inclinado, da mesma forma que a vida é, imperfeita, nem sempre seguindo um caminho reto,

mas nunca deixando de ser bonita. As técnicas utilizadas para produção do bolo: cobertura 100% de creme de manteiga (buttercream); decorações de arabescos, conchas, pitangas, estilo 'vintage cake' feitas de creme de manteiga (buttercream); escrita e desenho de notas musicais feitas com bico de confeitaria também com creme de manteiga (buttercream); QR Code com link para Audiodescrição do bolo, no estilo *Sound Painting*, feita de papel de arroz e placa de pasta americana. Sabor das fatias para degustação seguindo a temática da decoração: Massa de Red Velvet com recheios de ganache de chocolate meio amargo com pimenta com pedaços de biscoito amanteigado com *nibs* de cacau e coberto com chocolate branco e curd de laranja (creme a base de ovos) com cobertura de creme de manteiga de baunilha e creamcheese (Castelo, 2021).

O processo criativo para a elaboração da AD do bolo "É Bonita" foi estruturado em 8 etapas: *i)* Definir o elemento de destaque do bolo artístico; *ii)* Pesquisar sobre o elemento de destaque do bolo artístico; *iii)* Pesquisar e definir música para a abertura da AD (instrumental para não sobrepor à narração); *iv)* Elaborar o roteiro da audiodescrição poética com Chamada Poética; *v)* Estruturar as Notas Proêmias com informações complementares do bolo; *vi)* Audiodescrever a fotografia do bolo; *vii)* Apresentar a Ficha Técnica e *viii)* Editar áudio da Pintura Sonora. Foram quatro dias de evento, entre 25 e 28 de julho de 2023, na categoria de creme de manteiga, os bolos foram entregues no dia 26 e o Júri Técnico também avaliou neste dia. O bolo ficou exposto durante 3 dias e durante a feira houveram várias reações positivas com a inovação, tanto com a estética escolhida, quanto pela decoração com o QR-Code aplicado em papel de arroz diretamente na cobertura do bolo (Figura 6).

Assim como houveram reações negativas por ser um bolo que mistura elementos modernos e tradicionais e o simbolismo da letra da música "O que é, o que é" de Gonzaguinha.

Figura 6. QR-Code para acessar o roteiro de audiodescrição da fotografia do bolo temático "É Bonita", Rio de Janeiro, 2023.



Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

Audiodescrição - Pintura Sonora (*Soundpainting*) do bolo "É Bonita"



(Tempo de execução da AD NARRADA: 5 minutos e 32 segundos (5'32"))

Abertura: Trilha Sonora Instrumental do samba "O que é o que é" de Gonzaguinha.
Música em *BackGround*.

“E a vida se renova! E o ser humano ritualiza e celebra cada oportunidade de viver e de ser feliz! É a Vida! É bonita! Em todas as suas singularidades e nos mais diversos aspectos. O bolo é elemento simbólico na vida de todas as pessoas! Que possa, portanto, ser por todos, contemplado e compartilhado.”

“Você vai conhecer agora a audiodescrição do bolo artístico denominado “É Bonita”, elaborado pela cake designer Juliana Féres Castelo para este campeonato, inspirado no samba “O que é O que é”, de Gonzaguinha. A audiodescrição oportuniza também a pessoas com deficiência visual o acesso a este elemento cultural simbólico da gastronomia.”

“Bolo artístico fake, de isopor, elaborado em três andares de formatos diferentes, sustentados por palitos de madeira sobre tábua quadrada branca de 50cm contornada por fita vermelha e com notas musicais em preto. A base é um quadrado branco de 32 cm por 22 de altura, com arestas em diagonal. O segundo é uma esfera em tons de vermelho e laranja, com 22 cm de diâmetro, posicionada sobre o cubo ao fundo e mais à esquerda. O terceiro é um cilindro branco com 16 cm de diâmetro por 22 de altura, voltado para cima sobre a esfera mais à direita. O bolo é decorado em estilo Vintage Cake com arabescos, conchas, pitangas e bolinhas em creme de manteiga (butter cream) e corante alimentício. A base tem todas as arestas cobertas por pitangas vermelhas. Em preto, no topo, em cada um dos quatro cantos, três bolinhas em V. Em duas faces intercaladas, trechos da letra da música; as outras duas dispõem, cada uma, um QR Code para acesso à audiodescrição, elaborado em papel de arroz, contornado por notas musicais. A esfera é toda coberta por glúter comestível. O cilindro tem as bordas cobertas por conchas, uma pitanga no centro do topo e três fios de arabescos se repetem, contornando-o. Tudo na cor laranja. Em preto, trechos da letra da música e notas musicais.”

“E pra deixar todo mundo com água na boca, a melhor parte! Cada fatia do bolo para degustação tem quatro camadas de massa Red Velvet e dois sabores de recheios. Um de ganache de chocolate meio amargo com pimenta, com pedaços de biscoito amanteigado com nibs de cacau cobertos com chocolate branco. O outro de curd de laranja (creme a base de ovos). A cobertura é de manteiga saborizada de baunilha e cream cheese. Hummmm... Que delícia!”

Fim da audiodescrição

Equipe de audiodescrição: Aparecida Pereira Leite, Juliana Féres Castelo, Verônica de Andrade Mattoso, Zé Orlando e Márcio José Felipe.

Narração: Verônica de Andrade Mattoso

SOBE O SOM!

REFERÊNCIAS

- ADAMOSKI, T. M. *et al.* Comer para lembrar: a alimentação e a preservação da identidade étnica polonesa nas colônias Murici e Mergulhão. *Cad Est Pes Tur*, Curitiba, v. 2, p. 80-106, jan. 2013.
- ABNT - Associação Brasileira De Normas Técnicas. **ABNT NBR 16452: Acessibilidade na comunicação: Audiodescrição**. Rio de Janeiro: ABNT, 2016. 13 p.
- BARBIER, R. Escuta sensível na formação de profissionais de saúde. In: CONFERÊNCIA NA ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, 2002, Brasília. **Anais [...]**. Brasília: FEPECS, 2002. p. 1-17.
- BATISTA, E. C.; MATOS, L. A. L.; NASCIMENTO, A. B. A entrevista como técnica de investigação na pesquisa qualitativa. **Revista Interdisciplinar Científica Aplicada**, Blumenau, v. 11, n. 3, p. 23-38, 2017. ISSN: 1980-7031.
- BOUTAUD, J. J. Comensalidade: Compartilhar a Mesa. In: MONTANDON, A. (org.). **O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. Tradução: Bagno, M.; Zylberlicht, L. São Paulo: Editora Senac, 2011. p. 1213-1230.
- BRASIL, 2015. Lei no 13.146, de 06 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência), destinada a assegurar e a promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais por pessoa com deficiência, visando à sua inclusão social e cidadania. Diário Oficial da União: seção 00, Brasília, DF, ano 000, n. 000, p. 00-00, 06 jul. 2015.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **The physiology of taste**. Tradução: Robinson, F. 10. ed. [S.L.]: Merchant Books, 2002..
- DOMICIANO, G. S. **Comer com os olhos: diálogos possíveis entre visão e paladar**. 2015. 105 f. Dissertação (Mestrado em Artes e Cultura Visual) - Faculdade de Artes Visuais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2015.
- FIFAN - Feira de Panificação e Confeitaria. Edição de 2023. Disponível em: https://fipan.com.br/pt_br/. 2023.
- GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora Record, 2004.
- KASTRUP, V.; MORAES, M. (orgs). **Exercícios de ver e não ver: arte e pesquisa com pessoas com deficiência visual**. Rio de Janeiro: Nau, 2010. 288 p.
- LIMA, F. J. de. Introdução aos estudos do roteiro para áudio-descrição: sugestões para a construção de um script anotado. **Revista Brasileira de Tradução Visual**. vol. 7. n. 7. 2011.
- LOPES, C.; NUNES, R. **Contribuições da audio-descrição para acessibilidade a educação alimentar e nutricional: enfoque na construção de um cardápio inclusivo para pessoa cega**. 2018. 40 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Pernambuco, Vitória de Santo Antão, 2018.
- MATTOSO, V. A. **Ora, direis, ouvir imagens? Um olhar sobre o potencial informativo da áudio-descrição aplicada a obras de artes visuais bidimensionais como representação sonora da informação em arte para pessoas com deficiência visual**. 2012. 187 f. Dissertação (Mestrado) -

Faculdade de Administração e Ciências Contábeis, Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2012.

MATTOSO, V. A. **Gastronomia acessível e acessável**: conhecimento e comensalidade a partir da abordagem e da percepção de pessoas com deficiência visual. Rio de Janeiro. 2016. 207 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Acessibilidade Cultural) – Departamento de Terapia Ocupacional, Faculdade de Medicina, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016a.

MATTOSO, V. A. **Proposta de criação da disciplina eletiva “Acessibilidade em Gastronomia”**. Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016b.

MATTOSO, V. A. *et al.* “Acessibilidade em Gastronomia” da Universidade Federal do Rio de Janeiro: desconstruindo o inaccessibilidade ao conhecimento e à comensalidade. In: I SIMPÓSIO SAÚDE E EDUCAÇÃO: SABERES E PRÁTICAS, 1., 2018, Rio de Janeiro. **Anais [...]**. Rio de Janeiro: Instituto Benjamin Constant, 2018. p. 1-7.

MATTOSO, V. A. “No seu lugar” para perceber a acessibilidade comunicacional: relato de experiência de elaboração de uma dinâmica de sensibilização. In: SALLES, R. B.; PASSOS, A. A.; LAGE, J. G.. (org.). **Direito, vulnerabilidade e pessoas com deficiência**. Rio de Janeiro: Processos, 2019. p. 563 - 599.

MENDONÇA, L. S. **Simbologia das celebrações de aniversário**: uma perspectiva do design sobre festas infantis. 2018. 55 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Design) - Centro Acadêmico do Agreste, Universidade Federal de Pernambuco, Caruaru, 2018.

MONTANARI, M. **Comida Como Cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2004. 207 p.

NEVES, Josélia. **Soundpainting**: audiodescription in another light. Instituto Politécnico de Leiria. Portugal. 2010.

NEVES, J. RODRIGUES, G.; SCHWARTZ, L.; LEITE, A. P.; BRAZ, R. (org.). **Experiência sonora descritiva para a exposição “Nise da Silveira – A Revolução do Afeto”**. Rio de Janeiro. 2021.

RODRIGUES, H. A. F. “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”. **SINAIS - Revista Eletrônica**, Vitória: CCHN, UFES, v. 1, n. 12, p. 85-100, dez. 2012.

SANTOS, N. O. **Quando “menos” é “mais”**: a criança e seu aniversário. 2013. 265 f. Tese (Doutorado em Educação) - Faculdade de Educação, Centro de Educação e Humanidades, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013.

SASSAKI, R. K. Nada sobre nós, sem nós: Da integração à inclusão – Parte 1. **Revista Nacional de Reabilitação**, ano X, n. 57, p. 8-16, ago. 2007.

SIROTA, R. Le gâteau d’anniversaire. De la célébration de l’enfant à son inscription sociale. **Revista La lettre de l’enfance et de l’adolescence**, n. 55, p. 53-66, 2004.

SIROTA, R. Les Délices de L’anniversaire. Une Mise en Représentation de l'enfance. Tradução original do Francês: Ribeiro, R. C. Cristina. Revisão Técnica: Abramowicz, A. **Revista Eletrônica de Educação**, v. 2, n. 2, p. 4-31, 2008.

Entre panelas, impressos, pratos e ideias: concepções sobre as moquecas baiana e capixaba

Between pots, prints, plates and ideas: conceptions about moquecas from Bahia and Espírito Santo

Entre vasijas, impresos, platos e ideas: concepciones sobre las moquecas de Bahía y Espírito Santo

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.58037>

Fernando Santa Clara Viana Junior | fernandosantaclara@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-9181-9075>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Patrícia Maria da Silva Merlo | patricia.merlo@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-7584-9047>

Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, ES, Brasil.

Alice Pinheiro Teixeira | alicepinheiro1588@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-2507-5052>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Matheus Magalhães Costa | matheus.magalhacosta@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-5208-0722>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Naiara Cintia Silva de Lima | naiaralima385@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0004-0194-5791>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Recebimento do artigo: 11-abril-2023

Aceite: 18-agosto-2023

VIANA JUNIOR, F. S. C.; MERLO, P. M. S.; TEIXEIRA, A. P.; COSTA, M. M.; LIMA, N. C. S. Entre panelas, impressos, pratos e ideias: concepções sobre as moquecas baiana e capixaba. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 104-118, jun. 2024.



RESUMO

Este trabalho tem por objetivo debater sobre os sentidos atribuídos às moquecas no Brasil, prato clássico e identitário do território nacional, mas apropriado a partir de múltiplas formas. Em um debate sobre as legitimidades territoriais da iguaria, elegemos como fontes os impressos capixabas e baianos dos séculos XIX e XX, com vistas a compreender como eram executados os pratos, em que momento passaram a ser denominados baiana ou capixaba e buscando, por meio do método de análise de conteúdo, perceber aproximações e distanciamentos na confecção do prato ao longo do tempo. Além das fontes históricas, debatemos com autores que se debruçaram sobre as moquecas e seus sentidos ao longo do tempo, no Brasil e fora dele.

Palavras-chaves: Gastronomia; Moquecas; Moqueca capixaba; Moqueca baiana; Análise de conteúdo.

ABSTRACT

This work aims to discuss the meanings attributed to moquecas in Brazil, a classic dish that identifies the national territory, but appropriated in multiple ways. In a debate about the territorial legitimacy of the delicacy, we chose as sources the prints of the 19th and 20th centuries from Bahia and Espírito Santo in order to understand how the dishes were executed, at what moment they started to be called baiana or capixaba, seeking, through the method of content analysis, to perceive approximations and distances in the cooking of the dish over the time. In addition to historical sources, we debated with authors who studied moquecas and their meanings over time, in Brazil and abroad.

Keywords: Gastronomy; Moquecas; Moqueca capixaba; Moqueca baiana; Content analysis.

RESUMEN

Este trabajo tiene como objetivo discutir los significados asignados a las moquecas en Brasil, un plato clásico que identifica el territorio nacional, pero apropiado de múltiples maneras. En un debate sobre la legitimidad territorial del manjar, elegimos como fuentes las estampas de Bahía y Espírito Santo de los siglos XIX y XX, con el fin de entender cómo se ejecutaban los platos, en qué momento pasaron a llamarse baiana o capixaba, buscando, a través del método de análisis de contenido, percibir aproximaciones y distancias en la elaboración del plato a lo largo del tiempo. Además de las fuentes históricas, debatimos con autores que estudiaron las moquecas y sus significados a lo largo del tiempo, en Brasil y en el exterior.

Palabras claves: Gastronomía; Moquecas; Moqueca capixaba; Moqueca baiana; Análisis de contenido.

INTRODUÇÃO

Para além dos aspectos nutricionais, a humanidade conferiu aos alimentos, ao longo do tempo, um conjunto de sentidos e significados variados e complexos. Transformar em alimento o que existe na natureza, utilizar métodos, aparatos, técnicas de manipulação e a construção de espaços específicos para isso foi um grande marco da e para a espécie humana.

A partir disso, os sujeitos forjam constantemente um conjunto de relações que permeia o cotidiano. Individual e coletivamente, escolhem os insumos a serem utilizados, transformados e consumidos, configuram um ambiente destinado à preparação e apreciação dos ingredientes e atribuem sentidos àquilo que a natureza dá. Além de transformarem a natureza em comida, utilizam-na como ferramenta no preparo dos alimentos. Assim, a humanidade se apropria da natureza para lhe dar sentido a todo momento, seja na sua transformação em alimento, seja na sua transformação em aparatos para produzi-lo e consumi-lo.

No reconhecimento das práticas, espaços e modos de consumo, as pessoas passam a valorizar os sentidos em torno dos fazeres. É a partir das identificações e dos valores, do envolvimento e da representação, que o alimento se torna algo social e coletivo. Nesta perspectiva, a transformação do alimento em comida é, por essência, um fato social total (Collaço, 2013).

Ao conjunto de transformações e elaborações possíveis dos alimentos, muitos nomes aparecem para despaganizar o trabalho, ou seja, dotar-lhe de um sistema que o organize e o nomeie: receitas, pratos, produções, preparações etc. No *hall* de nomenclaturas, cabe destacar que, ao refletirmos sobre os sentidos dessas transformações do alimento, é muito comum que os localizemos dentro de um contexto específico – espaço geográfico de produção, elementos materiais que sustentam a produção e o consumo, elementos imateriais que cercam os sentidos e a comensalidade envolvida. O nome do prato, da técnica e da receita, por exemplo, diz muito sobre os locais, os modos de produção e de consumo e os sentidos que recebe coletivamente.

Desta forma, cabe a nós reconhecer que a cozinha compõe com suas receitas o léxico do campo semântico da gastronomia, que vai além das palavras, envolvendo também todas as nuances que perpassam a arte preparativa e gustativa dos alimentos e seu entorno. Ela engloba todo um conjunto de significantes e significados que traduzem a feitura e apreciação de pratos, maneiras de os servir e de se portar nos rituais de comensalidade, além da satisfação ou não quando da degustação da iguaria, o que pode se revelar inclusive através dos gestos.

Partindo do sentido de História Conceitual proposto por Koselleck (2002), consideramos aqui a moqueca como um conceito. Segundo o historiador, quando uma ideia se converte em conceito, a totalidade dos contextos de experiência e significados sociopolíticos aparecem e, por isso, o conceito assume um caráter essencialmente plural, articulando a experiência acumulada e os horizontes de expectativas. Incorporam-se, portanto, elementos sincrônicos e diacrônicos que lhe conferem maior plasticidade e realismo. Nesse entendimento, um conceito transcende seu contexto original e assume a capacidade de se projetar no tempo e no espaço. Não é inalterável, não é um centro fixo e estável e deve ser entendido como um objeto imerso na temporalidade e na linguagem. O conceito, em outras palavras, tem várias

camadas temporais e os seus significados têm diferentes *dureés*, ou seja, durações (Koselleck, 2002).

Assim, procurando detectar a dinâmica e a existência de significados aparentemente diversos dentro de uma mesma época, buscamos reunir subsídios que ajudem a compreender o complexo processo de construção temporal das moquecas no Brasil, prato clássico e identitário do território nacional, com especial atenção às moquecas baiana e capixaba, analisando as ressignificações ao redor dos pratos ao longo do tempo, analisando a variação semântica em seus usos nas múltiplas dimensões da socialização brasileira. Considerando que todo prato é inscrito no tempo, carregando camadas temporais diversas, formado pela junção ou reapropriação de termos, técnicas de produção e aspectos intangíveis ligados ao consumo, acreditamos que podemos tratá-lo como um conceito (Koselleck, 2002).

Nessa perspectiva, compreendendo que um prato, seja ele qual for, é cercado por um conjunto de aspectos, uma cadência de disponibilidades, ideias e possibilidades transformadoras, temos nos debruçado, já há alguns anos, sobre escritos que versam acerca de um preparo específico – a moqueca –, sendo ele um prato de acionamentos territoriais da mais pura e diversa brasilidade. Entretanto, a moqueca perde seu cânone de um prato brasileiro quando se torna moqueca capixaba, moqueca baiana, moqueca paraense, moqueca paulista, ou moqueca de qualquer outro território que resolva atribuir à técnica e ao prato nuances próprias do local, se tornando um prato identitário. Dito de outra forma, a moqueca capixaba feita em qualquer lugar do mundo deve seguir perspectivas próprias da moqueca capixaba. Isso também vale para a moqueca baiana e envolve o uso de ingredientes, de instrumentos para a confecção das moquecas e dos sentidos a elas atribuídos. Entretanto, quando pensamos nas moquecas enquanto conceito amplo, há a permissão de adaptabilidades, uma vez que a técnica, neste caso, ganha proeminência sobre os insumos.

Como nossa pesquisa objetiva investigar a construção semântica do termo-receita-conceito ao longo do tempo, temos recorrido aos usos do termo “moqueca” como se apresenta, *ipsis litteris*. Além do termo, temos buscado dicções equivalentes: “moqueca”, “muqueca”, “peixada” e “caldeirada”. Isso se faz necessário porque buscamos sua incidência nas fontes de pesquisa, inscritas em diferentes temporalidades. Desta forma, compreender um percurso semântico dialógico entre termos que tenham sentidos muito próximos é fundamental ao nosso trabalho.

As fontes em que trabalhamos nossas análises são os impressos nacionais dos séculos XIX e XX – destacadamente da Bahia e do Espírito Santo –, disponíveis no *site* da Hemeroteca Nacional da Biblioteca Nacional¹. O uso dos termos “moqueca” e “muqueca” é importante na busca pois há, na escrita, clara aproximação gráfica entre ambos, o que faz com que ocorram em diferentes grafias nos impressos pesquisados. Além disso, buscamos por “peixada” e “caldeirada” por questões de aproximação semântica. Para tanto, temos lançado mão do método de análise de conteúdo, proposto por Bardin (2016), a partir do qual compreendemos o conceito enquanto conteúdo utilizado dentro de um recorte temporal específico pela fonte (o apresentado aqui, entre os séculos XIX e XX), percebido a partir das aproximações e dos afastamentos de utilização do termo com o que significa hoje, observado sobre quais são as

¹ Disponível em: <http://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/>. Acesso em 16 mar. 2023.

outras extensões que o tempo pode atingir, e caracterizando, quando possível, como se modificou ao longo do tempo de acordo o território em que foi empregado.

A escolha dos lugares não se deu por um acaso. Se defendemos que as moquecas são pratos nacionais, há aspectos de disputas identitárias nos territórios supracitados. “Moqueca é só capixaba, o resto é peixada”, grafava o jornalista Cacau Monjardim nos idos dos anos 1970, num claro embate com a moqueca baiana, dita por ele “mais pesada”².

Pela ideia de lugares, aliamos-nos ao conceito de territórios. Recorremos ao teórico Milton Santos, que nos diz que a configuração territorial é a materialidade do espaço, formada pelos elementos naturais e artificiais que compõem a paisagem. É o resultado da ação humana sobre o meio, que cria e transforma objetos e signos. Afirma, ainda, que a configuração territorial é dinâmica e heterogênea, pois reflete as diferentes formas de apropriação e uso do espaço pelos diversos agentes sociais (Santos, 1996).

Assim, o território usado é a forma como os grupos sociais se organizam e se relacionam no espaço, de acordo com seus interesses, necessidades e identidades. É o espaço vivido, onde se manifestam as práticas cotidianas, as lutas, as resistências e as solidariedades. O território usado é também dinâmico e heterogêneo, pois varia conforme o tempo, o lugar e o sujeito (Santos, 1996).

A comida, então, está inserida no espaço formado por elementos naturais e transformados pelo ser humano, repleto de objetos e signos, símbolos da ação humana. Assim, quando a comida deixa de ser um alimento dado pelo espaço e ganha contornos de território, de ação e de sentido humanos, é também um produto territorial.

Cabe, ainda, circunscrever a comida como cultura. De certo, uma vez que o território se configura a partir de ação humana, os objetos, os signos, os símbolos e os sentidos são forjados coletivamente e se alteram ao longo do tempo. Não há cultura sem coletividade e atribuição de valores, sentidos e identidades. A comida não está isenta das tradições inventadas (Hobsbawm; Ranger, 1997), das culturas recém-formadas e dos conflitos identitários (Silva, 2000). Ela é, essencialmente, produto de uma sociedade em um território e tempo dados, a partir de contribuições de sujeitos advindos de múltiplos lugares e que ressignificam suas perspectivas em contextos atualizados.

A MOQUECA É...

“De onde vem a moqueca?” talvez seja a pergunta de um milhão de notas. Se a comida é uma via de comunicação entre um mesmo grupo e grupos distintos (Lima *et al.*, 2015), também é, na contramão, uma via de disputas postas, identificadora de si e do outro, um profícuo espaço de manifestações que busca dizer de alguém – como todas as formatações de linguagens (Montanari, 2008) e subjetividades (Deleuze; Guattari, 1995).

Ressalta-se que não é uma especificidade da moqueca ocupar esse espaço de disputas entre territórios e culturas. Alguns outros alimentos, como identificadores sociais, representam

² Um dos exemplos da sobredita disputa pode ser visto em uma série de reportagens, a exemplo da que trazemos. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/turismo/2019/02/espírito-santo-so-reconhece-a-sua-moqueca-o-resto-e-peixada.shtml>. Acesso em 23 mar. 2023.

grupos a partir de múltiplas óticas. O arroz com feijão, por exemplo, carrega consigo uma ampla associação de uma pretensa brasilidade, ainda que essa não seja a base alimentar de muitos grupos que compõem o território nacional (Cascardo, 2016). Essa ideia de brasilidade territorial também acontece com os preceitos técnicos que, nacionalmente, forjam uma ementa culinária brasileira que passa pelas perspectivas de pratos secos e molhados (Damatta, 1986). Dentre os secos, carnes moqueadas, farinhas de guerra, carnes salgadas e charqueadas (com reduzida atividade de água) são alimentos de guarda. Dentre os molhados, a comida caldosa que aparece de norte a sul do país, comida fresca, da abundância e da complexidade técnica está em todos os espaços. São pratos do Brasil, mas de quais brasis estamos falando quando pensamos nisso?

Em nossa análise, surgem as dúvidas que são orientadoras. A moqueca é um prato indígena, inicialmente seco e depois ganhou seu aspecto caudaloso? Ou a moqueca é um prato africano, comido com pão e feito com várias carnes? Ou é um grande derivado das clássicas peixadas portuguesas? Ou, ainda, é a moqueca um fenômeno brásico, em que os pratos se encontram, adaptam-se e ganham nuances próprias?

São forjadas pelas mãos das cunhãs, nome generalista atribuído às cozinheiras locais de povos originários (Cascardo, 2016), perpassada pelas mãos da violenta colonização – de território, de ideias e de práticas – empreendida inicialmente pelos portugueses e, posteriormente, por outros grupos europeus. A tal processo somaram-se as mãos de pessoas escravizadas, vindas de múltiplos territórios africanos, trazidas à força para atender a um projeto econômico que ultrapassava as barreiras territoriais em que viviam. Foi esse emaranhado que pariu o que hoje entendemos como cozinha brasileira. Entendemos as moquecas a partir deste lugar: a moqueca é, antes de tudo, um prato brasileiro. Este prato é feito a partir da junção de ingredientes, pessoas, técnicas, utensílios e valores de múltiplos povos que forjaram o território brásico.

São vários os produtos originados desse longo movimento de bricolagens, não só a moqueca. Interessa-nos aqui, entretanto, este prato específico (ou muqueca, ou peixada, ou caldeirada). Tal iguaria se ressignificou território afora, e existe uma tendência, do século XVIII em diante, em ligar essas moqueadas às carnes de peixe (Merlo, 2011) de forma mais enfática. O tupinólogo baiano Teodoro Sampaio, amplo conhecedor das tradições indígenas ligadas ao tronco tupi, explica que a moqueca se trata, antes de tudo, de uma alteração fônica do tupi sob influência da língua portuguesa. Para o autor,

Assavam carne ou peixe sobre brasas, ou então sobre um gradeado de madeira, operação a que se dava o nome de *mokaen*, de que procedem o nosso vocábulo moquém e o verbo moquear. Ao assado envolvido em folhas, como faziam com o peixe, chamavam *pokeka*, de que se fez, por corruptela, moqueca, e significa embrulho (Sampaio, 1987, p. 163).

Esta foi a visão de um tupinólogo, propagada anos a fio a partir de obras clássicas sobre a história da alimentação no Brasil (caso da homônima obra de Luís da Câmara Cascardo, de 1967). Entretanto, a disputa de narrativas não cessa aí. Oscar Ribas, etnógrafo angolano, estudioso da alimentação local de seu território, registrou que é “*mukeka* – guisado de peixe com fatias de pão torrado. Depois do peixe pronto, lança-se sobre o pão. De <Kukeka>: retalhar. Alusão às fatias de pão” (Ribas, 1989, p. 20). Este é o escrito fundador de uma visão africanizada do prato. A partir dele, o antropólogo Raul Lody (2013) é um dos vários escritores que reforçam

a versão da moqueca vinda do banto, *mukeya*. Câmara Cascudo, por sua vez, discordou, e colocou a citação como proferida por Teodoro Sampaio: “moqueca é um vocábulo de origem tupi, apesar de alguns escritores dizerem que é africano” (Cascudo, 2016, p. 616), sem maiores aprofundamentos. O folclorista aponta ainda que, além da moqueca enquanto receita, assada em folhas, feita em painéis, há outras aplicações do termo: “estar de moqueca: encolhido, acomodado, agasalho, amoquecado. Na frase vulgar, ‘estar de moqueca’ é estar de pé dormente, sem se importar com coisa alguma” (Cascudo, 2016, p. 616).

Logo, é interessante perceber que há um debate sobre as origens, além da pluralidade de usos do termo. Igualmente, devemos destacar a variância no preparo ligada aos aspectos territoriais que envolvem o prato. Apesar de um ícone da cozinha brasileira, são dois os estados que guardam muito de suas influências identitárias na produção e no consumo dessa iguaria até os dias atuais: a Bahia e o Espírito Santo, debate este já levantado anteriormente.

Câmara Cascudo diz que “uma moqueca de peixe é privilégio da cidade do Salvador. Inútil a memória para reconstruí-las” (Cascudo, 2016, p. 616). Já o naturalista Saint-Hilaire (1975, p. 55), em 1815, registrou em sua visita ao Espírito Santo que a região de Goiabeiras Velha, em Vitória, era o lugar da confecção da “caldeira de terracota, de orla muito baixa e fundo muito raso.” Ainda que o francês não tenha mencionado a moqueca, o prato em si, provavelmente na época de sua passagem tais caldeiras deviam ser usadas também para cozinhar frutos do mar, pois este era o alimento primordial e preponderante dos nativos da região desde tempos muito pretéritos. Segundo informam os estudiosos da identidade local, os sambaquis deixados pelo protocapixaba em diversos pontos do litoral do Espírito Santo são, em sua essência, um amontoado de conchas partidas e de cascas de moluscos. Além disso, a região de Goiabeiras Velha é um grande manguezal, com parte aterrada pelo avanço das perspectivas urbanas.

De fato, esses processos milenares de coleta de frutos do mar persistem entre os locais com uma força imorredoura. Constituem, ainda hoje, cenas diárias nas praias, manguezais e pedras do litoral do estado. Vestígios desses sambaquis, compostos de grande quantidade de lascas de quartzo e de conchas de ostras, foram identificados em 2005, durante a construção da nova pista do aeroporto que corresponde à região de Goiabeiras, por exemplo (IPHAN, 2006).

Estes, então, são os eixos que orientam nosso escrito. A proposta é analisar a presença dos termos moqueca, muqueca, peixada, caldeirada nos impressos dos séculos XIX e XX, buscando perceber em que medida tais termos são apropriados para representar pratos locais ou os usos técnicos na concepção de acepipes. Para tanto, utilizaremos os impressos baianos e capixabas do período, privilegiando os periódicos produzidos em localidades nos quais a moqueca atravessa espaços de disputas territoriais por ter se convertido em um prato identitário.

Para desenvolvermos a pesquisa, partimos de perspectivas quanti-qualitativas: o quantitativo é o número de ocorrências dos termos moqueca, muqueca, peixada e caldeirada nos impressos dos séculos XIX e XX, estes disponíveis no *site* da Hemeroteca Nacional da Biblioteca Nacional e feito a partir do uso da ferramenta de busca de termos, disponibilizado pela própria Hemeroteca. Qualitativamente, ficamos na análise de discurso, ou seja, quais são

os usos e as aplicações dos termos, quais são os sentidos a eles atribuídos no ato da escrita, buscando compreender a mensagem produzida pelo escritor.

A pesquisadora Eni Orlandi apresenta tal metodologia a partir dos sentidos dos usos simbólicos dos termos e escritos. Ela registra que

a entrada no simbólico é irremediável e permanente: estamos comprometidos com os sentidos e o político. Não temos como não interpretar. Isso [...] nos coloca em estado de reflexão [...], permite-nos ao menos sermos capazes de uma relação menos ingênua com a linguagem (Orlandi, 1999, p. 18).

E isso influencia o que é produzido a partir da linguagem. Assim, todo uso é dotado de intencionalidade e surge a importância de analisar o que estava em pauta nos momentos em que apareciam nos impressos e, ainda, o que representavam ou não no campo da alimentação ao longo do período.

É também crucial esclarecer que partimos aqui da premissa de que as palavras – moqueca, muqueca, peixada e/ou caldeirada – são sinônimos em seus aspectos representativos, ainda que ingredientes e processos de feitura variem nos diferentes territórios. Em nosso entendimento, isso revela camadas de tempo que resultaram na constituição do prato como um conceito, à luz do pensamento de Koselleck (2002).

Desta forma, compreendemos que o prato, a moqueca, além de estar inserido na possibilidade de se tratar de uma corruptela linguística, aos moldes do que disse Sampaio (1987), ou vir de outro continente, em que aspectos linguísticos se adaptaram a uma nova realidade, como traz Ribas (1989), é, antes de tudo, uma construção social e histórica. Registre-se que a tradição não é uma evidência natural, não é algo já presente numa comunidade ou que está dada: é um processo causado por necessidades materiais e imateriais que se constrói no tempo, que muda de acordo com o período histórico (Hobsbawm; Ranger, 1997). Nesse sentido, a construção da ideia de tipicidade e de autenticidade é só um dos aspectos desse processo de “invenção” ou de “recriação” da tradição.

No âmbito alimentar, parece ser ainda mais difícil especificar o que é autêntico. Afinal, trata-se de técnicas e saberes transmitidos ao longo do tempo, de acordo com diferentes práticas estabelecidas, possuindo uma multidão de produções distintas e uma enormidade de condições adaptativas (Merlo, 2011). Este é o cenário em que localizamos o objeto e os espaços que apresentam identificações com o preparo. Vejamos agora, em linhas gerais, a moqueca como constructo, expressão de identidade e sua formação conceitual.

MOQUECAS SÃO MUITA COISA!

Como já mostramos, as origens do prato nos levam a duas distintas naturezas: a que reforça os aspectos locais e de contribuições de povos tradicionais, mais especificamente os de tronco tupi, e a que diz tratar-se de um prato da Costa, em que foram inseridos elementos que o tornaram localmente identificado como brasileiro. Entretanto, para além dos aspectos ligados à origem, muitos são os elementos que reforçam sua brasilidade. Primeiro, a moqueca é um prato comum ao longo do extenso litoral e em regiões de rios caudalosos, ou seja, não se trata de um prato localizado ou exclusivo da costa brasileira. Entretanto, assume distinções ao longo do território que expressam retratos históricos dos processos formativos desses vários

espaços, como a moqueca de pescoço de peru, de galinha e de tantas outras formas executadas nas regiões mais adentradas do Brasil. A mesma perspectiva vale para elementos não cárneos no preparo: maxixe, maturi (castanha de caju verde), ovos, chuchu, abóbora, que podem aparecer como elementos principais na execução do prato.

Apesar da presença da iguaria em distintas versões, voltemos aos casos específicos em tela: a Bahia e o Espírito Santo. Alertando, contudo, que o discurso sobre “a verdadeira moqueca” ou “a moqueca autêntica” se inscreve na contemporaneidade, especialmente em razão do desenvolvimento da indústria do turismo após 1970. Nesse sentido:

O que hoje é geralmente vendido como uma tradição alimentar é um conjunto de produtos completamente fabricados, ou seja, socialmente construído, de acordo com estratégias econômicas, culturais e políticas. Entretanto, ao mesmo tempo, é inegável o fato de que essas produções culturais mantêm uma conexão forte com o “fazer” tradicional e um lugar específico (Merlo, 2011, p. 33).

Isto posto, regressemos aos territórios de nosso recorte. A Bahia é um estado formado, atualmente, pelo que foram três das quatorze capitanias hereditárias do Brasil colonial – Porto Seguro, Ilhéus e Baía de Todos os Santos. A última capitania, cabe reforçar, depois de não ter sido requerida pelos herdeiros de seu primeiro donatário, voltou para as mãos do Estado português, que pagou à família do falecido Francisco Pereira Coutinho uma boa quantia (Tavares, 2019).

Por pertencer à coroa, foi aí instaurada, em 1549, a primeira capital da América Portuguesa, São Salvador. Centro da administração régia, a capital recebia pessoas e insumos, além das múltiplas contribuições de diferentes povos que por lá aportaram trazendo produtos e saberes de seus territórios de origem, ensinando e aprendendo técnicas culinárias diversas, além de criar memórias – na oralidade e/ou no registro gráfico – relacionadas à produção e ao consumo.

O atual estado do Espírito Santo, por sua vez, seguiu um curso diferente. A fundação da capitania ocorreu em 1535, sendo seu donatário Vasco Fernandes Coutinho, que deu início ao processo de tomada do território sob forte resistência dos nativos. O fato, entretanto, não impediu que o cultivo de cana-de-açúcar fosse iniciado com razoável sucesso. Em tal conjuntura, cabe registrar:

Somando-se aos ajustes da coroa e à amenização dos confrontos com os nativos, digna de nota é a conjuntura de bons preços pagos pelo açúcar entre a segunda metade de século XVI e a primeira do XVII, algo que incentivou a construção de engenhos por todo o Brasil, inserindo-se o Espírito Santo nesse contexto. Assim, o momento propício à economia local no fim do século XVI permitiu a entrada de novos sesmeiros e o estabelecimento de unidades produtivas nas terras recém redistribuídas por Vasco Fernandes Coutinho Filho, donatário da capitania desde a morte de seu pai, de mesmo nome, em 1561 (Conde, 2011, p. 31).

Apesar de seguirem trajetórias históricas distintas, as duas capitanias compartilharam características geográficas semelhantes, tendo o mar como importante elemento de ligação e subsistência ao longo do tempo. Talvez tais semelhanças expliquem a prevalência das moquecas na cozinha litorânea tradicional de ambos os territórios, expandindo a modalidade do prato Brasil afora. Ademais, a comida pode distinguir ou aproximar territórios, servindo

como marcador de identidades coletivas, uma vez que estas são formadas por grupos que se reconhecem em aspectos comuns do dia a dia – aqui, no caso, a alimentação –, conectando uma rede de significados e unindo indivíduos que partilham de perspectivas e sentimentos semelhantes (Contreras; Gracia, 2011).

As cozinhas são constituídas por expressões tanto materiais quanto imateriais que identificam a si e o grupo ao qual pertence. Por seu intermédio, pode-se perceber o que se convencionou chamar de tradições e gostos locais, um amálgama forjado entre sujeitos, que emergem na convivência entre as pessoas (Anderson, 2008), ou partem de tradições inventadas (Hobsbawm; Ranger, 1997) – entendidas aqui como elementos identitários construídos para além dos sujeitos sociais diretamente envolvidos. Nesse entendimento, os alimentos, as escolhas e interdições que os cercam, assim como seus preparos e consumos revelam, em parte, as pessoas e os grupos em que estão inseridos.

As expressões das tradições ocorrem por meio de múltiplas vias. O que têm de essencial entre elas, entretanto, é sempre o reconhecimento das diferenças e, a partir disso, as tensões no campo discursivo sobre as legitimidades na produção e no consumo de insumos, pratos, dos modos de comensalidade etc. (Montanari, 2008). Como ensinou Fredrik Barth (2000), as identidades ou grupos étnicos dependem da manutenção de uma fronteira para existir:

As características culturais que assinalam a fronteira podem mudar, assim como podem ser transformadas as características culturais dos membros e até mesmo alteradas a forma de organização do grupo. Mas o fato de haver uma contínua dicotomização entre membros e não-membros nos permite especificar a natureza da continuidade e investigar forma e conteúdo culturais em mudança (Barth, 2000, p. 33).

Passemos então aos jornais buscando identificar pistas sobre a construção de tais fronteiras e identidades a partir da apropriação dos termos moqueca, muqueca ou peixada, nas publicações feitas entre 1810 e 1969. Disponíveis na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, encontramos 360 periódicos publicados na Bahia entre 1810-1959. Já no Espírito Santo, localizamos 99 periódicos publicados entre 1830 e 1969. Foi a partir desta base de dados que buscamos os termos supracitados e analisamos seus usos nos discursos, buscando compreender como estavam localizados nos diferentes contextos.

De modo geral, inicialmente os impressos tinham por objetivo reproduzir os discursos nacionais publicados nos grandes centros e abrigar ordens e atos de governos provinciais. Posteriormente, passaram a versar sobre a política local e, ao longo do século XX, seguiram uma literatura mais generalista (Reis, 2003).

Em meio às produções dos discursos, encontramos as ocorrências dos termos das seguintes maneiras:

Quadro 1. Incidência dos termos nos periódicos da Bahia (BA) e do Espírito Santo (ES)

Termos	Jornais BA	Jornais ES
Moqueca	29	17
Muqueca	7	40
Peixada	4	50
Caldeirada	2	12

Fonte: os autores.

Como podemos observar, em termos de proporcionalidade, há uma maior incidência do termo “moqueca” nos impressos do Espírito Santo e quantitativamente uma incidência maior de “muqueca” e “peixada” também nestes impressos. Assim, parece-nos que a iguaria tem uma maior presença em terras capixabas do que em terras baianas. Para entender melhor tais dados, buscamos identificar os livros de cozinha publicados no intervalo analisado. Observamos, inicialmente, que o segundo livro de cozinha brasileiro, “Cozinheiro Nacional”, cuja data de publicação não se sabe ao certo, mas estima-se que seja entre fins de 1870 e meados de 1880, traz o primeiro registro de um prato preparado *à baiana*. Lá, encontramos “bacalhau, mero etc. ensopados *à baiana*” (SENAC, 2008), cujos ingredientes são água, sal, pimenta, cebola, gengibre, peixe e tomates.

Além disso, há o primeiro tratado sobre a cozinha baiana, datado de 1923, que apresenta a receita de moqueca baiana:

Moqueca de peixe fresco

Escama-se o peixe, retiram-se os intestinos e depois do bem lavado com bastante limão e água, vão-se depositando as postas em frigideira. Prepara-se depois o molho, composto de sal, pimenta-malagueta, coentro, limão (de preferência ao vinagre), tomate, cebola, moído tudo em um prato, molho este derramado sobre as postas do peixe.

Antes de levar a frigideira ao fogo para cozer o peixe, deita-se o azeite de oliveira ou o azeite de cheiro, conforme o paladar ou o gosto de cada domicílio, sendo preferido o emprego de ambos estes óleos (Querino, 2011, p. 32).

Em linhas gerais, este é o modo de preparo da iguaria em território baiano, observando-se, contudo, que na atualidade outros ingredientes foram incluídos: pimentões, leite de coco e a obrigatoriedade do dendê. Na Bahia, não há um grande volume de publicações tal qual no Espírito Santo. Talvez por ser um prato comum, dispensando maiores referências. Apesar disso, é importante apontar que nos impressos a primeira menção ao termo “moqueca” está em uma publicação baiana de 1838, fazendo referência a um prato bem apimentado. Trata-se de uma crônica, intitulada “Moqueca de Pititinga para o cidadão”, cujo teor é uma crítica política a desafetos do Rio de Janeiro, que chamaram os políticos baianos de “moquecas”. Num dado trecho, diz o autor da crônica que

[...] He natural que o cidadão lhe ache muito pimenta, porém, isso é bagatela; entretanto o ardor das pimentinhas pode bem ser, que dê também maior incremento do espírito conquistador de pastas, de que se acha esfaimada a tal sócia chamada oposicionista. Apague! Que está ardendo muito esta moqueca! Beba-lhe água em cima, sr. Cidadão *sans-cullote*, e vá se acostumando às moquecas da Bahia (Correio Mercantil, 1838, p. 3).

Observamos aí um importante traço distintivo da iguaria baiana: a pimenta, a capacidade de arder. É também o ingrediente que aparece nas receitas supracitadas. Como pontuado, não o leite de coco ou pimentões imprescindíveis na moqueca contemporânea, ou o dendê, já registrado por Querino, mas como um elemento opcional, apesar da sugestão de que fosse usado junto ao azeite de oliva.

No Espírito Santo, por sua vez, encontramos também a presença da pimenta, mas a sugestão de que ela seja servida à parte, como molho, e não no preparo:

Província do Espírito Santo. Grande Hotel Zangú. Almoço oferecido: Muqueca de peixe cosido ou ensopado. Bacalhau ensopado. Linguiças na frigideira. Assado de carne verde (de 3 dias). Acepipes: Azeite em garrafa de Cosinha. Mólho de pimenta malagueta. Arroz d'água e sal. Pirão com farinha de mandioca. Sobremeza. Manteiga em pires! (O Espírito-Santense, 1878, p. 3).

Em tempo, esta é a forma tradicional ainda na atualidade de se servir o molho de pimenta, sempre ao lado das muquecas capixabas.

Interessante também é considerar outros sentidos em que os termos aparecem nos periódicos. Inicialmente, destaca-se o uso do termo “muqueca” fazendo menção à morosidade, à lentidão com que alguns processos e algumas pessoas se comportam. Por vezes, tal morosidade está ligada a uma condição, como a doença. Na Bahia, encontramos um exemplo deste registro aqui:

[...] Entre dois indivíduos:

– O que tanto lhe incomoda?

– Deixe-me! Vivo afetíssimo, porque tenho uma mulher bonita, muito jovem e que está sempre de muqueca...sempre doente!!

– Ora, ora, ora, isso não é nada!! E eu tenho uma mulher, com quem vivo há 40 anos, que nunca teve uma dor de cabeça! (Revista do Brasil, 1908, p. 22).

Se na Bahia é a esposa de alguém que anda muqueca de saúde, no Espírito Santo observamos um processo que anda muqueca na Assembleia Legislativa, que se cozinha como uma “muqueca de lula” (O Espírito-Santense, 1874, p. 2).

A primeira vez que vemos nos impressos uma menção ao prato na Bahia é em 1849, no poema “Sala Régia”:

Diniz, grande Diniz, aonde estás,

Para que te auzentastes, oh rapaz!

Porventura não tinhas na Bahia

Moquéca, vatapá, alcomonia? [...] (O Cosmoramana Bahia, 1849, p. 4.).

Já no Espírito Santo, encontramos em 1878, quando lemos:

[...] O nosso heroe, assim com ares de Marechal, não do Brazil, mas de França, quando passar revista ao primeiro exercito do mundo e reconhece o lusimento e garbo militar dos seus soldados, concertou a guella e com arreganho de general gritou – Sr. Commandante, força é quartel... e... venha ceiar comnosco uma bela muqueca de papaterra! (O EspíritoSantense, 1878, p. 3).

Outras ocorrências giram em torno das apropriações semânticas já apontadas, especialmente, à lentidão do processo, à leseira, ou ao ardido de determinadas posições. É curioso observar que nos impressos baianos, o uso do termo de forma metafórica é bastante comum, referindo-se à condição de morosidade ou doença. No Espírito Santo, 76% dos impressos aludem ao prato propriamente, enquanto 65% o fazem na Bahia.

Já o termo muqueca apresenta-se como um sinônimo de moqueca e na maior parte das ocorrências está ligado ao prato em si. Talvez, se aderirmos às teses de Sampaio (1987) em relação às corruptelas linguísticas, muqueca acabe figurando como o prato, enquanto moqueca

carregue consigo sentidos mais abrangentes. No caso da Bahia, há “muqueca de xinxim” (A Hora, 1919, p. 2), uma técnica aliada à outra. Não conseguimos informações que clarificassem o que seria a moqueca e o xinxim naquele contexto, uma vez que são pratos tecnicamente distintos, mas devemos observar a menção a tal iguaria em um impresso de 1948.

Na Bahia, é muito mais frequente o uso do termo peixada para se referir ao prato. Foi essa iguaria, “uma apimentada peixada”, que cruzou um espinho na garganta de uma criança que precisou ir ao pronto-socorro. Três das quatro ocorrências localizadas faziam menção ao alimento. Só uma tinha sentido diverso: “[...] a vaga do senador Peixada pelo sr. Nilo Peçanha” (A Notícia, 1915, p. 2).

No caso dos impressos capixabas, peixada é o termo com maior incidência de ocorrências. Quase todas relacionam-se a um preparo de peixe. Há “[...] os fundadores do ‘Terror do Silêncio’ [que] vão oferecer, em dia que ainda não marcaram, aos seus amigos uma peixada ao ar livre” (Diário da Manhã, 1926, p. 6), o “Club Victoria” que brindou os convidados com “a peixada [que foi servida] ao pessoal das oficinas, com um profuso copo de cerveja” (Diário da Manhã, 1930, p. 8), além de um cardápio com “[...] peixada, porcada, galinhada assada, churrascada, petiscada de fritada de pescada [...]” (Vida Capichaba, 1927, p. 33).

A única exceção aos moldes do que encontramos na Bahia é a menção a um senhor “José Antonio Peixada, português, taverneiro na colônia Oliveira Machado [...]” (Commercio do Espírito Santo, 1893, p. 2).

O QUE A MOQUECA TEM, AFINAL?

O conjunto de dados apresentado confirma algumas das conclusões preliminares. A primeira é que o termo “peixada” tem uma associação muito maior com a comida caldeirada de peixe, do que o termo “moqueca” em ambas as regiões. No caso do Espírito Santo, as citações ao prato como “muqueca” são mais frequentes do que como “moqueca”, embora numericamente inferiores aos termos “peixada” e “caldeirada”, o que pode fazer parte de uma corruptela do termo. Tanto na Bahia quanto no Espírito Santo, o termo “moqueca” parece ir muito além da comida, trazendo consigo uma sensação de lentidão, vagareza, desconforto, sendo em alguns casos um adjetivo, e não o substantivo que usualmente nos parece na atualidade.

Os dados também apontam para a necessidade de historicizar os termos, transmutando seus usos e significados, admitindo assim sua polissemia e, por fim, refletir sobre como as identidades não são dadas, mas construídas e, em muitos casos, em tempos muito recentes. Na verdade, o uso irrefletido dos termos acaba obscurecendo as camadas da história da construção e seu significado. Pela naturalização de práticas, falas e usos, abandonamos um debate muito mais rico: identidades são construções, inscrevem-se em uma dinâmica social dentro de um tempo histórico e possivelmente muito mais recente do que achamos. Receitas são partes de identidades alimentares múltiplas, dotadas de sentido histórico e revestidas por camadas ao longo do tempo.

A reinterpretção brasileira do processo de preparo das moquecas, muquecas, peixadas e caldeiradas na contemporaneidade revela como a cultura alimentar é um intercâmbio permanente de conhecimentos, ingredientes, sabores e demandas mercadológicas que está

sempre em mudança, embora seja considerada e percebida como estável e constante prerrogativa do ato cotidiano de comer. A alimentação inclui diversas áreas geográficas, o que permite certa multiplicidade de plantas e animais. A esse cenário é preciso adicionar outras variáveis, como o acesso aos produtos, os tabus, as dietas impostas ou desejadas, as transformações diferentes de um mesmo prato e as demandas de mercado, que fazem da comida, da preparação, dos ingredientes, das “antigas” e “novas” tradições, elementos em contínua transformação.

REFERÊNCIAS

- A HORA: diário vespertino – político e independente. Salvador:, ed. 94, 1919.
- A NOTÍCIA: nosso programa – nossa rota, nosso escopo. [s.l.]: ed. 273, 1915.
- ANDERSON, B. **Comunidades imaginadas**: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.
- BARTH, F. **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contracapa, 2000.
- CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2016.
- COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, jul./dez. 2013, p. 203-222.
- COMMERCIO DO ESPÍRITO SANTO do Espírito Santo, [s.l.]: ed. 859, 1893.
- CONDE, B. Ss. **Depois dos jesuítas**: a economia colonial do Espírito Santo (1750-1800). Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2011.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- CORREIO MERCANTIL: jornal político, commercial e litterario, [s.l.]: ed. 588, 1838.
- DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco: 1986.
- DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil platôs**. Rio de Janeiro: Editora 34, v. 1, 1995.
- DIÁRIO DA MANHÃ: órgão do partido construtor. Vitória: ed. 127, 1926.
- DIÁRIO DA MANHÃ: órgão do partido construtor. Vitória: ed. 2447, 1930.
- HOBBSAWM, E.; RANGER, T. (orgs). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.
- INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Dossiê IPHAN 3. Ofício das Paneleiras de Goiabeiras**. Brasília: IPHAN, 2006.
- KOSELLECK, R. **The practice of conceptual history**: timing history, spacing concepts. Stanford: Stanford University Press, 2002.

LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *Demetra*, Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, 2015, p. 507-522.

LODY, R. **Bahia bem temperada**: cultura gastronômica e receitas tradicionais. São Paulo: Senac, 2013.

MERLO, P. Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. *Interseções*, Rio de Janeiro, v. 13, n. 1, 2011, p. 26-39.

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

O COSMORAMA NA BAHIA. [s.l.]: ed. 1, 1849.

O ESPÍRITO-SANTENSE. Vitória: ed. 42, 1874.

O ESPÍRITO-SANTENSE. Vitória: ed. 70, 1878.

ORLANDI, E. P. **Análise de discurso**: princípios e procedimentos. Campinas: Pontes, 1999.

QUERINO, M. **A arte culinária na Bahia**. 3 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2011.

REIS, R. Percursos do Jornalismo no Espírito Santo Correio da Vitória, primeiro jornal capixaba: reminiscências de um lugar. **Anais do 1º Encontro Nacional da Rede Alfredo de Carvalho (online)**, Porto Alegre, RS, 2003. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/alcar/encontros-nacionais-1/encontros-nacionais/10-encontro-2003-1>. Acesso em: 20 mar. 2023.

REVISTA DO BRASIL. [s.l.]: ed. 15, 1908.

RIBAS, O. **Alimentação regional Angolana**. 6 ed. Lisboa: Fundo de Turismo e Publicidade, 1989.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagem ao Espírito Santo e Rio Doce**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1975.

SAMPAIO, T. **O tupi na geografia nacional**. São Paulo: Editora Nacional, 1987.

SANTOS, M. **A natureza do espaço** – Técnica e tempo. Razão e emoção. São Paulo: Hucitec, 1996.

SENAC. **Cozinheiro nacional**. São Paulo: Senac, 2008.

SILVA, T. T. (org.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2000.

TAVARES, L. H. D. **História da Bahia**. 12 ed. Salvador: EDUFBA; São Paulo: UNESP, 2019.

VIDA CAPICHABA. Vitória: ed. 87, 1927.

Diálogos interculturais na gastronomia França-Brasil através das criações e da formação da *Chef* Morena Leite

*Intercultural dialogues in France-Brazilian gastronomy through
the creations and training of Chef Morena Leite*

*Diálogos interculturales en la gastronomía Francia-Brasileña a
través de las creaciones y formación de la Chef Morena Leite*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.60733>

Beatriz Marques Campos | beatrizm.311@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-0225-8665>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Rita Maria Ribeiro Bessa | rita_bessa@uol.com.br

<https://orcid.org/0000-0002-0863-4628>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Recebimento do artigo: 1-setembro-2023

Aceite: 16-novembro-2023

CAMPOS, B. M.; BESSA, R. M. R. Diálogos interculturais na gastronomia França-Brasil através das criações e da formação da Chef Morena Leite. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 119-129, jun. 2024.



RESUMO

O presente artigo é reflexo da pesquisa realizada no plano de trabalho *Diálogos Interculturais na Gastronomia França – Brasil através da formação e das criações da "chef" Morena Leite*, pertencente ao amplo projeto de pesquisa *Diálogos Interculturais França-Brasil através da formação e das criações dos seus "chefs"*. orientado pela Dr^a Rita Maria Ribeiro Bessa em linguística do Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia, com apoio do PIBIC/FAPESB, que teve seu início em setembro/2021 e que propõe uma reflexão sobre os possíveis confrontos e diálogos entre a teoria e a prática gastronômica francesa, adquirida por *chefs* brasileiros cujas formações culinárias foram na França. Trata-se de uma pesquisa qualitativa-interpretativista. As discussões feitas a partir das análises das receitas da *chef* referenciada com formação em cozinha clássica francesa tem importância relevante para compreender mais sobre os traços culturais e identitários que marcam as receitas analisadas em seus dois livros autorais *LEITE, Morena. Brésil: sons et saveurs* (2005) e *LEITE, Morena. Mistura Morena Cozinha Tropical Brasileira* (2014), além de levantar discussões acerca de temas como: identidade, diálogos culturais e diversidade e de discutir sobre a ideia de nacionalidade e de interculturalidade através das obras de Massimo Montanari e Stuart Hall *Comida como cultura* (MONTANARI, 2013) e *A identidade na pós modernidade* (HALL, 2020) respectivamente. Sendo assim, foi possível analisar que Morena Leite é uma *chef* que valoriza a interculturalidade gastronômica que ultrapassa a francesa-brasileira, apesar da formação clássica francesa, trazendo, assim, contribuições importantes para este estudo.

Palavras-chaves: Gastronomia; Identidade; França-Brasil.

ABSTRACT

This article is a reflection of the research carried out in the work plan *Diálogos Interculturais na Gastronomia França – Brasil através da formação e das criações da "chef" Morena Leite* through the training and creations of "chef" Morena Leite belonging to the broad research project *Diálogos Interculturais na Gastronomia França – Brasil através da formação e das criações dos seus "chefs"* guided by Dr^a Rita Maria Ribeiro Bessa from the Institute of Letters of the Federal University of Bahia, with the support of PIBIC/FAPESB, which began in September/2021 and proposes a reflection on the possible confrontations and dialogues between theory and the French gastronomic practice, acquired by Brazilian chefs whose culinary training was in France. This is a qualitative-interpretative research. The discussions based on the analysis of the recipes of the referenced chef with a background in classical French cuisine are relevant to understanding more about the cultural and identity traits that mark the recipes analyzed in her two authorial books *LEITE, Morena. Brésil: sons et saveurs* (2005) and *LEITE, Morena. Mistura Morena Cozinha Tropical Brasileira* (2014), in addition to raising discussions on topics such as: identity, cultural dialogues and diversity and discussing the idea of nationality and interculturality through the works of Massimo Montanari and Stuart Hall *Food as culture* (MONTANARI, 2013) and *Identity in postmodernity* (HALL, 2020) respectively. Therefore, it was possible to analyze that Morena Leite is a chef who values the gastronomic interculturality that goes beyond the French-Brazilian, despite the classical French training, thus bringing important contributions to this study.

Keywords: Gastronomy; Identity; France-Brazil.

RESUMEN

Este artículo es un reflejo de la investigación realizada en el plan de trabajo Diálogos Interculturales en Gastronomía Francia – Brasil a través de la formación y creaciones de “chef” Morena Leite perteneciente al amplio proyecto de investigación Diálogos Interculturales Francia-Brasil a través de la formación y creaciones de sus “chefs” guiados por la Dra. Rita Maria Ribeiro Bessa del Instituto de Letras de la Universidad Federal de Bahía, con el apoyo del PIBIC/FAPESB, que comenzó en septiembre/2021 y propone una reflexión sobre los posibles choques y diálogos entre la gastronomía francesa teoría y práctica, adquiridas por chefs brasileños cuya formación culinaria fue en Francia. Se trata de una investigación cualitativa-interpretativa. Las discusiones a partir del análisis de las recetas de la referida chef con formación en cocina clásica francesa son relevantes para entender más sobre los rasgos culturales e identitarios que marcan las recetas analizadas en sus dos libros autorales LEITE, Morena. Brésil: sons et saveurs (2005) y LEITE, Morena. Mistura Morena Cozinha Tropical Brasileira (2014), además de plantear discusiones sobre temas como: identidad, diálogos culturales y diversidad y discutir la idea de nacionalidad e interculturalidad a través de las obras de Massimo Montanari y Stuart Hall La comida como cultura (MONTANARI, 2013) e Identidad en la posmodernidad (HALL, 2020) respectivamente. Por lo tanto, fue posible analizar que Morena Leite es una chef que valora la interculturalidad gastronómica que va más allá de lo franco-brasileño, a pesar de la formación clásica francesa, trayendo así importantes aportes a este estudio.

Palabras claves: Gastronomía; Identidad; Francia-Brasil.

INTRODUÇÃO

A relevância do diálogo entre cozinhas identitárias como a francesa e a brasileira para a gastronomia mundial fomenta a capacidade de valorização de ambas sem que exista anulação e/ou “encobrimento” de uma ou outra. O conceito de interculturalidade apontado por Alvarado (2003, apud Lopes, 2012) fala sobre a coexistência das culturas em um mesmo espaço, que vai além da tolerância pregada por políticas multiculturais. A ideia de coexistir com o outro, demonstra trocas culturais e reconhecimento mútuo.

Para falar sobre este e outros diálogos interculturais, o artigo narra as etapas do plano de trabalho de pesquisa de Iniciação Científica desenvolvido na Universidade Federal da Bahia, com apoio da PIBIC/FAPESB, intitulado *Diálogos Interculturais na Gastronomía França-Brasil através da formação e das criações da chef Morena Leite*, que teve seu início em setembro de 2021. Este plano pertence ao projeto de pesquisa intitulado *Diálogos Interculturais na Gastronomía França-Brasil através da formação e da criação de seus “chefs”*. A pesquisa tem como objetivo geral propor uma reflexão sobre as possíveis tensões e diálogos entre a concepção gastronômica francesa, adquirida por *chefs* brasileiros cujas formações culinárias foram na França, e a concepção gastronômica brasileira, incorporada naturalmente por *chefs* franceses residentes no Brasil herdeiros das concepções da escola culinária clássica francesa.

As reflexões que foram desenvolvidas sobre diálogos culturais, identidade, diversidade, e as ideias de nacionalidade e de interculturalidade, tiveram como base as fontes referentes à

trajetória formativa da *chef* mencionada, além das receitas encontradas nos livros autorais *Brésil: sons et saveurs* (Leite, 2005) e *Mistura Morena Cozinha Tropical Brasileira* (Leite, 2014). As receitas foram analisadas segundo a abordagem qualitativa-interpretativista. Para fomentar discussões despertadas sobre os conceitos de cultura, identidade, interculturalidade, pluralidade e diversidade foram utilizados os livros *Comida Como Cultura* (Montanari, 2013) e *A identidade cultural na Pós-modernidade* (Hall, 2020). No que se refere a aferição de etimologia dos títulos das receitas foram utilizados dicionários como o *Le grand Larousse de la gastronomie* (2009), com auxílio dos livros *Termos Franceses na gastronomia no Brasil: molhos, bases e aromáticos significados, histórias e receitas* (Bessa; Cardoso, 2020), e *Termos franceses na gastronomia no Brasil: confeitaria e panificação* (Bessa; Cardoso, 2018).

A TRAJETÓRIA FORMATIVA E PROFISSIONAL DA CHEF MORENA LEITE

De acordo com Hall (2020, p. 12), a identidade e suas identificações sejam com o local e o não-local onde estamos está em constante transformação.

A identidade plenamente unificada, completa, segura e coerente é uma fantasia. Ao invés disso, à medida que os sistemas de significação e representação cultural se multiplicam, somos confrontados por uma multiplicidade desconcertante e cambiante de identidades possíveis, com as quais poderíamos nos identificar a cada uma delas – ao menos temporariamente. (Hall, 2020, p.12)

Morena Leite é uma brasileira nascida em 1980 em São Paulo, Brasil. Aos cinco anos de idade foi morar junto aos seus pais no município de Trancoso na Bahia, localizado a 730 km de Salvador. A família Leite fundou o restaurante Capim Santo no ano de 1985, num local onde recebia clientes da região, como também, de outros estados do Brasil e de outros países. É importante ressaltar que a construção da carreira da *chef* começa desde o período em que acompanhava a mãe cozinhando junto às cozinheiras no restaurante.

Todas as identidades estão localizadas no espaço e tempo simbólicos. Elas têm aquilo que Edward Said chama de suas “geografias imaginárias” (1990): suas “paisagens” características, seu senso de “lugar”, de “casa/lar”, bem como suas localizações de tempo – nas tradições inventadas que ligam passado e presente, em mitos de origem que projetam o presente de volta ao passado, em narrativas de nação que conectam o indivíduo a eventos históricos nacionais mais amplos, mais importantes (Hall, 2020, p.41).

Além disso, o contato de Morena com os clientes que frequentavam o restaurante contribuiu para uma troca cultural. Na adolescência, Morena Leite foi estudar na Inglaterra onde dividia o apartamento com uma colega do Camboja. Em uma ocasião especial, visitaram Paris e, desde então, Morena Leite relata em uma entrevista ao canal de *youtube* o impacto que a gastronomia francesa teve para a sua formação. Com isso, resolveu aos 19 anos estudar gastronomia na escola *Le Cordon Bleu*, localizada em Paris. Na *Cordon Bleu*, Morena obteve a mais alta titulação, o *Grand diplôme*, e se tornou na ocasião a *chef* mais jovem a se formar na escola (Provoca, 2021).

Le Cordon Bleu é uma escola de gastronomia francesa que tem em sua filosofia utilizar técnicas francesas com ingredientes franceses além de mesclar insumos típicos de outros países com as técnicas francesas (Provoca, 2021). A filosofia da escola é aplicada por Morena

em seu discurso nos últimos 20 anos, em que revela utilizar ingredientes brasileiros com técnicas francesas. Morena Leite, nos anos 2000, assume a segunda unidade do restaurante Capim Santo localizado até hoje na cidade de São Paulo, a fim de expandir o negócio (Provoca, 2021).

A INTERCULTURALIDADE NAS RECEITAS DA CHEF MORENA LEITE

A *chef* Morena Leite se autodenomina uma cozinheira que utiliza ingredientes brasileiros com técnicas francesas. Mas, o que é de fato ingrediente brasileiro? Stuart Hall trabalha em seu livro *A identidade na pós-modernidade* sobre o conceito de nacionalidade. O autor afirma que o indivíduo da contemporaneidade vive em conflito em relação a sua identidade e nela sua nacionalidade. O incessante desejo de entender o que se passa dentro de si e ao redor faz com que aconteça um afloramento do sujeito. A nacionalidade do sujeito pode ser determinada em recortes do país onde a pessoa nasce, a cidade que porventura foi criada, e, assim, determinar quais características dos lugares fazem parte de quem o sujeito é e se torna (Hall, 2020).

Nascida em São Paulo, Morena Leite fala em entrevistas sobre sua criação e sua formação na Bahia em contato com outras culturas, sendo influenciada pelo “local”. Na entrevista para o programa de televisão “Provoca” da TV Cultura, a *chef* disserta sobre a formação profissional na *Le Cordon Bleu* e com as cozinheiras baianas da sua mãe no restaurante Capim Santo em Trancoso (Provoca, 2021).

É recorrente a coexistência de culturas gastronômicas distintas. Muitas vezes uma técnica utilizada em um local pode ser utilizada da mesma forma com nome diferente. Um exemplo é o do bolinho de acarajé que é feito de feijão fradinho, batido com cebola e sal, frito no azeite de dendê em formato de “*quenelle*”. O nome francês dado ao acarajé não é utilizado pelas quituteiras baianas do acarajé. Dificilmente, as mulheres frutos da diáspora africana tiveram contato com cozinheiros franceses para “aprenderem” sobre a técnica *quenelle* (Provoca, 2021).

Este trabalho busca, assim, fazer uma leitura intercultural das receitas escritas por Morena Leite, visando trabalhar a coexistência das culturas segundo Alvarado (2003 *apud* LOPES, 2012), a saber, o olhar intercultural lida com as duas ou mais culturas em interação na sua coexistência, sem que haja apenas a tolerância. Ao encontrar traços culturais franceses, libaneses, italianos e asiáticos nas receitas de uma *chef* de cozinha brasileira, verifica-se que a gastronomia pode contribuir para que diante do paradoxo da globalização, haja lugar para culturas que, não estando no “centro”, possam se tornar visíveis.

AS OBRAS PUBLICADAS BRÉSIL: SONS ET SAVEURS E MISTURA MORENA: COZINHA TROPICAL BRASILEIRA

No ano de 2005, a *chef* lança o seu primeiro livro autoral em francês chamado *Brésil: sons et saveurs*, este ganhador do prêmio de melhor livro de receitas do mundo no ramo da inovação na Suécia. Com receitas majoritariamente em francês, o livro é composto por cinco capítulos, sendo os quatro primeiros de receitas e o último com letras de músicas brasileiras. A proposta do livro é misturar a cultura gastronômica com a cultura musical. Em 2014, Morena

Leite lança *Mistura Morena: cozinha tropical brasileira*, outro livro com uma proposta diferente do antecessor. Composto por 4 capítulos, reúne receitas majoritariamente em português, além de adaptações de receitas estrangeiras que estão em outros idiomas para o português. Nos dois livros, a *chef* busca, principalmente, mostrar a coexistência das culturas francesa – fruto de sua formação na *Le Cordon Bleu* nos anos 90 - e da brasileira, em que utiliza técnicas e nomes de cortes em francês e insumos brasileiros.

METODOLOGIA

A escolha de *Morena Leite* acontece em meio a relevância de grandes *chefs* e cozinheiros na atualidade. Ela parece ser apenas a primeira escolha de um trabalho que visa ter mais frutos. No primeiro momento, foi feito um levantamento biográfico da *chef* para compreender a partir de que lugar o diálogo começaria e continuaria em suas receitas. Trata-se de uma pesquisa qualitativa-interpretativista de cunho bibliográfico em relação à trajetória profissional da *chef* de cozinha *Morena Leite*. A fim de aprofundar o conhecimento sobre identidade gastronômica da *chef*. Para entender os termos identidade, nacionalidade e interculturalidade foram utilizados os livros *Comida Como Cultura* (Montanari, 2013) e *A identidade cultural na Pós-modernidade* (Stuart, 2020). O levantamento bibliográfico sobre sua trajetória profissional foi feito através do site oficial da *chef*, como também do Instituto Capim Santo; do canal de Youtube *Morena Leite*, e de seu Instagram pessoal, além de sites de entrevistas cedidas pela *chef* para o site do jornal Estado de São Paulo, dos sites de domínio do grupo Globo e por pesquisas feitas na plataforma de pesquisa Google com as palavras-chave interculturalidade, *Morena Leite*, França-Brasil, *Le Cordon Bleu*.

Foi utilizado como método de organização das receitas categorizadas e, posteriormente, selecionadas, nas obras *Brésil: Sons et saveurs* e *Mistura Morena: cozinha tropical brasileira*, as plataformas Excel e, principalmente, Word. O intuito das análises é verificar se é possível encontrar de forma “traduzida” nas receitas dos livros citados o que *Morena Leite* prega em seu discurso no que se refere a interculturalidade, principalmente entre França e Brasil e como se materializa através da língua.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As categorias *fête* e *belisquetes* são apresentadas, respectivamente, nos primeiros capítulos dos livros *Brésil: sons et saveurs* (2005) e *Mistura Morena: cozinha tropical brasileira* (2014). Estas são compostas por 17 e 12 receitas, respectivamente. Nestas, a *chef* *Morena Leite* emprega, nas denominações dos pratos, nomes de pratos franceses, italianos e asiáticos com ingredientes conhecidos comumente no hábito alimentar brasileiro.

Em *Mistura Morena: cozinha tropical brasileira*, a *chef* *Morena Leite* compartilha as suas receitas favoritas e que são “reflexos” do seu paladar “[...] que foi construído pelas experiências que teve, de uma infância na beira do mar de Trancoso [...], infância com uma alimentação saudável, seguindo a filosofia dos pais, que tinham como pilar, nessa alimentação, muitos grãos, legumes, raízes, frutas e folhas (Leite, 2014, p. 4).

A *chef* relata no prefácio intitulado “Sabores do Brasil” o contato direto com variadas frutas encontradas principalmente em Trancoso: “Fui criada em um pomar, subindo em árvores

frutíferas com pés de manga, mangaba, caju[sic], jabuticaba, goiaba, araçá, pitanga, graviola, jaca, carambola, biri-biri, ingá dente muitas outras” (Leite, 2014, p. 4).

Morena Leite relata que sentiu liberdade em retratar o que ela chama de “meu Brasil” sem purismos por conta da diversidade da população. Ressalta o que é dito por Gilberto Freyre sobre os três pilares que formam a população brasileira, inicialmente: a indígena, africana e portuguesa. E, em um segundo momento, os italianos, franceses, árabes, japoneses, entre outros. Morena Leite diz que isso faz com que o Brasil tenha um povo aberto e alegre, refletindo, assim, na sua comida.

O que é dito acima pela *chef* Morena Leite pode ser verificado ao se perceber como transita entre receitas reconhecidas como brasileiras como: *miniacarajé* (Leite, 2014, p.40); *pão de queijo com tapioca* (Leite, 2014, p.44) e receitas identitárias de outras nacionalidades, como a receita russa de *Blinis de Capim-santo com Surubim Defumado* (Leite, 2014, p.24); a receita francesa com influência árabe *Vol-au-vent de Abóbora com Tabule de Quinoa* (Leite, 2014, p.28). Além disso, foi possível atestar a utilização de ingredientes que podem ser reconhecidos no Brasil por serem encontrados em território brasileiro, como é o caso do *surubim* - peixe predominante em águas que banham o litoral brasileiro (Crepaldi et al., 2006); a *abóbora-de-peçoço* - utilizada na receita de *Vol-au vent de abóbora com Tabule de Quinoa* (Leite, 2014, p.28) encontrada no largo território brasileiro em sua melhor forma em termo de sazonalidade nos meses de junho a setembro (Instituto Brasil a Gosto, 2016).

A obra *Brésil: sons et saveurs* explora não só a gastronomia, mas, também, o lado musical. A categoria *fête* abre o índice do livro com o quê a *chef* denomina “*carte brésilienne*”¹¹: *fête; entrée et salades; plats; desserts; lexique; musique*.

Morena Leite convida o público-alvo francófono a cozinhar as receitas selecionadas enquanto escuta as músicas interpretadas pela cantora brasileira Mariana Aydar em um cd vindo junto com o livro, em que as músicas são oriundas de cantores brasileiros e em português: *Amigos bons* (Júnio Barreto/ Bactéria/Otto); *Vendedor de banana* (Jorge Benjor); *Vatapá* (Dorival Caymmi); *Amigos Bons* (Júnior Barreto/ Bactéria/ Otto). Este é um ponto relevante a se destacar pois Morena Leite traz dois signos importantes para identidade de uma nação: música e gastronomia.

As livres relações que se estabeleceram entre a gastronomia francesa e brasileira, puderam ser verificadas também na tradução dos nomes escolhidos para designar os pratos, sobretudo, no livro *Brésil: sons et saveurs* (2005) *Pain au fromage*² (Leite, 2005, p.40); *trio de brigadiers dans la cuillère*³ (Leite, 2005, p 44); *miniquindim en coquille*⁴ (Leite, 2005, p.47); *caipirinha au citron*⁵ (Leite, 2005, p. 52); *caipirinha à la citronnelle*⁶ (Leite, 2005, p.52); *batida à la noix de coco*⁵ (Leite, 2005, p.53). O que se observa em algum desses exemplos como no uso de *brigadiers* e *en coquille* é que as traduções não dão ao estrangeiro a ideia real do que sejam as preparações. A *chef* busca explicar para o leitor que porventura não conhece os insumos e pratos brasileiros a explicação destes em francês.

¹ Cardápio brasileiro: festa, entradas e saladas; pratos; sobremesas; léxico e música.

² Pão de queijo.

³ Trio de brigadeiros de colher. *Brigadier*, em língua francesa, significa general de uma brigada do exército.

⁴ Caipirinha de capim-santo.

⁵ Batida de coco.

Além disso, foi encontrado o insumo *faisão*, que é comumente utilizado na França, há séculos, em eventos especiais (Castelluccio, 2011), no livro *Mistura Morena Cozinha Brasileira*, na receita de *Coxinha de batata doce com faisão*.

Posteriormente, foram analisadas as categorias *plats e pratos* nos livros *Brésil: sons et saveurs* (2005) e *Mistura Morena: cozinha tropical brasileira* (2014) e foram elencadas 21 receitas na categoria *plats* e 20 em *pratos*, respectivamente.

Um traço intercultural verificado foi o da utilização do nome de uma técnica francesa no nome do prato *Émincé de boeuf à la farofa de banane*⁶ (Leite, 2005, p.78). *Émincé* é o nome da técnica de corte francês destinada a carnes e a cebolas. Aqui, a chef faz questão de manter o nome do corte ao mesmo tempo em que preserva o nome da guarnição, *farofa*, em português. *Farofa* que tem sua origem africana, marca a cozinha de Morena, algo que ela comenta em entrevista cedida ao programa "Provoca", quando explica que o prato ideal para ela tem que ser guarnecido de farofa. Ao citar exemplos do livro *Brésil: sons et saveurs* (2005), enfatiza-se que é uma obra lançada no ano comemorativo do Brasil na França, em 2005. Morena Leite lança um livro para, primeiramente, o público francófono, apresentando um pouco da cultura brasileira enraizada em sua identidade, ao mesmo tempo em que demonstra, que, não esqueceu da sua formação na *Le Cordon Bleu* em 1999.

Outro exemplo, é o prato *Feijoada complète* (Leite, 2005, p. 82). A feijoada que, como já foi discutida por Boscher (2004) e Santos (2005) é um prato mensageiro, ou seja, brasileiros que moram longe do Brasil sentem, em sua maioria, que o prato que o representa é a feijoada. A "tradição" seria um sinal de união de uma nação e a execução de um prato identitário brasileiro, e isso favorece a manutenção da existência de uma nação:

A tradição é um meio de lidar com o tempo e o espaço, inserindo qualquer atividade ou experiência particular na continuidade do passado, presente e futuro, os quais, por sua vez, são estruturados por práticas sociais recorrentes (Hall apud Giddens, 1990, p.37 – 38).

É possível, porém, lembrar dos mais diversos tipos de feijoada existentes no Brasil como é observado por (Santos, 2005). Como também, reiterar que na pós-modernidade, a cultura unificada é uma ilusão em vez de pensar as culturas nacionais como unificadas, deveríamos pensá-las como constituindo um "*dispositivo discursivos* que representa a diferença como unidade ou identidade" (Hall, 2020, p. 36).

De fato, ao falar de um hábito alimentar tradicional brasileiro, quase sempre, a representação recai sobre a feijoada. Aqui, nesta categoria, a *chef* Morena Leite, sinaliza em francês, que esta é uma feijoada completa e vai além: é um *cassoulet brésilien*. A comparação com o prato francês vem do que já foi discutido aqui sobre o exemplo do formato do acarajé ser parecido com uma *quenelle*. No Brasil, apenas uma parcela da população conhece ou irá conhecer o prato *cassoulet*, ao mesmo tempo que o francês pode passar a vida sem conhecer a feijoada. A comparação com o conhecido ajuda ao leitor da receita a reconhecer e aceitar o desconhecido. É possível encontrar no ano de 2023 na internet, vídeos de receitas de feijoada feitas por pessoas não-brasileiras por descobrirem que esse é um prato identitário brasileiro, e, com isso, obter uma comunicação – através do cozinhar – com o público que assiste.

⁶ Picadinho de carne com farofa de banana.

Ainda na categoria *plat*, ao apresentar o *Baião-de-dois à la viande salée séchée*⁷ (Leite, 2005, p.85), a autora informa sobre uma técnica de preservação de carne realizada do nordeste ao sul do Brasil. Morena Leite busca “carimbar” algo que está enraizado em sua identidade: a gastronomia nordestina. Baião-de-dois é comido na Bahia, como em Pernambuco. É um prato que junta arroz, feijão, carne – a base alimentar do brasileiro. Preservar o nome baião-de-dois em português, reforça a força dessa culinária.

Em *Moqueca aux fruits de mer, garnie de riz à la noix de coco*⁸ (Leite, 2005 e p.105), a moqueca aparece com a explicação em francês de ser um *Fricassé de poissons et fruits de mer, enrichi des ingrédients habituels de la cuisine africaine* (Leite, 2005 e p.105). De fato, a moqueca representa um recorte interessante da identidade da *chef* Morena Leite que, apesar de ser paulista de nascença, cresceu em uma cidade do estado da Bahia. A moqueca representa, principalmente, Salvador e o recôncavo baiano, tal como é retratada nesta receita: peixes e frutos do mar. A combinação com o arroz de coco não é pura coincidência: a moqueca na Bahia tem este acompanhamento, onde leva leite de coco e azeite de dendê.

Por fim, a *chef* deixa refletir nas execuções dos seus pratos, o seu gosto como um produto cultural (Montanari, 2013), oriundo das experiências vividas desde o berço com influências não só dos seus pais, mas dos seus parentes mais distantes. Assim, outros diálogos interculturais ultrapassam as relações França-Brasil.

É possível observar na receita *Noix de Saint-Jacques grillées, garnies de risoto caipirinha*⁹ (Leite, 2005, p.94) que as *Noix Saint-Jacques* (vieiras) utilizadas na gastronomia francesa têm aqui como guarnição o risoto, prato oriundo da Itália, com a caipirinha, bebida brasileira. Neste caso, existe não só o explorar dos ingredientes de países diferentes, mas como “brincar” com o nome de uma bebida clássica da coquetelaria brasileira, caipirinha, para “saborizar” um prato italiano acompanhado de *Saint-Jacques grillées*. As figuras 1, 2, 3 e 4 exemplificam.

Figura 1. Moqueca aux fruits de mer, garnie de riz à la noix de coco



Fonte: Leite, 2005, p.104.

Figura 2. Miniquindim en coquille

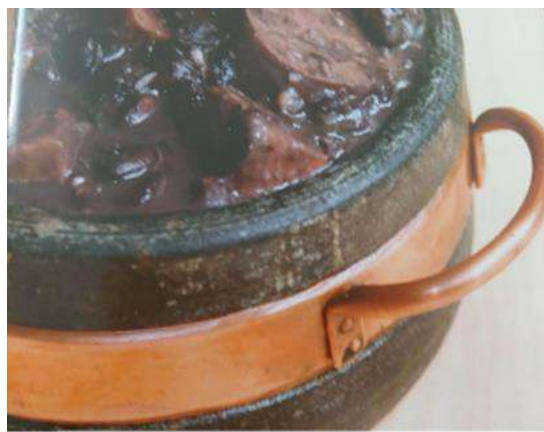


Fonte: Leite, 2005, p.46.

⁷ Baião de dois com carne seca salgada

⁸ Moqueca de frutos do mar guarnecida com arroz de coco

⁹ Vieiras grelhadas guarnecido de risoto de caipirinha.

Figura 3. Feijoada completa.

Fonte: Leite, 2005, p.82.

Figura 4. Manjubinha farcie à la farofa de crevettes

Fonte: Leite, 2005, p.30

A influência asiática pode ser atestada na receita *Fricassée de crevettes au curry et au lait de coco*¹⁰ (Leite, 2005, p. 114), com a utilização do *curry*, que, neste caso, é um molho com uma combinação de especiarias. Os *curries* representam algumas culturas alimentares tais quais: Índia, Líbano e Tailândia. O fato da chef combinar o *fricassée* (prato francês) com o *curry* de leite de coco (prato árabe/asiático), demonstra o Ser e Sentir cultural que uma *chef* de cozinha demonstra através das suas receitas.

A gastronomia faz permitir o acontecimento desta intercultura entre países apenas no nome da receita, o que lembra o poder que a língua tem retratado:

A língua é um sistema social e não um sistema individual. Ela preexiste a nós [...] falar uma língua não significa apenas expressar nossos pensamentos mais interiores e originais; significa também ativar a imensa gama de significados que já estão embutidos em nossa língua e em nossos sistemas culturais. Além disso, os significados das palavras não são fixos, numa relação um a um com os objetos ou eventos no mundo existente fora da língua. O significado surge nas relações de similaridade e diferença que as palavras têm com outras palavras no interior do código da língua (Hall, 2020, p. 25).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O paradoxo da globalização trabalhado por Hall (2020) fala justamente sobre como a globalização acontece do ponto de vista do chamado “centro”, ou seja, países potências, a fim de explicar o mundo periférico:

Como argumenta Anthony McGrew (1992), a “globalização” se refere àqueles processos, atuantes numa escala global, que atravessam fronteiras nacionais, integrando e conectando comunidades e organizações em novas combinações de espaço-tempo, tornando o mundo, em realidade e em experiência, mais interconectado. [...] A globalização retém alguns aspectos da dominação global

¹⁰ Fricassé de camarões ao curry e leite de coco.

ocidental, mas as identidades culturais estão, em toda parte, sendo relativizadas pelo impacto da compressão espaço-tempo (Hall, 2020, p.48).

As análises apresentadas no trabalho buscaram apresentar uma leitura intercultural nas receitas escritas por Morena Leite, visando apontar a viabilidade da coexistência das culturas com reconhecimento recíproco. O olhar intercultural visa lidar com duas ou mais culturas em interação na sua coexistência, sem que haja apenas a tolerância. Ao encontrar traços culturais franceses, libaneses, italianos e asiáticos nas receitas de uma *chef* de cozinha brasileira, demonstra-se que a gastronomia pode quebrar o paradoxo da globalização através do olhar de coexistência com outras culturas.

Portanto, é possível atestar que Morena Leite é uma *chef* que demonstra em seu trabalho a cultura alimentar brasileira para aqueles que têm interesse em conhecê-la, através da utilização de ingredientes brasileiros em suas preparações, como também, usa insumos que vão além da cultura gastronômica francesa, o que se verifica através das categorias escolhidas. Sendo assim, valoriza a interculturalidade gastronômica dialogando com a cozinha de diversos países apesar da formação clássica francesa, o que demonstra alta relevância para a contribuição do estudo desta pesquisa.

REFERÊNCIAS

- BESSA, Rita; BATALHA, Anabel; CARDOSO, Patrick. **Termos franceses da gastronomia no Brasil**: confeitaria e panificação. Curitiba: CRV, 2018.
- BESSA, Rita; CARDOSO, Patrick. **Termos franceses da gastronomia no Brasil**: molhos, bases e aromáticos significados, histórias e receitas. Curitiba: CRV, 2020.
- BEZERRA, Juliana. Casa-Grande e Senzala. **Toda Matéria**, [s.d.]. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/casa-grande-e-senzala/>. Acesso em: 10 abr. 2023.
- BOSCHER, Virginia Marques. La Feijoada: plat emblématique, expression d'une identité brésilienne em France. **XVIIème congrès de l' AISLF**. 2005.
- CAPIM Santo. **Chef Morena Leite**. Disponível em: <https://capimsanto.com.br>. Acesso em: 07 set. 2022.
- CASTELLUCCIO, Stéphane. L'art de la gastronomie à Paris au XVIIe siècle. Versalia. **Revue de la Société des Amis de Versailles**, França, n. 14, p. 19-51, 2011. Disponível em: www.persee.fr/doc/versa_1285-8412_2011_num_14_1_1125. Acesso em: 7 set. 2022.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 12. ed. atual. Brasil: Lamparina, 2020.
- INSTITUTO BRASIL A GOSTO (Brasil). **Abóbora-de-pescoço**. In: Abóbora-de-pescoço. Brasil, 28 jun. 2016. Disponível em: <https://www.brasilagosto.org/abobora-de-pescoco/>. Acesso em: 7 set. 2022.
- LEITE, Morena. **Brésil: sons et saveurs**. Brasil: Boccato Editores, 2006.
- LEITE, Morena. **Mistura Morena: Cozinha Tropical Brasileira**. São Paulo: SENAC, 2014.
- LEITE, Morena: **Morena Leite – chef de cozinha**. Disponível em <https://instagram.com/chefmorenaleite>. Acesso em: 07 set. 2022.

LEITE, Morena. **Chef Morena Leite**. Chef Morena Leite. Disponível em: <https://chefmorenaleite.com.br>. Acesso em: 16 set. 2022.

MONTANARI, Massimo. **O gosto é um produto cultural**. 2ª. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

PROVOCA TV CULTURA. Morena Leite | **#Provoca** | 05/10/2021, 05 out. 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=05Z35fJy7ls>. Acesso em 01 out. 2023.

SANTOS, LIGIA AMPARO. Referências. In: **O corpo, o comer e a comida**: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo [online]. Salvador: EDUFBA, 2008, pp. 321-329. ISBN 978- 85-232-1170-7. Available from SciELO Books.

Proposta de cardápios para alimentação escolar com espécies nativas da biodiversidade brasileira

Proposal for menus for school food with native species from brazilian biodiversity

Propuesta de menús para alimentación escolar con especies nativos de la biodiversidad brasileña

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.62209>

Páulia Maria Cardoso Lima Reis | paulia.maria@ifsc.edu.br
<https://orcid.org/0000-0003-1781-3924>

Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis, SC, Brasil.

Daiane Yumi da Silva Chikuji | daianechikuji@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0005-4437-464X>

Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis, SC, Brasil.

Recebimento do artigo: 1-setembro-2023

Aceite: 16-novembro-2023

REIS, P. M. C. L.; CHIKUJI, D. Y. S. Proposta de cardápios para alimentação escolar com espécies nativas da biodiversidade brasileira. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 130-150, jun. 2024.



RESUMO

O incentivo da utilização de frutas, hortaliças e sementes da biodiversidade brasileira, em cardápios da alimentação escolar, pode promover mudanças substanciais em direção a padrões alimentares saudáveis e sustentáveis. A pesquisa objetivou elaborar cardápios de lanche da tarde, para crianças de três a cinco anos da Educação Infantil, utilizando espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira, e que atendam aos parâmetros do PNAE. Os cardápios foram elaborados com base nas 94 espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício. Foram elaborados cinco cardápios para o lanche da tarde que fornece 20% das necessidades nutricionais do dia. Considerando a variedade alimentar, foram selecionadas duas preparações doces, duas salgadas e uma bebida. As espécies selecionadas como ingredientes foram: araçá, butiá, pinhão, taioba e pitanga. As preparações culinárias foram: geleia de araçá, biscoito doce de butiá, biscoito salgado de pinhão, pesto de taioba e bebida de pitanga com leite. Constatou-se que as espécies da biodiversidade brasileira são ricas em nutrientes e contribuem para o alcance dos valores energéticos indicados pelo PNAE para os cardápios no âmbito escolar, sendo alternativas alimentares saudáveis e sustentáveis.

Palavras-chaves: Gastronomia; Alimentação escolar; Alimentação saudável; Sociobiodiversidade; Informação nutricional.

ABSTRACT

Encouraging the use of fruits, vegetables and seeds from Brazilian biodiversity in school food menus can promote substantial changes towards healthy and sustainable eating patterns. The research aimed to develop afternoon snack menus for children aged three to five years in Early Childhood Education, using native species from Brazilian socio-biodiversity, and which meet the PNAE parameters. The menus were created based on the 94 native species of socio-biodiversity with food value. Five menus were created for the afternoon snack that provide 20% of the day's nutritional needs. Considering the food variety, two sweet preparations, two savory preparations and one drink were selected. The species selected as ingredients were: araçá, butiá, pinhão, taioba and pitanga. The culinary preparations were: araçá jelly, sweet butiá biscuit, savory pine nut biscuit, taioba pesto and cherry drink with milk. It was found that Brazilian biodiversity species are rich in nutrients and contribute to achieving the energy values indicated by the PNAE for school menus, being healthy and sustainable food alternatives.

Keywords: Gastronomy; School meals; Healthy eating; Socio-biodiversity; Nutritional information.

RESUMEN

Fomentar el uso de frutas, verduras y semillas de la biodiversidad brasileña en los menús alimentarios escolares puede promover cambios sustanciales hacia patrones alimentarios saludables y sostenibles. La investigación tuvo como objetivo desarrollar menús de merienda para niños de tres a cinco años de Educación Infantil, utilizando especies nativas de la sociobiodiversidad brasileña y que cumplan con los parámetros del PNAE. Los menús fueron creados en base a las 94 especies nativas de la sociobiodiversidad con valor alimentario. Se

crearon cinco menús para la merienda que aportan el 20% de las necesidades nutricionales del día. Considerando la variedad de alimentos, se seleccionaron dos preparaciones dulces, dos preparaciones saladas y una bebida. Las especies seleccionadas como ingredientes fueron: araçá, butiá, pinhão, taioba y pitanga. Las preparaciones culinarias fueron: gelatina de araçá, galleta dulce de butiá, galleta salada de piñones, pesto de taioba y bebida de cereza con leche. Se constató que las especies de la biodiversidad brasileña son ricas en nutrientes y contribuyen a alcanzar los valores energéticos indicados por el PNAE para los menús escolares, siendo alternativas alimentarias saludables y sostenibles.

Palabras claves: Gastronomía; Comidas del colegio; Alimentación saludable; Sociobiodiversidad; Información nutricional.

INTRODUÇÃO

A biodiversidade abrange a diversidade de espécies, a diversidade genética e a diversidade de ecossistemas, englobando a variedade de espécies da flora, fauna e microorganismos, bem como as funções ecológicas desempenhadas por esses organismos nos ecossistemas (Franco, 2013).

A baixa diversidade na alimentação é um dos maiores desafios da nutrição planetária atualmente, pois o que costuma ser ofertado nos cardápios segue uma monotonia alimentar (Jacob; Cintra; Almeida, 2020).

Neste contexto, a problemática social envolvida é o fato de algumas frutas, hortaliças e sementes da biodiversidade brasileira não fazerem parte do hábito alimentar da população urbana da cidade de Florianópolis, em Santa Catarina (SC), e não estarem presentes em cardápios da alimentação escolar. Muitas vezes, as espécies são espontâneas e silvestres, encontradas na cidade, de fácil plantio e cultivo, com boa adaptabilidade, com potencial alimentício já evidenciado por trabalhos científicos e uso popular em algum momento ou região, mas ainda assim são subutilizadas (Pessôa; Ribas, 2020).

A variedade de espécies encontrada no Brasil em toda sua história, incluindo as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), foi utilizada pelo ser humano com diferentes finalidades, como medicamentos e alimentos (Tuler; Peixoto; Silva, 2019). As PANC podem contribuir para o aumento da variedade alimentar da população brasileira e a gastronomia tem um papel importante na promoção da biodiversidade de um país. Por essa razão, a gastronomia está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais ligados a processos identitários de conhecimento e reconhecimento (Tuler; Peixoto; Silva, 2019).

A gastronomia envolve um processo de criação, uma “arte” que transforma o ato de se alimentar, indo além de um ato de manutenção do organismo. Um marco nesse processo é o livro de Brillat-Savarin, *A Fisiologia do Gosto*, de 1995, considerado um tratado de gastronomia. Segundo Brillat-Savarin (1995), a gastronomia pode ser compreendida, de uma forma geral, como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao humano à medida que ele se alimenta, logo, a gastronomia evidencia que o ato de se alimentar vai além de ingerir nutrientes, abarca muitos conhecimentos e valores culturais.

A gastronomia está intrinsecamente relacionada à uma alimentação adequada, sendo esta um direito fundamental do ser humano. Um direito que é indispensável para a realização dos demais direitos consagrados na Constituição Federal, assim, cabe ao poder público realizar políticas e ações necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população (Brasil, 2010a).

De acordo com o Art. 4º, § IV, da Lei nº 11.346, de 15 de setembro 2006 (Brasil, 2006), a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) abrange a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, assim como o seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica, racial e cultural da população.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública de SAN em vigência desde 1979, que visa fornecer alimentação saudável e adequada aos estudantes, sendo um importante elo entre o consumo, a aquisição e o desenvolvimento alimentar sustentável (Rossetti; Silva; Winnie, 2016).

A partir da prática profissional da pesquisadora deste trabalho, como Nutricionista na Educação Infantil de uma escola da rede privada de educação de Florianópolis/SC, foi abordado como uma possível alternativa no cardápio escolar a inserção de espécies da sociobiodiversidade brasileira, a fim de promovê-las, proporcionar a SAN e o desenvolvimento de hábitos alimentares adequados, saudáveis e sustentáveis.

O objetivo desta pesquisa foi elaborar cardápios de lanche da tarde para a alimentação escolar com frutas, hortaliças e sementes da sociobiodiversidade brasileira, para crianças de três a cinco anos da Educação Infantil, de acordo com os parâmetros preconizados pelo PNAE.

REFERENCIAL TEÓRICO

Segundo Coradin, Camillo e Pareyn (2018), a biodiversidade brasileira é pouco conhecida e subutilizada, sendo pouco refletida nos supermercados, nas feiras e na cozinha do brasileiro. Precisa-se que diversos setores da sociedade a conheçam e deem atenção a essa riqueza nacional e suas possibilidades de uso, suprindo a demanda por novos produtos de interesse alimentício.

Algumas ações podem consolidar e fortalecer o uso da biodiversidade brasileira como, por exemplo, o envolvimento de nutricionistas e profissionais da gastronomia na ampliação e promoção do uso de espécies nativas. Estas, por sua vez, podem ser utilizadas no fortalecimento da gastronomia regional e nacional, aumentando a participação delas e de produtos derivados em programas dos governos federal e estadual, especialmente em relação à alimentação escolar e compras institucionais (Coradin; Camillo; Pareyn, 2018). Esta é uma das formas possíveis de contribuição para a saúde da população e o direito à alimentação adequada através da biodiversidade brasileira.

A 8ª Conferência Nacional de Saúde (CNS) de 1986, foi um marco na história da Saúde Pública Brasileira trazendo o conceito ampliado de saúde, praticado atualmente, que em seu sentido abrangente a saúde é resultante das condições de alimentação, habitação, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse da terra e acesso a serviços de saúde, assim como resultante das formas de organização social e produção, que podem gerar desigualdades dos níveis de vida (CNS, 1986).

No Brasil, a alimentação foi reconhecida como direito constitucional somente em 2010, com a Emenda Constitucional nº 64/2010 e o Decreto nº 7.272/2010 que regulariza a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) e institui o Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) (Brasil, 2010a; Brasil, 2010b).

A LOSAN, aprovada pelo Congresso Nacional e sancionada pelo Presidente da República em 15 de setembro de 2006, criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Tendo por objetivos estimular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional, a integração de esforços entre o governo e sociedade civil, bem como promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da SAN do país (Brasil, 2006). Além disso, a LOSAN, Art. 3º da Lei 11.346/2006, propõe o conceito de SAN utilizado no Brasil atualmente:

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2006).

O DHAA é um direito humano inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garantam uma vida livre de medo, digna nas dimensões física, mental, individual e coletiva (ABRANDH, 2013, p.27).

As mudanças culturais, socioeconômicas e tecnológicas ocorridas nas últimas décadas, resultaram em uma realidade epidemiológica que se caracteriza pelo consumo excessivo de alimentos industrializados, compostos à base de açúcares, sal e gorduras, com o uso excessivo de aditivos químicos (Brasil, 2014). Ressalta-se que o Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias, sendo as doenças crônicas não transmissíveis as principais causas de morte entre adultos, e o excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras (Brasil, 2014).

A Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar (PENSSAN) desenvolveu um Inquérito Nacional sobre a Insegurança Alimentar, pensado no contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Esta pesquisa utilizou a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), que é um instrumento para medir a insegurança alimentar e nutricional brasileira, como método de avaliação, mas de forma adaptada para a realidade vivenciada na pandemia. Atualmente, o Brasil contém uma população estimada em 211,7 milhões de pessoas e, de acordo com o Inquérito Nacional, 116,8 milhões de pessoas estão em insegurança alimentar no Brasil, significando 55,2% de domicílios brasileiros. Desses, encontram-se em estado de insegurança alimentar grave, cerca de 9% do total da população, ou seja, 19 milhões de brasileiros (Rede PENSSAN, 2021).

Para o enfrentamento do atual cenário epidemiológico e garantia da SAN e do DHAA, é emergente a necessidade da ampliação de ações intersetoriais que repercutam positivamente sobre os diversos fatores determinantes da saúde e nutrição. Dentre elas, busca-se que na escola ocorra a formação de práticas alimentares saudáveis. A Lei nº 11.947/2009 estabelece as diretrizes no âmbito do PNAE, que inclui o emprego de alimentação saudável e adequada (Brasil, 2009).

A alimentação escolar deve contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola (Brasil, 2009).

O ambiente escolar é um local privilegiado para a formação e consolidação de hábitos alimentares saudáveis, representando um lugar ideal para o desenvolvimento de projetos, ações ou atividades coletivas que são capazes de proporcionar a sensibilização das crianças, atingindo níveis emocionais e afetivos. O planejamento de cardápio escolar feito por um(a) nutricionista contribui para o fornecimento adequado das necessidades nutricionais para cada fase do desenvolvimento humano (Pereira; Nunes; Moreira, 2020).

Embora não haja legislação específica sobre a alimentação escolar para as escolas particulares, o(a) nutricionista pode usar do seu conhecimento científico para sugerir cardápios no âmbito escolar, tanto nas cantinas quanto aos pais dos estudantes, que garantam uma alimentação adequada, saudável e sustentável, com base nos parâmetros determinados pelo PNAE.

O ambiente escolar influencia na formação dos hábitos alimentares dos estudantes, refletindo em toda a comunidade escolar, sendo que na idade pré-escolar (Educação Infantil) e escolar (Ensino Fundamental) há maior receptividade e capacidade de adoção de novos hábitos. Por conseguinte, a oferta de alimentos nas escolas é uma ação nutricional e pedagógica, fornecendo calorias e nutrientes, promovendo a aprendizagem e a prevenção de doenças (Oliveira; Messias; Mendes, 2024).

Em escolas particulares existe uma pressão exercida pelos pais e/ou pagantes para que as cantinas ofereçam uma alimentação saudável. Porém, o que acontece comumente é que o cardápio depende do poder aquisitivo daquele ambiente e dos desejos dos pais. Quando se trata de alimentação para crianças e adolescentes no Brasil, existem leis indicando a quantidade e a qualidade dos alimentos que devem ser ofertados, principalmente em escolas que adotam o modelo integral de ensino, fornecendo almoço, jantar e lanches (Calichmam, 2023).

O emprego da alimentação saudável e adequada no âmbito escolar é um instrumento para garantia da SAN e do DHAA que abrange o uso de alimentos variados e seguros, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos estudantes e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde (Brasil, 2017).

Nessa perspectiva, ao longo de suas décadas de existência, o PNAE vem aprimorando suas diretrizes técnicas. Um exemplo disso foi a proibição, em 2009, da aquisição de refrigerantes e sucos artificiais e limitação da aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas e alimentos com quantidade elevada de sódio ou de gordura saturada. Além disso, estabeleceu um parâmetro para a oferta mínima de frutas e hortaliças (Brasil, 2015).

Os cardápios em consonância com a SAN incorporam a segurança química dos alimentos, priorizando-se alimentos livres de agrotóxicos e outros contaminantes. Assim, almejam modelos produtivos que considerem a finitude dos recursos naturais e a importância

do agricultor, aproximando-se da abordagem da sustentabilidade na Nutrição (Sousa *et al.*, 2015).

Entre as frutas, hortaliças e sementes temos também as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) que são representadas por espécies comestíveis, podendo ser nativas, exóticas, espontâneas, silvestres ou domesticadas que não fazem parte da cadeia produtiva e do hábito alimentar da maior parte da população. Englobam também partes não usuais com potencial alimentício de plantas conhecidas, por isso são muitas vezes plantas subutilizadas e negligenciadas, que em alguns casos são denominadas de “daninhas”, “invasoras” ou “pragas”, pelo desconhecimento do seu potencial alimentício e não ser foco de produção (Kinupp; Lorenzi, 2014).

Diversas espécies podem ser classificadas como PANC. O termo “não convencionais” é utilizado entendendo-se que as espécies que se enquadram são aquelas que não possuem ainda a devida atenção, seja por parte da comunidade técnico-científica ou da população geral, resultando em consumo situado em algumas localidades ou regiões. Uma vantagem de serem culturas que não estão na cadeia produtiva é que ainda não despertaram o interesse por parte de empresas de sementes, fertilizantes e agroquímicos, ou seja, são espécies livres de transgenia e agrotóxicos (Brasil, 2010c).

Segundo o movimento *Slow Food*, fundado em 1986, cabe à “nova gastronomia” a responsabilidade de observar o caminho percorrido pelo alimento do campo à mesa, pois a gastronomia deve ser provocadora de mudanças de atitude necessárias para um sistema de produção de alimentos ancorado no tripé do alimento bom, limpo e justo. O gastrônomo deve conhecer tudo aquilo que come: proveniência, processos aplicados e pessoas envolvidas (Petrini, 2009 *apud* Jacques, 2020).

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), por meio da iniciativa “Plantas para o Futuro”, visa envolver diferentes segmentos da sociedade na promoção de espécies nativas da flora brasileira com possibilidades de serem novas opções de cultivo pelo agricultor e, também, como novas oportunidades de investimento pela indústria. Assim, vários setores podem contribuir para inverter a lógica da escolha do produto, valorizar o agricultor e educar o comensal sobre seu papel mais efetivo na cobrança por um modelo sustentável (Coradin; Camilo; Pareyn, 2018).

Para além das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, precisamos fomentar as iniciativas que promovem os produtos agroalimentares derivados de sistemas alimentares sustentáveis através de dietas adequadas. A gastronomia pode promover mudanças substanciais em direção a padrões alimentares que valorizem a biodiversidade e os produtos tradicionais, que reduzam as perdas e o desperdício de alimentos e que melhorem as práticas de produção de alimentos. Uma grande transformação alimentar deve ter ações em toda a cadeia produtiva com participação do setor público e privado (Willett *et al.*, 2019).

METODOLOGIA

O local de aplicação desta pesquisa tem como prática sugerir cardápios para o lanche escolar aos pais dos estudantes, considerando a aceitação das preparações pelas crianças e a aprovação dos seus responsáveis. Desta forma, foram elaboradas sugestões de cardápios com inserção de alimentos da sociobiodiversidade brasileira ainda pouco consumidos.

Localização da Pesquisa

O município de Florianópolis, capital do estado de Santa Catarina (SC), localiza-se na porção centro-leste do estado, possui uma população de 421.240 habitantes, distribuídos em uma área de 675,409 km². O território do município está inserido nos domínios do bioma Mata Atlântica (IBGE, 2011).

A escolha da unidade de educação foi feita considerando o fato da prática educativa abranger o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. A unidade faz parte da rede privada de ensino, contendo 85 crianças na faixa etária de três a cinco anos matriculadas na Educação Infantil. Elas permanecem na escola no período vespertino, sendo ofertado somente o lanche da tarde.

Procedimentos Metodológicos

a) Escolha das espécies da biodiversidade brasileira

Para a escolha das espécies da biodiversidade, considerou-se: a) a Portaria Interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de Julho de 2021, que institui a lista com 94 espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício, para fins de comercialização *in natura* ou de seus derivados, no âmbito das políticas públicas de estímulo à agricultura familiar e b) os alimentos que constam na lista da ferramenta Plan PNAE, que é uma ferramenta disponibilizada no *site* do Fundo Nacional de Educação (FNDE), para auxiliar o/a nutricionista a desenvolver cardápios que atendam às exigências nutricionais descritas nas legislações vigentes (Brasil, 2021; Brasil, 2020). As espécies escolhidas foram baseadas nas duas referências citadas, por atenderem ao critério de distribuição geográfica em Santa Catarina e possuírem as informações nutricionais para o cálculo do cardápio, além da possibilidade do consumo em vários meses do ano.

b) Elaboração do cardápio

A elaboração da proposta do cardápio levou em consideração as frutas, hortaliças e sementes da região de Florianópolis, o tempo de preparo, complexidade de técnicas de preparo, utensílios e equipamentos de cozinha necessários para a preparação, além do hábito alimentar das crianças com idade de três a cinco anos no espaço escolar.

As receitas para a promoção da sociobiodiversidade foram escolhidas do livro Biodiversidade brasileira: sabores e aromas (Santiago; Coradin, 2018), publicado pelo Ministério do Meio Ambiente, o qual possui receitas com ingredientes de espécies nativas. O livro, resultado de pesquisas, buscou contribuir para popularizar a utilização da flora brasileira, aumentar o conhecimento e as oportunidades de uso e estimular a conservação da biodiversidade (Santiago; Coradin, 2018).

É importante salientar que a ferramenta Plan PNAE, contém uma lista de alimentos com seus valores nutricionais baseados em três referências:

1. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO/UNICAMP);
2. Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil (IBGE) e
3. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA/USP).

A TBCA foi consultada para os dados de medidas caseiras e quantidades em gramas de cada alimento/preparação que compõem os cardápios. Assim, foi possível a elaboração da

proposta dos cinco cardápios para a refeição lanche da tarde, fornecendo os valores de macronutrientes e micronutrientes.

Na Tabela 1, constam os valores de referência de energia em quilocaloria (kcal) e os valores para os macronutrientes proteínas (PTN), lipídios (LPD) e carboidratos (CHO), em porcentagem do valor energético total (VET), e o sódio em miligrama (mg), para uma refeição realizada na pré-escola, assim fornecendo em média semanal 20% das necessidades nutricionais para o dia (Brasil, 2020).

Tabela 1. Valores de Referência para a Pré-Escola

Valores de referência:	Nº refeições	Energia (kcal)	Proteínas (g)		Lipídeos (g)			Carboidratos (g)		Na (mg)
			10% VET	15% VET	25% VET	35% VET	55% VET	65% VET		
20% das necessidades nutricionais/dia	01	270	7	a 10	8	a 11	37	a 44	600	

Fonte: Brasil (2020).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As espécies da sociobiodiversidade brasileira escolhidas, descritas no Quadro 1 e apresentadas na figura 1, fazem parte da cultura alimentar da região Sul e já possuem validação dos valores de nutrientes na ferramenta Plan PNAE, que são distribuídas na região geográfica de SC. Além disso, estas matérias-primas já fizeram parte de outras atividades escolares, no período de realização desta pesquisa, em que foram apresentadas e degustadas, de forma *in natura*, pelos estudantes e seus responsáveis.

Quadro 1. Espécies da sociobiodiversidade e preparações escolhidas

Nome popular	Nome científico	Família	Parte utilizada	Preparação escolhida
Araçá	<i>Psidium cattleianum</i> ; <i>P. guineense</i>	Myrtaceae	Polpa do fruto	Geleia
Butiá	<i>Butia catarinenses</i> ; <i>B. eriospatha</i>	Arecaceae	Polpa do fruto	Biscoito doce
Pinhão	<i>Araucaria angustifolia</i>	Araucariaceae	Semente	Biscoito salgado
Taioba	<i>Xanthosoma taioba</i>	Araceae	Folhas	Pesto
Pitanga	<i>Eugenia uniflora</i>	Myrtaceae	Polpa do fruto	Bebida com leite

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2022) com base em Brasil (2021).

É importante destacar que a taioba, *Xanthosoma taioba*, é uma hortaliça classificada como uma PANC na região Sul e consumida em comunidades quilombolas deste território (Sommacal; Scherer, 2018). Já as frutas araçá, butiá e pitanga são pouco conhecidas e consumidas pelas crianças da pré-escola de três a cinco anos, participantes desta pesquisa, diferente do pinhão, uma semente que faz parte da cultura alimentar da região Sul.

Considerando o critério da variedade alimentar, para a proposta de cardápio do lanche escolar foram selecionadas duas preparações doces, duas salgadas e uma bebida, as quais são

conhecidas por apresentarem boa aceitação em relação à textura e sabor, serem de fácil preparo, consumo e armazenamento. Foi necessária uma alteração no nome das receitas, em relação às referências do livro, para uma melhor adequação às questões regionais.

Figura 1. Espécies da sociobiodiversidade escolhidas para inserção no cardápio



Araçá



Butiá



Pinhão



Pitanga



Taioba (acervo da autora, 2022)

Fonte: Coradin, Siminski e Reis (2011).

Em relação à comercialização, o araçá apresenta uma demanda para a produção de sorvetes e geleias. O butiá e a pitanga, além da venda *in natura*, apresentam potencial comercialização na forma de sucos e polpa congelada ao longo do ano. Agricultores familiares em Santa Catarina vendem o pinhão *in natura* ou fornecem para ser processado nas agroindústrias e/ou comercializados em mercados de âmbito local e regional (Coradin; Siminski; Reis, 2011). A taioba, por ser considerada uma PANC em Santa Catarina, suas utilidades e potencialidades econômicas são pouco conhecidas, necessitando maior divulgação (Kinupp; Lorenzi, 2014).

As Tabelas 2 a 6 apresentam as sugestões de lanche da tarde para crianças da pré-escola de três a cinco anos, com informações, para cada alimento ou preparação, da quantidade em gramas, medida caseira, valores de kcal, PTN, LPD, CHO, cálcio, ferro, retinol, vitamina C e sódio, nesta ordem.

A fruta araçá foi inserida no cardápio na forma de geleia (Tabela 2), como recheio de um folhado de creme de ricota (Figura 2), contribuindo com o VET dos CHO e dos micronutrientes retinol e vitamina C, de acordo com as informações nutricionais da TBCA, além

da sua importância no fornecimento de fibra alimentar, em que para cada 100 g da polpa de araçá, tem-se 4,5 g deste nutriente (TBCA, 2019).

Tabela 2 - Cardápio de pré-escola (3-5 anos) para lanche da tarde com geleia de araçá

Nome	Melancia, crua	Folhado com creme de ricota e geleia de araçá	Uva, suco concentrado envasado	Total
Quantidade (g)	100	100	100	-
Medida caseira	1 fatia pequena	4 unid.	½ copo	-
Energia (kcal)	32,61	160,88	57,66	251,14
Energia (kJ)	136,43	673,11	241,23	1050,77
PTN (g)	0,88	7,35	0	8,23
LPD (g)	0	2,35	0	2,35
CHO (g)	8,14	25,57	14,71	48,42
Cálcio (mg)	7,72	80,95	9,32	97,99
Ferro (mg)	0,23	0,79	0,12	1,14
Retinol (mg)	36,6	17,02	0	53,62
Vit. C (mg)	6,15	12,58	20,97	39,69
Sódio (mg)	0	208	9,58	217,59

PTN: proteínas; LPD: lipídeos; CHO: carboidratos;
Fonte: Elaborada pelas Autoras (2022) com base em Brasil (2020).

Figura 2. Folhado recheado com creme de ricota e geleia de araçá



Fonte: Santiago e Coradin (2018).

Na Tabela 3, a fruta da sociobiodiversidade inserida na proposta do cardápio é o butiá, no formato de biscoito (Figura 3). A sua composição nutricional indica que o butiá pode contribuir significativamente com os teores VET de LPD e dos micronutrientes cálcio, retinol e vitamina C. Rockett (2020) ressalta os teores de potássio presentes no butiá em comparação com outras frutas, como a banana e o abacate.

Tabela 3. Cardápio de pré-escola (3-5 anos) para lanche da tarde com biscoito de butiá

Nome	Mamão, Formosa, cru	Biscoito de butiá	Limão, galego, suco	Açúcar, refinado	Total
Quantidade (g)	85	60	100	3	-
Medida caseira	½ fatia média	3 unid	½ copo	1 colher de chá	-
Energia (kcal)	38,54	212,26	22,23	11,6	284,62
Energia (kJ)	161,25	888,1	92,99	48,52	1190,86
PTN (g)	0,69	3,2	0,57	0,01	4,46
LPD (g)	0,1	9,62	0,07	0	9,79
CHO (g)	9,82	29,06	7,32	2,99	49,19
Cálcio (mg)	21,14	19,46	5,26	0,11	45,97
Ferro (mg)	0,2	1,26	0,05	0	1,52
Retinol (mg)	66,3	83,01	2	0	151,31
Vit. C (mg)	66,75	4,15	34,5	0	105,4
Sódio (mg)	2,77	136,24	0	0,36	139,36

PTN: proteínas; LPD: lipídeos; CHO: carboidratos;
 Fonte: Elaborada pelas Autoras (2022) com base em Brasil (2020).

Figura 3. Biscoito de butiá

Fonte: Santiago e Coradin (2018).

O pinhão cozido ou assado é muito consumido em Santa Catarina e compõe o preparo de pratos típicos, como o entrevero ou a farofa de pinhão. Esta semente foi incluída na proposta do cardápio da pré-escola no formato de biscoito salgado (Tabela 4) (Figura 3), favorecendo os teores VET de CHO e dos micronutrientes cálcio, retinol e vitamina C (TBCA, 2019). É um alimento de grande aceitação sensorial na região Sul.

Tabela 4. Cardápio de pré-escola (3-5 anos) para lanche da tarde com cookie salgado de pinhão

Nome	Maçã, Fuji, com casca, crua	Biscoito salgado de pinhão	Manga, suco natural (néctar), s/ açúcar	Total
Quantidade (g)	150	110	100	-
Medida caseira	1 unidade grande	2 unid	½ copo	-
Energia (kcal)	83,27	161,64	21	265,92
Energia (kJ)	348,41	676,32	87,86	1112,6
PTN (g)	0,43	6,3	0,17	6,9
LPD (g)	0	3,28	0,1	3,38
CHO (g)	22,73	29,7	5,04	57,47
Cálcio (mg)	2,89	25,3	2,88	31,06
Ferro (mg)	0,14	1,01	0,04	1,19
Retinol (mg)	6	26,64	94,4	127,04
Vit. C (mg)	3,61	18,09	9,57	31,27
Sódio (mg)	0	53,45	0,3	53,75

PTN: proteínas; LPD: lipídeos; CHO: carboidratos;

Fonte: Elaborada pelas Autoras (2022) com base em Brasil (2020).

Figura 3. Cookie de pinhão

Fonte: Santiago e Coradin (2018).

A inserção da taioba no cardápio escolar na formulação de uma receita de pesto (Tabela 5) (Figura 4) foi capaz de unir um alimento de boa aceitação na região Sul, visto que o pesto tem origem na culinária italiana, com uma hortaliça nativa do Brasil, substituindo o clássico manjeriço da sua receita de origem, por esta PANC. A taioba é fonte de cálcio, retinol e vitamina C, sendo capaz de equilibrar a falta desses nutrientes quando ofertado juntamente com a banana, a cenoura e o suco de laranja (TBCA, 2019). Seu teor de fibra alimentar também contribui para o aumento do consumo deste macronutriente.

Tabela 5. Cardápio de pré-escola (3-5 anos) para lanche da tarde com pesto de taioba

Nome	Banana, prata, crua	Pesto de Taioba	Brócolis, cru	Cenoura, crua	Suco Laranja, lima	TOTAL
Quantidade (g)	100	50	50	50	100	-
Medida caseira	1 unidade grande	2 colheres de sopa cheia	2 colheres de sopa cheia	2 colheres de sopa cheia	½ copo	-
Energia (kcal)	49,96	52,57	12,75	118,8	39,34	270,47
Energia (kJ)	209,05	219,96	53,34	497,06	164,58	1132,9
PTN (g)	0,26	1,37	1,82	3,45	0,71	7,11
LPD	0	4,89	0,13	1,92	0,12	10,1
CHO (g)	13,64	1,48	2,01	22,08	9,17	40,1
Cálcio (mg)	1,73	42,8	42,94	5,82	7,74	143,84
Ferro (mg)	0,08	0,37	0,31	1,73	0	1,42
Retinol (mg)	3,6	189,84	162	0	0	573,68
Vit. C (mg)	2,17	3,54	17,14	0	41,3	87,12
Sódio (mg)	0	62,09	1,67	273,9	0	125,84

PTN: proteínas; LPD: lipídeos; CHO: carboidratos;

Fonte: Elaborada pelas Autoras (2022) com base em Brasil (2020).

Figura 4. Pesto de taioba

Fonte: autoras.

A última fruta escolhida, pertencente à biodiversidade de Santa Catarina, foi a pitanga, incorporada no cardápio por meio de suco com leite (Figura 5). Como pode-se observar na Tabela 6, a pitanga é fonte dos micronutrientes cálcio e retinol, sendo um bom acompanhamento nutricional para o leite, uma vez que possui micronutrientes semelhantes. A pitanga também pode ser considerada como boa fonte de potássio (K), sendo que 100 g possui 201 mg do micronutriente (TBCA, 2019).

Tabela 6. Cardápio de pré-escola (3-5 anos) para lanche da tarde com bebida de pitanga e leite

Nome	Abacaxi, cru	Bolinho de carne com aveia	Bebida de Pitanga	TOTAL
Quant. (g)	80	120	100	0
Medida caseira	1 fatia média	3 unidades	½ copo	0
Energia (kcal)	38,66	200,02	31,43	270,11
Energia (kJ)	161,74	836,9	131,51	1130,15
PTN (g)	0,69	15,61	0,93	17,22
LPD (g)	0,1	5,84	0,09	6,03
CHO (g)	9,87	21,08	6,98	37,93
Cálcio (mg)	17,95	17,02	36,12	71,08
Ferro (mg)	0,21	2,34	0,3	2,85
Retinol (mg)	1,84	1,33	112,23	115,4
Vit. C (mg)	27,7	0,74	0	28,44
Sódio (mg)	0	29,67	15,56	45,23

PTN: proteínas; LPD: lipídeos; CHO: carboidratos;

Fonte: Elaborada pelas Autoras (2022) com base em Brasil (2020).

Figura 5. Bebida de pitanga com leite

Fonte: Santiago e Coradin (2018).

As propostas de cardápios para a alimentação escolar com espécies da sociobiodiversidade brasileira contribuem para a formação de cadeias produtivas de interesse dos povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares, que promovem o resgate, a manutenção e valorização de suas práticas e saberes culturais e asseguram os direitos decorrentes, sendo uma possibilidade de renda e promoção da melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que habitam (Brasil, 2021).

Henriques *et al.* (2021) analisaram e compararam os tipos de alimentos comercializados em 285 estabelecimentos, no entorno de 56 escolas públicas e privadas de Ensino Fundamental do município de Niterói, Rio de Janeiro, e constataram que 65% dos alimentos comercializados no entorno de todas as escolas são de baixo valor nutricional, com altos níveis de nutrientes críticos e aditivos em sua composição. Esses achados fortalecem a necessidade da escola tomar

para si a responsabilidade na formação de uma educação alimentar e nutricional adequada, e ofertar um cardápio que valorize a nossa cultura alimentar, os alimentos regionais e as necessidades nutricionais de crianças e adolescentes.

Como é de conhecimento, os recursos do PNAE são aplicados e fiscalizados em escolas públicas brasileiras. No entanto, em uma revisão sistemática realizada por Silva *et al.* (2023) sobre a adequação dos cardápios escolares e o cumprimento das exigências do PNAE, foi observado inadequação de energia, carboidratos e lipídeos, com quantidades acima ou abaixo da recomendação nas escolas estudadas. Em relação aos micronutrientes, também foi observado quantidades inadequadas de vitaminas A e C, cálcio e ferro.

As informações coletadas por Silva *et al.* (2023) apontam a necessidade de uma maior orientação e sensibilização dos gestores escolares sobre a importância e a obrigatoriedade do cumprimento das exigências nutricionais do PNAE pelos municípios beneficiados com os recursos do programa. Os achados também deixam uma interrogação sobre o alcance e o reconhecimento das recomendações do PNAE pelas escolas particulares, ambiente escolar de desenvolvimento desta pesquisa, já que as informações coletadas por Silva *et al.* (2023) são de escolas públicas municipais e estaduais, na sua maioria localizadas nas regiões Sul e Sudeste.

Outra irregularidade percebida por Silva *et al.* (2023) foi a destinação dos recursos para compra de produtos da agricultura familiar, que não ocorria em todos os municípios avaliados na porcentagem mínima determinada pelo PNAE. Aqui está um diferencial do presente trabalho, que é demonstrar exemplos de cardápios que incorporam espécies da sociobiodiversidade brasileira, como araçá, butiá, pinhão, taioba e pitanga, que podem ser adquiridos na cota das compras da agricultura familiar e, ainda, atender às exigências dos VET determinados pelo PNAE, como foi demonstrado nos resultados apresentados.

Assim, a proposta é que sejam inseridas preparações que contenham como ingredientes frutas, hortaliças e sementes da sociobiodiversidade de Santa Catarina que não estão presentes no cardápio da alimentação escolar, visto que são capazes de contribuir para o alcance dos VET preconizados pelo PNAE e valorizar a cultura alimentar local que vem se perdendo com o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados.

Em uma pesquisa realizada em 65 cardápios diários de escolas públicas do Distrito Federal (DF) para avaliação de grupos alimentares e da existência de alimentos regionais ou da sociobiodiversidade, constatou-se que 77% dos cardápios analisados apresentaram pelo menos um produto regional, uma vez por semana, porém em todos os cardápios o único alimento regional ofertado era a abóbora cabotiá e nenhum alimento da sociobiodiversidade. Esses achados denunciam a carência da diversidade alimentar em escolas públicas do DF e a necessidade de estudos que comprovem a riqueza nutricional dos cardápios elaborados com alimentos da sociobiodiversidade brasileira, como demonstrado pelo presente trabalho (Assaf, 2021).

A elaboração de um cardápio possui complexidades próprias e demandam especificidades dos fornecedores, sendo uma oportunidade de estimular o desenvolvimento de tais competências nos fornecedores e incluir os pequenos produtores da agricultura familiar ou de comunidade quilombolas da região, que ainda preservam as espécies da sociobiodiversidade de Santa Catarina.

Nesse sentido, torna-se interessante propor a inclusão de frutas, hortaliças e sementes da sociobiodiversidade brasileira como matérias-primas na elaboração de novos produtos alimentícios, que possam, inclusive, compor cardápios da alimentação escolar.

Entretanto, para inserir essas preparações culinárias de forma segura ao cardápio da alimentação escolar, de modo a analisar como será a aceitação do novo alimento, devem ser realizados testes de aceitabilidade das mesmas. O FNDE recomenda a avaliação da aceitabilidade da alimentação escolar por meio da avaliação de restos ou resto ingestão e a escala hedônica (facial, mista, verbal e lúdica). Este é um instrumento validado, que consiste na avaliação da preparação a partir de uma escala gradativa, com pontos que representam psicologicamente a aceitação do estudante. Ele responde a ficha da escala hedônica indicando o grau de escala que gostou ou desgostou da preparação servida, sendo necessária a realização de um teste por preparação e, caso o índice de aceitabilidade seja igual ou maior que 85% a preparação poderá permanecer na alimentação escolar (Brasil, 2017).

Este trabalho não conseguiu realizar os testes sensoriais formais, o que foi um aspecto negativo, mas indica fortemente que este estudo seja realizado, pois poderá contribuir com a fortificação da inclusão destas matérias-primas regionais.

Com base nos resultados desta pesquisa, recomenda-se a inserção das frutas, hortaliças e sementes da sociobiodiversidade de Santa Catarina no cardápio da alimentação escolar de modo gradativo. Deve-se levar em conta as características específicas de cada unidade de ensino, como, por exemplo, os parâmetros da média semanal nutricional preconizada para a alimentação escolar, o impacto na rotina alimentar dos estudantes, a disponibilidade das matérias-primas e, para melhor acompanhamento da aceitação, a organização de testes de aceitabilidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio do processo de elaboração de cardápios para a alimentação escolar desta pesquisa, percebeu-se a possibilidade de alternativas alimentares saudáveis e sustentáveis, como forma de oportunizar a construção de novos hábitos alimentares, a promoção da SAN, a valorização de espécies da biodiversidade e a adequação nutricional, garantindo o atendimento dos parâmetros indicados pelo PNAE para crianças da pré-escola.

O desenvolvimento de cardápios voltados para a disseminação do uso de espécies nativas do Brasil contribui para a promoção de estudos das características físicas, químicas e nutricionais, da comercialização e o uso destas espécies pela população, além de valorizar a Gastronomia Brasileira e seu patrimônio cultural.

REFERÊNCIAS

- ABRANDH. **O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Marília Leão (org.). Brasília: ABRANDH, 2013.
- ASSAF, J. **Avaliação dos cardápios oferecidos nas escolas públicas do DF**. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) – Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: Brasília, 18 set 2006. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm>. Acesso em: 28 de novembro de 2021.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. **Diário Oficial da União**: Brasília, 17 jun 2009. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm>. Acesso em: 19 de junho de 2024.

BRASIL. Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o artigo sexto da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. **Diário Oficial da União**: Brasília, 4 fev 2010a. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/Emendas/Emc/emc64.htm>. Acesso em: 06 de dezembro de 2021.

BRASIL. Decreto 7.272 de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: Brasília, 26 ago 2010b. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm> Acesso em: 05 de dezembro de 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de hortaliças não-convencionais**. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. Brasília: Mapa/ACS, 2010c. Disponível em:

<<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/857646/manual-de-hortalicas-nao-convencionais>>. Acesso em: 23 de agosto de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em 02 de dezembro de 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). **Cartilha Nacional da Alimentação Escolar**. 2 ed. Brasília: Ministério da Educação, 2015.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. Brasília: Ministério da Educação, 2017. Disponível em <<https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-para-aplicacao-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>> Acesso em: 29 de agosto de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação

escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Diário Oficial da União**: Brasília, n. 89, p. 38-44, 12 mai 2020. Disponível em: <<https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view>>. Acesso em: 10 de julho de 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria Interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de julho de 2021. Institui lista de espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados. **Diário Oficial da União: Brasília**, seção 1, n. 137, p. 4, 21 jul 2021. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/portaria-interministerial-mapa/mma-n-10-de-21-de-julho-de-2021-333502918>>. Acesso em: 23 de agosto de 2022.

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

CALICHMAN, P. V. **O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: reflexões acerca da alimentação na escola**. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Pedagogia) – Universidade de Brasília, Brasília, 2023. Disponível em: <https://bdm.unb.br/bitstream/10483/35041/1/2023_PaulaVaisrosCalichman_tcc.pdf>. Acesso em: 13 de março de 2024.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SAÚDE (CNS). **Relatório final da 8ª Conferência Nacional de Saúde**. 1986. Brasília: Ministério da Saúde, 1987.

CORADIN, L.; SIMINSKI, A.; REIS, A. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial**: Plantas para o Futuro – Região Sul. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2011.

CORADIN, L.; CAMILLO, J.; PAREYN, F. G. C. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial**: Plantas para o Futuro – Região Nordeste. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2018.

FRANCO, J. L. A. O conceito de biodiversidade e a história da biologia da conservação: da preservação da *wilderness* à conservação da biodiversidade. **História** (São Paulo), Franca, v.32, n.2, p.21-48, jul./dez. 2013. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/his/a/LZyXDZjgmVh4ssHfPPNrGHd/?lang=pt>>. Acesso em: 15 de novembro de 2021.

HENRIQUES, P. *et al.* Ambiente alimentar do entorno de escolas públicas e privadas: oportunidade ou desafio para alimentação saudável? **Ciência & Saúde Coletiva**, v.26, n.8, p.3135-3145, 2021. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1413-81232021268.04672020>>. Acesso em: 13 de março de 2024.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Censo Demográfico de 2010**. Características da população e dos domicílios. Resultados do universo. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2011.

JACOB, M.; CINTRA, N; ALMEIDA, A (org.). **Culinária Selvagem**: Saberes e receitas de plantas alimentícias não convencionais. Natal: EDUFRRN, 2020.

JACQUES, A. P. C. **Do mato ao prato**: potencialidades dos produtos da sociobiodiversidade do Cerrado no contexto da nova gastronomia brasileira. 2020. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília, Brasília, 2020. Disponível em: <<https://repositorio.unb.br/handle/10482/40258>>. Acesso em: 17 de março de 2022.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Plantarum, 2014.

Rede PENSSAN. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. **Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil**. Rio de Janeiro: Rede Penssan, 2021. Disponível em: <<http://olheparaafome.com.br/>>. Acesso em 14 de dezembro de 2021.

PEREIRA, T. R.; NUNES, R. M.; MOREIRA, B. A importância da educação alimentar e nutricional para alunos de séries iniciais. **Lynx**, v.1, n.1, mai 2020. Disponível em: <<https://periodicos.ufjf.br/index.php/lynx>>. Acesso em: 13 de março de 2024.

PESSÔA, L. O. D.; RIBAS, L. C. C. Presença e diversidade de frutas nativas brasileiras em bebidas manipuladas da Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC). **Revista Brasileira de Gastronomia**. Florianópolis, v.3, p.1-18, 2020. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.34181/rbg.2020.v3n1.p1-18.71>>. Acesso em 04 de dezembro de 2023.

OLIVEIRA, T. P. G.; MESSIAS, C. M. B. de O.; MENDES, M. L. M. A alimentação escolar e suas possíveis contribuições na promoção da saúde infantil. **Revista Interdisciplinar em Educação, Saúde e Ambiente**, v.1, n.1, p.83-93, 2024.

ROCKETT, F. C. **Avaliação físico-química, nutricional e de compostos bioativos de sete frutas nativas da Região Sul do Brasil**. 2020. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2020. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/211889>>. Acesso em 02 de dezembro de 2023.

ROSSETTI, F. X.; SILVA, M. V.; WINNIE, L. W. Y. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o desafio da aquisição de alimentos regionais e saudáveis. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v.23, n.2, p.912-923, 2016.

SANTIAGO, R.; CORADIN, L. (ed.). **Biodiversidade brasileira: sabores e aromas**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2018. Disponível em: ><http://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade/category/142-serie-biodiversidade.html>>. Acesso em: 02 de novembro de 2022.

SILVA, J. A. *et al.* Adequação dos cardápios escolares e exigências do programa nacional de alimentação escolar: uma revisão sistemática. **Rev. Bras. Saúde Mater. Infant.**, Recife, v.23, 2023. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1806-9304202300000131>>. Acesso em: 13 de março de 2024.

SOMMACAL, H. M.; SCHERER, T. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) a partir da perspectiva da segurança e soberania alimentar em uma comunidade quilombola de Santa Catarina/Brasil. **Repositório Universitário da Ânima (RUNA)**. 2018. Disponível em: <<https://repositorio.animaeducacao.com.br/items/2b3fe19f-33aa-4cef-gcb9-e8b654a24da2>>. Acesso em: 04 de dezembro de 2023.

SOUSA, A. A. de *et al.* O. Menus and sustainability: Essay on the guidelines of the National School Food Program. **Rev. Nutr. Campinas**, v.28, n.2, p.217-229, abr. 2015. Disponível em: <<https://www.scielo.br/jrn/a/fVfgT4PkZvZztSnd75zyZKK/?format=pdf&lang=pt>>. Acesso em: 14 de dezembro de 2021.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). **Composição de alimentos em medidas caseiras**. Versão 7.0. São Paulo: USP, 2019. Disponível em: <http://www.tbca.net.br/base-dados/composicao_alimentos.php>. Acesso em: 02 de novembro de 2022.

TULER, A.; PEIXOTO, A.; SILVA, N. C. B. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. **Rodriguésia**, Rio de Janeiro, v.70, 2019. Disponível em: <http://old.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2175-78602019000100271&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 02 de novembro de 2022.

WILLETT, W. *et al.* Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. **The Lancet Comissions**, v.393, 2019. Disponível em: <[https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/abstract](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/abstract)>. Acesso em: 19 de junho de 2024.

Desafios e oportunidades da pesquisa científica em Gastronomia no Brasil

Challenges and opportunities for scientific research in Gastronomy in Brazil

Retos y oportunidades de la investigación científica en Gastronomía en Brasil

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.62739>

Rafael Cunha Ferro | rafacferro@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9063-8395>

Universidade Anhembi Morumbi (UAM), São Paulo, SP, Brasil.



Recebimento do artigo: 4-abril-2024

Aceite: 14-junho-2024

FERRO, R. C. Desafios e oportunidades da pesquisa científica em Gastronomia no Brasil. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 151-173, jun. 2024.

RESUMO

Esta pesquisa teve como objetivo examinar os desafios e oportunidades para o amadurecimento do campo científico da Gastronomia a partir da sua interface com o campo científico do Turismo & Hospitalidade (T&H) no Brasil. Para tanto, entrevistas foram conduzidas com pesquisadores expoentes dessa interface. Os principais resultados, analisados a partir de uma ótica bourdieusiana, apontaram a presença de forças de pressão antagônicas, denominadas como "forças de dominação" e "forças heréticas", que restringem ou estimulam o amadurecimento da Gastronomia enquanto um campo científico próprio e mais autônomo em relação ao T&H. As principais "forças de dominação" recaíram na constatada dependência das estruturas epistemológicas e formais que o campo científico do T&H oferece e nas deficiências teórico-metodológicas e incoerências conceituais. Entre as principais "forças heréticas" estão a proposição de curso de mestrado em Gastronomia, a criação de revistas científicas especializadas, o crescimento da comunidade científica e a amplitude desse campo. Como principais contribuições, essa pesquisa sugere algumas proposições visando o amadurecimento do campo científico da Gastronomia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Turismo e hospitalidade; Pesquisa científica.

ABSTRACT

The aim of this research was to examine the challenges and opportunities for the maturing of the scientific field of Gastronomy based on its interface with the scientific field of Tourism & Hospitality in Brazil. To this end, interviews were conducted with leading researchers from this interface. The main results, analyzed from a Bourdieusian perspective, pointed to the presence of antagonistic pressure forces, called "forces of domination" and "heretical forces", which restrict or stimulate the maturing of Gastronomy as a scientific field of its own and more autonomous in relation to T&H. The main "forces of domination" were the perceived dependence on the epistemological and formal structures offered by the scientific field of T&H and the theoretical-methodological deficiencies and conceptual inconsistencies. Among the main "heretical forces" are the proposal for a master's degree course in Gastronomy, the creation of specialized scientific journals, the growth of the scientific community and the breadth of this field. As its main contributions, this research suggests some proposals aimed at maturing the scientific field of Gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Tourism and hospitality; Scientific research.

RESUMEN

El objetivo de esta investigación fue examinar los desafíos y oportunidades para la maduración del campo científico de la Gastronomía a partir de su interfaz con el campo científico del Turismo & Hospitalidad en Brasil. Para ello, se realizaron entrevistas con investigadores destacados de esta interfaz. Los principales resultados, analizados desde una perspectiva bourdieusiana, apuntaron a la presencia de fuerzas de presión antagónicas, denominadas "fuerzas de dominación" y "fuerzas heréticas", que restringen o estimulan la maduración de la Gastronomía como campo científico propio y más autónomo en relación con el T&H. Las

principales "fuerzas de dominación" fueron la dependencia percibida de las estructuras epistemológicas y formales ofrecidas por el campo científico de la T&H y las deficiencias teórico-metodológicas e incoherencias conceptuales. Entre las principales "fuerzas heréticas" se encuentran la propuesta de máster en Gastronomía, la creación de revistas científicas especializadas, el crecimiento de la comunidad científica y la amplitud de este campo. Como principales aportaciones, esta investigación sugiere algunas propuestas encaminadas a madurar el campo científico de la Gastronomía.

Palabras claves: Gastronomía; Turismo y hospitalidad; Investigación científica.

INTRODUÇÃO

Propõe-se que nesta pesquisa a Gastronomia seja entendida como um campo, em um sentido bourdieusiano (Bourdieu, 1992). Encará-la sob essa perspectiva contribui para demonstrar a amplitude de um conjunto de fenômenos complexos e difíceis de serem explicados apenas sob uma ótica. Entretanto, a presente pesquisa volta-se à dimensão científica deste campo.

Assumir esse posicionamento pressupõe que o conhecimento produzido sobre a Gastronomia seja resultante da contribuição de diversos campos, haja vista a miríade de possibilidades de pesquisa. Os resultados de Ferro e Rejowski (2018) e Altaş e Acar (2018) comprovam a existência da pesquisa em Gastronomia em dissertações e teses (no Brasil e na Turquia, respectivamente) em inúmeros campos científicos adjacentes como Nutrição e Medicina, Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Ciências Humanas, Ciências da Comunicação, Administração e, em especial, Turismo & Hospitalidade (T&H).

Destaca-se a pesquisa na interface entre a Gastronomia e o T&H, pois essa aproximação reflete um viés cultural que confere à Gastronomia um caráter de atrativo turístico (Kivela; Crofts, 2005), proporciona, por meio da refeição partilhada e das comidas e bebidas, uma oportunidade de criar e estreitar laços sociais (Giacoman, 2016), e é considerado um serviço indispensável ao turista e ao residente. Diversos pesquisadores (Barbosa; Collaço, 2018; De Jong et al., 2018; Ferro, 2021; Gimenes-Minasse, 2020; Okumus et al., 2020; Okumos; Koseoglu; Ma, 2018; Vogel; Barros; Marinho, 2019) se dedicaram a mapear a produção científica por meio de técnicas bibliométricas nessa interface, demonstrando a relevância da Gastronomia e caracterizando seus objetos, métodos e temas pesquisados.

Adicionalmente às contribuições dos campos científicos adjacentes, observa-se esforços de alguns pesquisadores (Hegarty, 2009; Scarpato, 2002a, 2002b; Seyitoğlu, 2019) em delinear a Gastronomia enquanto um campo científico próprio, ainda que em estágio inicial. Para tanto, discussões foram levantadas acerca de: disciplinaridade, coerência conceitual e background teórico, objetos e problemas de pesquisa, ontologia, metodologia, perfil da comunidade científica, oferta de cursos em diversos níveis (graduação, mestrado e doutorado) e reorganização dos seus respectivos currículos.

Ainda assim, pouco esforço foi despendido em pesquisas empíricas sobre esse assunto, como reforça Seyitoğlu (2019). Ademais, não se identificou qualquer pesquisa com uma problematização sobre as forças presentes nas disputas entre agentes na produção científica,

seja pelos discursos ou por elementos objetivos dispostos em um campo científico (Bourdieu, 1975). Dessa forma, esta pesquisa pretende não somente corroborar com os esforços para o delineamento da Gastronomia enquanto um campo científico, mas também de desvelar os *habitus* e as condições objetivas subjacentes à sua produção científica em campos adjacentes.

A partir das contribuições de Bourdieu (2004), entende-se como campos científicos em emergência tendem a requerer poucos requisitos de admissão aos agentes e apresentar tensões inerentes ao processo de disputas pelo capital científico. Essa conjuntura tende a gerar um interesse em agentes de campos diversos a estudarem objetos pouco pesquisados destes sobre os prismas teóricos dos seus respectivos campos de origem, gerando novas temáticas, métodos, referenciais teóricos etc, constituindo novos campos, como é o caso da Gastronomia. Vale frisar que a estrutura dos campos é dada como um jogo contínuo no qual os agentes estabelecem as regras, participam delas e disputam posições e lucros específicos em formato de capitais simbólicos. Esses campos científicos, portanto, costumam estar mais sujeitos a pressões exteriores do que outros campos mais maduros. A maturidade dos campos científicos se dá, segundo Bourdieu (2004), com base em seu grau de autonomia em relação aos demais campos adjacentes, ou seja, pela sua capacidade de autogerenciar as regras da produção e distribuição de capitais científicos.

A partir desse cenário apresentado, definiu-se as seguintes questões de pesquisa: quais forças possuem outros campos científicos mais maduros capazes de delinear a construção do campo científico da Gastronomia? Essas forças, afinal, colaboram ou entram no avanço da Gastronomia em se tornar um campo próprio? Com base nessas perguntas norteadoras, delineou-se como objetivo examinar os desafios e oportunidades para a maturação do campo científico da Gastronomia a partir da sua interface com o campo científico do Turismo & Hospitalidade no Brasil.

Este artigo se organizou inicialmente, com a apresentação do referencial teórico sobre campo científico, segundo a perspectiva de Bourdieu, relacionando este conceito com a Gastronomia e seus campos em interface, em especial o do Turismo & Hospitalidade. Em seguida, apresenta-se o percurso metodológico adotado, os resultados e a discussão diante do referencial teórico. Por fim, a última seção discorre sobre as contribuições, limitações da pesquisa, sugestões para estudos futuros e implicações para a Gastronomia.

O CAMPO CIENTÍFICO E A PRODUÇÃO DE CONHECIMENTO CIENTÍFICO EM UMA PERSPECTIVA BOURDIESIANA

Para Bourdieu (1975, 2004), a produção científica transcorre em um espaço denominado como campo científico, no qual agentes (pesquisadores) disputam a dominação e a hegemonia de capitais simbólicos específicos, como prestígio, reconhecimento, reputação e conhecimento. Nessa perspectiva, o autor indica que a ciência não pode ser neutra em relação às influências dos demais campos adjacentes - podendo ser outros campos científicos ou campos como o social, o econômico e o político-, pois é construída através de lutas simbólicas entre agentes, que por sua vez possuem efeitos objetivos no gerenciamento de recursos das atividades de pesquisa (fomento financeiro público ou privado, criação de departamentos, cargos e associações de pesquisa etc.). Sendo assim, Bourdieu argumenta como não há escolha de referencial teórico, temas, objetos, métodos, espaços de publicação e outras estruturas da

ciência que não sejam estrategicamente pensadas pelos agentes dos campos científicos para resultar em maximização desses capitais simbólicos (Bourdieu, 1975).

Ressalta-se o fato dos capitais científicos serem distribuídos de maneira mais ou menos desigual entre os agentes e as posições ocupadas nessa estrutura, seja como dominantes ou dominados. Como consequência da luta pela dominação da competência científica, tende-se a associar às representações da ciência, estratégias ideológicas disfarçadas em tomadas de posição epistemológicas (Bourdieu, 1975) como justificativa da posição do agente e das regras do campo científico de maneira a beneficiar os agentes dominantes e desacreditar os agentes com posicionamentos diferentes (dominados).

A conclusão partilhada entre alguns estudiosos da ciência, como Becher; Trowler (2001), Bourdieu (1975, 2004), Foucault (1979) e Latour (1996), é a inerência de disputas e conflitos políticos e sociais na produção científica. As disputas tendem a sustentar a formatação de uma hegemonia do conhecimento e do comportamento do pesquisador em um determinado campo científico, também denominado por Bourdieu como *habitus* científico¹.

Então, vale frisar o fato da configuração de um campo científico estar condicionada às diversas forças de pressão emergentes de fora do próprio campo, especialmente advindas de campos adjacentes, sejam eles campos científicos ou não; e por meio das estruturas da ciência como escopos e membros editoriais de revistas científicas, interesses de órgãos públicos e privados com fins educacionais e de pesquisa, cursos de mestrado e doutorado e suas respectivas linhas de pesquisas² e corpo docente, associações, grupos e seminários de pesquisa, órgãos regulamentadores, conselhos e fundações de amparo à pesquisa, pois essas estruturas possuem capacidade de (des)estimular e/ou (des)legitimar posicionamentos de agentes e pesquisas (Bourdieu, 2004).

Sinteticamente, a produção científica sob a ótica do campo científico de Bourdieu está sujeita a um conjunto de esforços, facilidades, processos dinâmicos e complexos, parcialmente consensuais e coercitivos entre os agentes, por meio dos quais o conhecimento científico é criado, compartilhado e utilizado entre os agentes. Em outras palavras, o conceito de campo científico ajuda a refletir sobre: quem produz (grupos e/ou indivíduos), em qual posição (social, ideológica, ontológica e epistemológica) e por quais motivos, onde e como (em relação aos procedimentos metodológicos e as facilidades ou dificuldades de produção e comunicação). Nesse sentido, abrange fenômenos, estruturas e agentes compreendidos entre a fase mais incipiente da pesquisa científica – como a identificação do problema a ser estudado – até o momento no qual o conhecimento produzido é internalizado por outros cientistas, sendo impossível, assim, dissociar a compreensão do conhecimento científico da comunidade

¹ O *habitus* é um [...] “*system of acquired dispositions functioning on the practical level as categories of perception and assessment or as classificatory principles as well as being the organizing principles of action meant constituting the social agent in his true role as the practical operator of the construction of objects.*” (BOURDIEU, 1992, p. 13). Complementarmente, Bourdieu afirma que o *habitus* é um “*system of dispositions to a certain practice, is an objective basis for regular modes of behaviour [...]*” (BOURDIEU, 1992, p. 77). Sinteticamente, um *habitus* científico pode ser definido como diversos comportamentos e disposições intelectuais, em especial relativos à linguagem especializada em termos técnico-científicos de um determinado grupo de pesquisadores, diferenciados das demais pessoas da sociedade científica e não científica (BECHER; TROWLER, 2001).

² No Brasil, programas de mestrado e doutorado precisam ter, no mínimo, uma área de concentração e duas linhas de pesquisa em seus projetos, que, por definição, seriam um núcleo temático que orienta as atividades de pesquisa nesses cursos.

científica que o produziu. Por este motivo, esse conceito de Bourdieu (1975) foi selecionado como a lente teórica auxiliar nesta análise.

A seguir, discute-se como a Gastronomia pode ser encarada como um campo científico próprio e quais dinâmicas são observadas a partir desse campo emergente no Brasil.

GASTRONOMIA COMO UM CAMPO CIENTÍFICO

A Gastronomia pode ser entendida como um campo científico próprio, mas de múltiplas dimensões, no sentido bourdieusiano (Bourdieu, 1992). A Gastronomia seria uma estrutura dinâmica reguladora da forma como os seres humanos compreendem, consomem e se relacionam com os alimentos e as bebidas. Esse campo contém variadas dimensões de caráter prático e/ou teórico, científico ou de senso comum, social, cultural, econômico, entre outros, conectadas entre si e com outros campos, em um processo de influência recíproca entre estes. A presente pesquisa volta-se à dimensão científica desse campo.

Essa perspectiva proporciona um diálogo entre os agentes interessados na Gastronomia, mesmo advindos de campos do conhecimento distintos, para desenvolver pesquisas com abordagens multi e interdisciplinares que esse campo científico parece exigir (Scarpato, 2002a, 2002b). Consequentemente, tem-se a geração de um campo científico aberto à exploração de seus conteúdos por óticas distintas e até mesmo incompreensíveis umas às outras, mas convergentes em um campo único.

Por outro lado, esse movimento de descoberta por diversos campos do conhecimento traz um fator inerente a essa dinâmica: a disputa pela dominação. É válido ressaltar como em campos emergentes, caso da Gastronomia, as tensões e lutas simbólicas pela definição de posicionamentos epistemológicos, metodológicos e teórico-conceituais são frequentes entre seus agentes (Bourdieu, 1975, 2004). Esse cenário de disputas, apesar de gerar benefícios já citados, também provoca problemáticas prejudiciais ao avanço desse campo por interpor e gerenciar regras de obtenção e distribuição de capitais limitadores da compreensão dos fenômenos da Gastronomia, ao passo que algumas dessas regras vão sendo estabelecidas no campo.

No Brasil, esse campo científico começou a ser delineado com maior expressividade na virada do século XX para o século XXI, desde o surgimento dos cursos de graduação, datados de 1999 (Cabral; Anjos; Hostins, 2017; Ferro; Rejowski, 2018; Gimenes-Minasse, 2020), e da difusão da Gastronomia nas mídias (reality shows, colunas de jornais e revistas especializadas) (Previatti, 2021; Rezende; Lavinias, 2017). Esses dois cenários impulsionaram a busca de egressos dos cursos de Gastronomia por qualificação em níveis de mestrado e doutorado, bem como atraíram olhares de pesquisadores de campos do conhecimento adjacentes. Desde então, é possível observar neste campo emergente esforços sistemáticos para conferir mérito à pesquisa científica.

Em uma pesquisa no intuito de observar o panorama da produção científica em Gastronomia no Brasil, Ferro e Rejowski (2018) destacaram o crescimento vertiginoso da produção de dissertações e teses no início dos anos 2000 e a presença da pesquisa em Gastronomia em sete das nove grandes áreas do conhecimento organizadas pela Coordenação

de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes)³. Ainda, 30% desses documentos foram produzidos em mestrados e doutorados da área de Turismo, pertencente à grande área de Ciências Sociais Aplicadas (Ferro; Rejowski, 2018).

Por ser um campo científico emergente, Seyitoğlu (2019) identificou um número inadequado de periódicos especializados em Gastronomia, mesmo em âmbito internacional, e como as pesquisas publicadas costumam apresentar uma qualidade teórico-metodológica insatisfatória. Segundo o autor, isso é consequência de um fraco entrosamento entre os agentes desse campo. Seyitoğlu (2019) ainda elenca a falta de coerência teórica e a inexistência de conceitos aceitos amplamente entre os pares como deficiências para o avanço desse campo científico. Adicionalmente, Hegarty (2009) enfatizou a existência de três obstáculos para a prosperidade da Gastronomia enquanto campo científico: a fragilidade de sua infraestrutura teórica, a ausência ou escassez de cursos de mestrado e doutorado e a incapacidade de separar a prática e a teoria. Adiciona-se a esses três elementos o desafio inerente da interdisciplinaridade, dadas as disputas epistemológicas dos campos científicos, elemento reverberante nas interfaces com a Gastronomia.

Em síntese, esses dados reforçam a perspectiva da consideração da Gastronomia como um campo científico próprio, mesmo ainda em construção, ao menos nessa fase inicial, em interface com outros campos adjacentes com estágios mais avançados de maturação, como é o caso do T&H.

RELAÇÕES ENTRE OS CAMPOS CIENTÍFICOS DA GASTRONOMIA E DO TURISMO E HOSPITALIDADE (T&H)

No Brasil e no mundo, o processo de expansão do campo científico da Gastronomia foi e está sendo corroborado especialmente pelos conhecimentos advindos de outros campos que se encontram em um ponto de cientificação mais avançado. No caso brasileiro, pode-se destacar o campo do T&H em relação aos demais, como Administração, Nutrição, História, Sociologia etc. (Ferro; Rejowski, 2018).

Diversas pesquisas bibliométricas foram desenvolvidas com o objetivo de mapear a produção científica brasileira na interface entre os campos da Gastronomia e do T&H. Entre os principais resultados encontrados estão: há uma quantidade restrita de pesquisadores dedicados à essa interface (que possuem mais de um artigo publicado) (Ferro, 2021; Gimenes-Minasse, 2020); desses pesquisadores, poucos podem ser considerados pesquisadores maduros, ou seja, dedicados à pesquisa ou em posição de orientador em cursos de mestrado e doutorado (Gimenes-Minasse, 2020); os artigos usam como referências livros e artigos de revistas científicas nacionais, com referências, em sua maioria, defasadas, ou seja, com mais de 6 anos da publicação do respectivo artigo (Ferro, 2021; Vogel; Barros; Marinho, 2019); identifica-se entre 16 e 24 revistas de T&H que aceitam pesquisas de Gastronomia (Barbosa; Collaço, 2018; Ferro, 2021; Gimenes-Minasse, 2020; Vogel Barros; Marinho, 2019); há um conjunto de autores e obras referenciais difundidas nessa interface (Ferro, 2021); e o principal discurso teórico utilizado nos projetos de pesquisa é liberal, onde a Gastronomia é observada

³ Capes é um órgão público brasileiro responsável pela regulação, supervisão e fomento de cursos em nível de mestrado e doutorado. Ela divide a produção do conhecimento em nove grandes áreas: Ciências Exatas e da Terra; Ciências Biológicas; Engenharias; Ciências da Saúde; Ciências Agrárias; Ciências Sociais Aplicadas; Ciências Humanas; Linguística, Letras e Artes; Multidisciplinar.

somente sob seu aspecto e potencial econômicos em detrimento de estudos étnicos, culturais e críticos (BARBOSA; COLLAÇO, 2018).

Já em âmbito internacional, as conclusões do trabalho de (De Jong *et al.*, 2018) são pautadas na dimensão prática apresentada na literatura sobre Gastronomia e Turismo. Segundo os autores, é necessário ultrapassar o enfoque empírico, de gestão e negócios, para que esse campo estabeleça seu mérito científico e crítico. Uma das possíveis soluções propostas pelos autores para esse problema consiste na adoção de perspectivas teóricas de outros campos do conhecimento para além da Administração e do Marketing.

Okumus *et al.* (2018) refletem sobre como os cursos de graduação e pós-graduação em T&H concentram-se na gestão dos serviços relacionados ao setor, como acomodação, marketing, gestão de serviços, entre outros, em detrimento à abordagem de temas como a cadeia de produção de alimentos, culinária, cultura alimentar, gastronomia e segurança alimentar, também essenciais à formação do futuro profissional da área. Os autores sugerem aos principais periódicos de T&H a produção de edições especiais voltadas à Gastronomia, o que melhoraria a qualidade e quantidade dessas pesquisas, além de reduzir significativamente a rejeição de trabalhos que, embora de elevada qualidade científica, tendem a ser rejeitados apenas por abordarem questões consideradas de menor importância por aqueles que dominam o campo.

Os trabalhos de Scarpato (2002a, 2002b) e Kesimoğlu (2015) trazem uma análise crítica da relação entre a Gastronomia, Turismo e Hospitalidade. Ao criticar as condições impositivas de tornar a Gastronomia de um determinado destino um atrativo turístico ou uma ferramenta de vantagem competitiva em negócios, os autores alertam sobre as possíveis consequências de comodificação da cultura alimentar. Para eles, é necessária uma mudança paradigmática em relação à utilização da Gastronomia unicamente como vetor de desenvolvimento loco-regional e de negócios para efeitos de geração de capital cultural para o turista e consumidores. "*These approaches further reinforce static notions of gastronomy as something to be measured in profits, neglecting its interpretive nature, as well as symbolic and cultural value for consumption.*" (Kesimoğlu, 2015, p. 75).

Esse panorama da interface entre os campos científicos da Gastronomia e do T&H permite perceber uma clara objetificação da alimentação, seja como atrativo turístico ou como negócio (independentemente se para turistas ou residentes). Essas conexões estreitas entre as práticas desses campos acabam por se refletir também na configuração do campo científico.

Portanto, por um lado, é possível observar disputas entre agentes para inserção de seus posicionamentos científicos (teorias, métodos, técnicas, objetos de pesquisa etc.) que tendem a corroborar para a maturação do campo da Gastronomia (Seyitoglu, 2019). Por outro lado, faz-se necessário investigar se há chances desses campos científicos mais estruturados, como o T&H, estarem gerando olhares limitados, desconsiderando a amplitude da Gastronomia.

METODOLOGIA

Esta pesquisa foi conduzida a partir de uma abordagem qualitativa baseada em entrevistas semiestruturadas, pois foi delineada com o objetivo de examinar os desafios e oportunidades para a maturação do campo científico da Gastronomia a partir da sua interface com o campo científico do Turismo & Hospitalidade no Brasil.

Por meio de entrevistas e uma abordagem qualitativa de análise, é possível investigar as evidências subjacentes, ou seja, as razões e as explicações, conflitos e contradições por trás de comportamentos e posicionamentos dos indivíduos, pois estes são dotados de singularidades por conta das suas trajetórias pessoais e de idiosincrasias provenientes de seus contextos. Esses tipos de estudos permitem analisar fenômenos complexos e possibilitam delineamentos de novos conceitos e hipóteses a serem testadas posteriormente (Creswell; Creswell, 2017; Veal, 2017).

Participantes e coleta e tratamento dos dados

Foram conduzidas entrevistas semiestruturadas com cinco agentes expoentes selecionados a partir de uma pesquisa preliminar de caráter bibliométrico na qual se mapeou a produtividade, o impacto e a centralidade nas colaborações científicas de todos os pesquisadores de Gastronomia publicados em revistas científicas brasileiras dedicadas ao Turismo e à Hospitalidade. Para selecionar esses pesquisadores, levou-se em consideração também as suas posições profissionais, currículos e trajetórias acadêmicas, dando enfoque àqueles que despontavam novas perspectivas na produção do conhecimento.

Quanto ao perfil dos entrevistados, a maioria está alocada como professor em Programas de Pós-Graduação (cursos de mestrado e doutorado) em Turismo e/ou Hospitalidade ou de cursos de graduação em Turismo ou Gastronomia em universidades públicas ou privadas. Além disso, todos possuem grau de doutorado e atuam como avaliadores e/ou editores de periódicos e/ou líderes de Grupos de Trabalho em eventos científicos dedicados ao campo científico do T&H que abordam a Gastronomia diretamente. O quadro 1 sumariza a formação dos pesquisadores, tempo de experiência como pesquisador e sua posição profissional no momento da entrevista, além de dados demográficos.

Quadro 1. Perfil dos entrevistados

Código	Sexo	Tempo de experiência como pesquisador	Doutorado	Posição profissional
P1	Masculino	23	Turismo e Hotelaria	Professor em curso de mestrado e doutorado
P2	Masculino	16	Geografia	Professor em curso de mestrado e doutorado
P3	Feminino	30	Comunicação Social	Professora em curso de mestrado e doutorado
P4	Feminino	18	Turismo e Hotelaria	Professora em curso de mestrado e doutorado
P5	Feminino	20	Geografia	Professora de graduação em Turismo

Fonte: Dados da pesquisa.

Um roteiro de entrevista foi elaborado com base na revisão da literatura e nos objetivos da pesquisa e foi organizado em quatro partes: 1. histórico acadêmico-profissional; 2. histórico de pesquisa (tempo que se dedica à pesquisa em Gastronomia, motivações para pesquisar Gastronomia, facilidade de publicação, captação de recursos, estímulo de citações, progressão de carreira etc.); 3. discussões inerentes à Gastronomia e suas relações com o turismo e a hospitalidade (compreensão sobre Gastronomia, linhas de pensamento existentes e suas concorrências); 4. prospecção (oportunidades e desafios da pesquisa em Gastronomia). O roteiro não precisou ser adaptado, mas perguntas adicionais, quando oportunas, foram dirigidas aos entrevistados no intuito de aprofundar alguma discussão. Antes de iniciar as

entrevistas, os termos de consentimento foram assinados pelos participantes. Todas as entrevistas foram gravadas para posterior transcrição.

Por conta da pandemia da Covid-19, as entrevistas foram realizadas em ambiente virtual com auxílio do software de videochamadas Zoom. As entrevistas transcorreram entre os meses de março e abril do ano de 2021 e tiveram uma duração média de uma hora.

O tratamento dos dados obtidos por meio das entrevistas foi realizado a partir da análise qualitativa de conteúdo (Drisko; Maschi, 2016) com auxílio do software MaxQDA. As entrevistas foram organizadas a partir de temáticas definidas *a priori*, com base no roteiro de entrevistas aplicado, e posteriormente organizadas em duas grandes categorias antagônicas, que emergiram após a leitura e análise das transcrições.

RESULTADOS

Em um primeiro momento, foram exploradas as categorias “desafios” e “oportunidades” a partir das suas respectivas temáticas emergentes das análises dos dados: “Amplitude e conceitos do campo”, “Revistas científicas e suas condicionantes no campo”, “Comunidade científica e formação superior”, “Mestrados e doutorados em Gastronomia” e “Maturação e constituição enquanto campo”. Várias citações dos entrevistados do quadro 1 foram fornecidas sobre os temas. Em seguida, finalizou-se as discussões com base em uma abordagem visual e teórica denominada “forças de pressão”.

Amplitude do campo e de conceitos

Iniciou-se as análises dos dados com as ponderações dos entrevistados sobre questões concernentes à amplitude e conceitos do campo. Os participantes acreditam na Gastronomia como um campo amplo, por conta da complexidade dos seus fenômenos, e ainda pouco explorado em pesquisas no Brasil. Outros apontamentos são feitos sobre a confusão sobre os conceitos utilizados pelos pesquisadores.

P2 alegou ser preciso reforçar a importância da teoria como uma ótica para se compreender os fenômenos e os objetos de pesquisa e P3 indica a falta de um posicionamento epistemológico claro nas pesquisas em Gastronomia. Há uma concordância entre todos os participantes e os resultados apresentados por Seyitoğlu (2019): faz-se necessário definir os termos “cozinha”, “culinária”, “cultura alimentar” e “Gastronomia” e essas definições precisam ser minimamente compartilhadas entre a comunidade científica, em forma de tesouro, por exemplo, para que seja possível circunscrever os objetos de pesquisa e fortalecer o campo.

“Vemos pelos artigos publicados frequentemente pessoas tentando redefinir termos [...] tentando se achar dono de algum conceito, dando nova semântica, novos sentidos, ‘requeitando’ coisas que, em teoria, teriam sido superadas. A pessoa, às vezes, usa tudo como sinônimo, não sabe o que é técnica, cozinha em si, cultura alimentar, a gastronomia [...] me parece que a gente precisaria ser um pouco mais coerente nessas abordagens. Pensar em alguma coisa um pouco mais estruturada” (P2).

A amplitude do campo também foi mencionada devido a Gastronomia estar imbricada no cotidiano, em todas as classes sociais, e permitir vários níveis de leitura (P3). Para P4, a Gastronomia é dinâmica e está em evidência nos ambientes acadêmicos e não acadêmicos. Segundo P3, as autoridades (órgãos de fomento e gestores públicos) estão voltando seu olhar para as potencialidades da Gastronomia, em vista principalmente das oportunidades de

qualificação de mão de obra oferecida por esse campo. A Gastronomia pode ser uma fonte de renda e geração de empregos para aqueles que detém saberes-fazer (P4). A pesquisa e a formação profissional crítica em Gastronomia são encaradas como formas de suprir essa necessidade de qualificação no mercado (P2).

Por sua vez, P2 comenta que a amplitude desse campo também está condicionada à riqueza cultural de cada localidade e pode ser caracterizada como "*um mundo gigantesco, porque vai da socioantropologia da alimentação à química*", em menção às múltiplas interfaces da Gastronomia com outros campos científicos (Brillat-Savarin, 2009; Scarpato, 2002a, 2002b; Seyitoğlu, 2019). Adicionalmente, P1 alega, a partir da sua experiência de pesquisa, como ainda há muitas lacunas a serem preenchidas neste campo.

As percepções dos entrevistados P2 e P3 e os resultados de Altaş e Acar (2019) e Ferro e Rejowski (2018) suportam e mapeiam uma parte dessa amplitude do campo da Gastronomia na Turquia e no Brasil. Uma outra parte desse campo, a princípio não presente na interface com o campo científico do T&H, e latente principalmente em âmbito internacional, é representada por algumas revistas científicas que buscam perspectivas na interseção com a Ciência e Tecnologia dos Alimentos, a exemplo do *Journal of Gastronomy and Food Science*, *Journal of Culinary Science & Technology* e *British Food Journal*.

Revistas científicas e suas implicações no campo

As revistas científicas desempenham um papel crucial no desenvolvimento da maturidade de qualquer campo científico. No caso da Gastronomia, identifica-se a partir dos resultados alguns impasses com escopos editoriais das revistas científicas de T&H: uma solução encontrada pelos agentes desse campo foi a criação de novas revistas científicas. Entretanto, a capacidade de fluxo contínuo dessas novas revistas científicas é questionável diante da quantidade de pesquisadores dedicados à Gastronomia no Brasil.

Sobre as revistas científicas de T&H brasileiras, P4 e P5 acreditam que a amplitude do fenômeno da Gastronomia é contemplada total ou quase totalmente nos escopos. Em contraponto, P2 e P3 concordam a respeito destes periódicos possuírem escopos editoriais que não abarcam totalmente a amplitude do campo da Gastronomia, pois algumas pesquisas e discursos ainda possuem dificuldade de serem publicados. Parece não estar claro para a comunidade científica como a Gastronomia deve ser discutida nas pesquisas nessa interface, como exemplificado na fala de P3:

"Por exemplo a 'comida de santo' [comidas inspiradas em religiões de matrizes africanas], [...] Eu precisaria que o templo receba turistas para que a comida de santo seja pesquisada? Não! Esse fenômeno é maior do que isso! E se eu não tenho esse background teórico prévio, eu vou chegar ao turismo de maneira mais superficial." (P3).

Assim como encontrado nos resultados de Seyitoğlu (2019), frente à discordância dos participantes a respeito da quantidade de publicações e periódicos de Gastronomia na Turquia, também são mencionados alguns pontos sobre as revistas científicas e as publicações no Brasil. P1 acredita haver um volume crescente de submissões de pesquisas em Gastronomia em revistas científicas de T&H. Por sua vez, P3 indica alguns esforços no cenário brasileiro para a criação de novas revistas científicas dedicadas à Gastronomia e sua tentativa de abarcar discussões multi e interdisciplinares não encontradas nos periódicos de T&H. Entretanto, P2 também observou um desafio para essas novas revistas científicas de Gastronomia em estabelecer no campo científico, visto a quantidade restrita de pesquisadores.

"[...] Talvez não tenha espaço para alguns tipos de abordagem [...]. E, talvez, criando um caminho próprio, com *journals* próprios, a Gastronomia possa trazer outros diálogos interdisciplinares [...] Eu não sei se vai ter tanta demanda para gerar números com publicações de qualidade [...] Talvez, tivesse que ter sido mudado o escopo de algum *journal* já existente, que já tenha uma trajetória, ao invés de criar novos. Eu tenho um pouco de receio, porque mesmo os *journals* de turismo têm carência de boas publicações. (P2).

Vale ressaltar o fato dos periódicos atuarem como importantes ferramentas para sustentar princípios de um *habitus* científico, pois são considerados os principais meios de comunicação e de medição do desempenho científico (Hall, 2011). Para Bourdieu (1975, p. 30) são os periódicos que "consagram produções conformes aos princípios da ciência oficial exercendo uma censura de fato sobre as produções heréticas, seja rejeitando-as expressamente ou desencorajando simplesmente a intenção de publicar."

Neste cenário, há uma maior probabilidade de não serem considerados para a publicação alguns discursos heréticos relacionados à Gastronomia, segundo uma ótica bourdiesiana (Bourdieu, 1975), a não ser que sejam utilizados justificativas, métodos e referenciais amplamente aceitos no campo científico do T&H (Ferro, 2021), ou seja, quando há uma aproximação entre os objetos da Gastronomia e as práticas de turismo e hospitalidade, como comentado por P3. Dois motivos podem explicar as causas dessas obras serem preferidas pelos pesquisadores: seja pelo "efeito Mateus", quando o autor é citado por já possuir um status prestigiado, provavelmente por sua posição de dominação no campo; seja por um efeito de canonização dessas obras, em geral reduzindo-as à sua mais simples expressão (Bourdieu, 1975).

Apesar da reconhecida inseparabilidade entre os fenômenos da gastronomia, turismo e hospitalidade (Seyitoğlu, 2019), como apontaram P4 e P5, está evidente a busca dos pesquisadores entrevistados por flexibilidade do escopo editorial, sem necessariamente significar condescendência quanto ao rigor teórico-metodológico, e a efetiva divulgação à comunidade científica dedicada à pesquisa em Gastronomia.

Toda essa problemática, além de restringir o avanço e a inovação da Gastronomia enquanto um campo científico, reforça *habitus* e modos de pensar de um campo mais consolidado. Considera-se seja como uma outra condição pela qual a Gastronomia busca um mínimo de autonomia em relação aos demais campos, não somente do T&H, pois essas condições podem impedir a proposição de abordagens inovadoras que supram os *gaps* encontrados na amplitude do campo da Gastronomia.

Comunidade científica e educação superior

Segundo os resultados, o campo da Gastronomia pode ser considerado novo, se comparado com demais campos adjacentes, no qual se inclui o campo do T&H. Como consequência desse fato, os participantes reconhecem um número limitado de pesquisadores dedicados à Gastronomia no Brasil. Juntamente a esse cenário, é indicada uma problemática relacionada à construção curricular da formação superior em Gastronomia no contexto brasileiro, focada basicamente na prática do setor.

O apontamento sobre a quantidade restrita de pesquisadores é um desafio para o campo e é identificado nas falas de P1, P2 e P5, atrelado à questão do tempo de existência desse campo científico. É possível comparar a história de formação de outros campos científicos, como o T&H, e observar a diferença entre o tempo de existência e sua correspondente

maturidade científica. Para esses participantes, a quantidade de publicações tende a aumentar conforme o tempo, conferindo maior seriedade e fortalecimento ao campo. O P5 acredita, diante da sua trajetória profissional, ser possível assumir que o número de pesquisadores está aumentando. Entretanto, pouco parece ter sido proposto para solucionar os desafios apresentados (P2).

“Eu vejo que é tempo e um grupo de profissionais que se dediquem. [...] quando começamos éramos pouquíssimos que trabalhavam o tema. Vejo que desde 2008 para cá a gente teve uma explosão de pesquisas, de autores e mesmo de interesse. [...] a seriedade vem inerente a esse processo.” (P5).

Esse ponto está diretamente ligado à oferta de cursos de formação de pesquisadores nos mais diversos níveis: graduação (iniciação científica), mestrado e doutorado. Segundo P2, é preciso repensar a lógica de formação em Gastronomia, que costumam ser voltados às práticas (Robinson; Breakey; Craig-Smith, 2010; Santich, 2004), dotando-os de ferramental teórico-conceitual que possibilite expandir o conhecimento sobre os aspectos complexos dos alimentos e bebidas com base em pesquisas científicas. Entretanto, redirecionar a construção curricular nesse sentido torna-se desafiador, assim como mencionado por alguns participantes da pesquisa de Seyitoğlu (2019). No caso brasileiro, como afirma P3, a teoria é relevada por alguns alunos de graduação, demonstrando que esses cursos ainda possuem um estereótipo voltado à prática e ao setor.

Há uma tendência, por parte do senso comum e por alguma parcela da comunidade científica, em encarar a Gastronomia estritamente pelas práticas/técnicas ou pela representação do setor de Alimentos & Bebidas (Seyitoğlu, 2019; Kesimoğlu, 2015), também apontado por P2 e P3. Em resumo: a Gastronomia ainda é encarada quase que estritamente como um equipamento (negócios em serviços de alimentação e bebidas), especialmente no sentido da alta gastronomia, ou um atrativo turístico. A gênese da relação entre os fenômenos desses campos parece indicar um possível caminho para explicar essa causa.

Já no contexto da produção científica, uma hipótese possível refere-se ao fato de as pesquisas em Gastronomia no campo do T&H iniciaram o seu percurso visando entender o comportamento dos consumidores, obviamente por razões liberais, com pouca preocupação em compreender o fenômeno da Gastronomia, com os seus aspectos simbólicos e até mesmo conceituais. Isso decorre da premissa do campo científico da Gastronomia ter seu início a partir da contribuição de outros campos, cujos pesquisadores já desenvolviam pesquisas com variáveis, conceitos e métodos definidos e solidificados em suas respectivas comunidades científicas.

Nesse sentido, o *habitus* determinante dos modos de pensar e de se pesquisar a Gastronomia no campo científico do T&H fica nítido. Essas crenças e posicionamentos epistemológicos são reforçados ao longo de anos por meio de diversos mecanismos, não somente na pesquisa, como já está claro nas contribuições de Kesimoğlu (2015) e Scarpato (2002b), mas em especial no ensino. Desde a criação dos cursos superiores em Gastronomia sabidamente atrelados às escolas de Turismo e Hotelaria, os currículos foram direcionados para suprir necessidades do setor e da qualificação técnica de mão de obra (Airey; Tribe, 2001). Juntamente com a difusão dos programas de televisão, que se iniciaram no Brasil no mesmo período desses cursos, inculcou-se uma perspectiva pragmática em detrimento de uma outra mais crítica.

Mestrados e doutorados em Gastronomia

Estende-se a problemática de formação superior ao nível dos cursos de mestrado e doutorado, tendo em vista a baixa quantidade de pesquisadores dedicados à Gastronomia que possuem PhD e que compõem o corpo docente desses cursos no campo do T&H. Além de desafios para conscientizar sobre a importância da pesquisa e oferecer oportunidades de participação em projetos de pesquisa, os alunos interessados em prosseguir com a formação em nível de pós-graduação também enfrentam dificuldades para encontrar um orientador para seus estudos (P3). Em contraponto, o entrevistado P1 comenta sobre a maior disponibilidade de orientadores em relação à sua trajetória, o que possibilita a expansão da pesquisa em Gastronomia, a princípio, atrelada a esses cursos.

É importante destacar, a partir do suporte das contribuições de Gimenes-Minasse (2020) e do P1, a relevância dos poucos orientadores associados aos cursos de mestrado e doutorado em T&H dedicados à pesquisa em Gastronomia. Esses agentes são responsáveis pela expansão do campo científico da Gastronomia até o ponto em que se encontra hoje no Brasil. Porém, é necessário rememorar a respeito da formação dos orientadores em outros campos, não necessariamente T&H, e de estarem associados a áreas de concentração e linhas de pesquisa dos seus respectivos cursos. Ressalta-se ainda o fato do corpo editorial das revistas científicas, em grande parte, também ser constituído por esse perfil de agente. Assim, essas condições reforçam posicionamentos teórico-metodológicos e *habitus* convenientes do campo científico do T&H.

Nesse mesmo sentido, sabendo da quantidade restrita de cursos de mestrado e doutorado dedicados à Gastronomia no Brasil e no mundo (Hegarty, 2009; Seyitoğlu, 2019), P1 e P2 citam casos de novas oportunidades, como a criação do primeiro (e ainda único) mestrado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará e a possibilidade de incluir a Gastronomia como uma das linhas de pesquisa nos cursos de mestrado e doutorado em T&H já existentes. Porém, ainda preocupa P2 como esses cursos e linhas de pesquisa irão se constituir formalmente perante os órgãos fomentadores e reguladores e como se dará a colaboração deles, visando a interdisciplinaridade e as relações interinstitucionais.

“Acho que talvez o caminho seja esse, consolidar-se um campo próprio na pós-graduação, que seriam os mestrados e doutorados em Gastronomia, mas claro que com olhares interdisciplinares e uma riqueza própria do campo. Acho também necessário esse tipo de formação para que seja possível retroalimentar os cursos de graduação em Gastronomia.” (P2).

Este cenário aponta uma clara dependência do campo científico da Gastronomia com relação aos demais em sua interface. Mesmo com a criação de um curso de mestrado e a criação de novas linhas de pesquisa, ainda não se observa um movimento de expansão em nível de doutorado, o que consequentemente manterá a Gastronomia sob a tutela de outros campos se o pesquisador decidir continuar a sua formação acadêmica.

Apesar desses cursos demonstrarem a formalização do campo científico com um contingente de pesquisadores dedicados a um ponto de se obter o aval da Capes para funcionamento, pouco ainda se sabe sobre como as interlocuções com os demais agentes, seja do próprio campo da Gastronomia, seja de campos vizinhos, irão ocorrer (P2). Também não é sabido se a interdisciplinaridade, que é esperada para a pesquisa em Gastronomia (Scarpato, 2002a, 2002b), realmente será priorizada nos projetos de pesquisa e nas colaborações científicas dos docentes e discentes desses cursos.

Maturação metodológica e constituição como um campo

A formação de mestres e doutores tende a contribuir com a maturidade científica do campo da Gastronomia não só em número, mas grau de qualidade das pesquisas (Gimenes-Minasse, 2020; Hegarty, 2009; Seyitoğlu, 2019). Seyitoğlu (2019) e Ferro e Rejowski (2018) identificaram um aumento na produção de teses de doutorado voltadas à Gastronomia defendidas na Turquia e no Brasil, respectivamente. Entretanto, Seyitoğlu (2019) e todos os participantes identificam falhas recorrentes no rigor metodológico. P₄ acredita que o amadurecimento do campo científico da Gastronomia dar-se-á a partir do rigor metodológico, de maneira a reforçar a coleta e o tratamento dos dados de forma imparcial nessas etapas. No caso brasileiro, parece ser comum o fato dos pesquisadores glamourizarem as culturas alimentares e as preparações, pois a Gastronomia se encontra atrelada aos negócios em alimentos e bebidas, em especial da parcela do setor denominado como alta gastronomia (P₁). Outros exemplos dados recaem no excessivo envolvimento pessoal com o objeto de pesquisa e a desqualificação de saberes tradicionais (P₂).

“Uma das dificuldades que se tem é perder a simplicidade da cultura alimentar. Existe uma tendência forte dos pesquisadores a glamourizarem [...] ou trabalharem de uma forma exagerada [...]. Outro problema é a presunção de sermos melhores do que a cultura que se está visitando [...]” (P₁).

“Uma área que a gente, se não tomar cuidado, facilmente a gente recai numa situação de parcialidade. Ainda mais quando eu sou parte daquilo, quando eu vivi aquilo, quando eu cresci naquilo, observando aquele fato/fenômeno, aquele modo de fazer, então o que eu percebo é uma parcialidade grande.” (P₄).

Ao abordar a questão da interface entre os campos científicos da Gastronomia e do T&H, P₄ foi o único a considerar a Gastronomia como um subtema da pesquisa do campo do T&H, apesar de considerar que ela goza de certa autonomia teórica-metodológica. Os demais apontam a necessidade da Gastronomia constituir-se como um campo científico próprio devido à sua amplitude a partir de volume e densidade de estudos e pesquisas, uma vez que o turismo e a hospitalidade não abarcam suficientemente a complexidade dos fenômenos associados à Gastronomia (P₂ e P₃). Em alguns casos, essa relação até mesmo fragiliza a pesquisa em Gastronomia:

“[...] me parece que fica sempre arestas do Turismo e da Hospitalidade, e é só mais um dos temas tratados [...]. Nós ainda não temos uma densidade grande [de pesquisadores] no Turismo e a gente tenta dar conta de outras áreas correlatas, como a Gastronomia. [...] como o Turismo também não é tão consolidado, acaba ainda desestruturando um pouco a própria Gastronomia.”. (P₂).

A seguir, é apresentada discussões com base em uma abordagem criada para analisar a relação entre os campos científicos da Gastronomia e do T&H denominada como forças de pressão.

DISCUSSÃO

Foi possível desenvolver uma abordagem de síntese denominada como “forças de pressão” que consiste na compreensão dos desafios, nesta pesquisa nomeados como “forças de dominação”, e das oportunidades, ou “forças heréticas”, que o campo científico da Gastronomia encontra na interface com o T&H.

Forças de pressão

As forças de dominação identificadas estão condicionadas à dependência das estruturas formais existentes em campos mais maduros, como no caso da T&H, por exemplo, programas de pós-graduação (mestrado e doutorado), professores-orientadores, periódicos e as fragilidades que essas dependências causam em campos emergentes, como a Gastronomia. Por essa razão, há uma clara dependência do campo científico da Gastronomia em relação a outros programas de mestrado e doutorado, especialmente aqueles ligados à área de Turismo na Capes (Ferro; Rejowski, 2018), e sua oferta ínfima se comparados a outras áreas no Brasil (Rejowski; Ferro; Sogayar, 2022). Mesmo com a criação desse curso de mestrado, ainda não há um movimento de expansão desse programa para o nível de doutorado, o que consequentemente manterá a Gastronomia sob a tutela de outras áreas caso o pesquisador decida continuar sua formação acadêmica (Hegarty, 2009).

Além disso, é importante destacar, a partir do apoio das contribuições de Gimenes-Minasse (2020) e de P1, a relevância dos poucos professores-orientadores, vinculados aos cursos de mestrado e doutorado em Turismo e/ou Hotelaria, dedicados à pesquisa em Gastronomia. Esses agentes são, em grande parte, responsáveis pela expansão do campo científico da Gastronomia até a situação atual, devido às suas posições profissionais privilegiadas dedicadas à pesquisa. Entretanto, é preciso lembrar: os professores-supervisores têm formação em outras áreas do conhecimento e estão associados às áreas de concentração e linhas de pesquisa de seus respectivos cursos. Assim, essas condições possivelmente reforçam posições teóricas e metodológicas e *habitus* convenientes ao funcionamento e à coesão do campo científico de T&H. Vale ressaltar o fato de a maior parte do corpo editorial dos periódicos ser composta por pesquisadores em posições privilegiadas na área, especialmente os professores-supervisores, por sua vez, condicionados aos fatores já mencionados e às suas respectivas formações e atividades profissionais.

Os periódicos atuam como importantes ferramentas para sustentar essas forças de dominação, pois são considerados a principal plataforma de comunicação e medição do desempenho científico (Hall, 2011). Apesar de acreditar na indissociabilidade do fenômeno da Gastronomia no contexto de T&H (conforme P4 e P5) e na observada flexibilidade de temas abordados pelos periódicos de T&H sobre Gastronomia, conforme observado por Okumus *et al.* (2020), concorda-se com P2 e P3, sobre a complexidade da Gastronomia não ser contemplada nos escopos dos periódicos de T&H. Parece importar aos pesquisadores dessa interface em análise a flexibilidade do posicionamento editorial, as possibilidades de leituras e a efetiva divulgação para a comunidade científica dedicada à pesquisa em Gastronomia. E isso não significa, necessariamente, condescendência quanto ao rigor teórico e metodológico (segundo P4).

Com base nas considerações dos entrevistados, acredita-se na maior probabilidade de que alguns discursos heréticos relacionados à Gastronomia, segundo o ponto de vista bourdieusiano, não sejam considerados para publicação, a não ser quando utilizadas justificativas, métodos e referências amplamente aceitas no campo científico da T&H, ou seja, se os objetos da Gastronomia forem aproximados das práticas do Turismo e/ou da Hospitalidade, conforme comentado por P3.

Também são destacadas as fragilidades comprometedoras do desenvolvimento do campo científico da Gastronomia. A primeira delas está relacionada à priorização do sentido pragmático, relativizando a importância da teoria, e a segunda, à fragmentação conceitual.

Há uma propensão, por parte do senso comum e de alguma parcela da comunidade científica, a enxergar a Gastronomia estritamente pelas práticas/técnicas ou pela representação do setor de Alimentos & Bebidas. Essa fragilidade é apontada por P2 e P3 e pelos resultados de Seyitoğlu (2019) e Kesimoğlu (2015). A gênese da relação entre os fenômenos desses campos, juntamente com os desafios de desassociar o pessoal e a glamourização da pesquisa em Gastronomia (de acordo com P1), parecem indicar um possível caminho para explicar a causa dessa fraqueza. Em resumo: a Gastronomia ainda é vista, quase estritamente, como um equipamento (negócio de serviços de alimentos e bebidas), especialmente no sentido da "alta gastronomia", ou uma atração turística.

Como a Gastronomia remonta ao seu surgimento como campo (em sentido amplo) no século XIX, de acordo com Ferguson (1998, 2004), e sua estrutura foi muito dependente da expansão de um estilo de vida boêmio associado a atividades turísticas e hoteleiras na Europa e em outros países ocidentais (Poulain, 2004; Spang, 2003), talvez esse estigma constituído na era moderna ainda persista nos dias de hoje, mesmo na visão de pesquisadores, supostamente qualificados, como profissionais críticos dentro da sociedade e dentro de um campo que pretendem estudar.

Nesse sentido, desvela-se o *habitus* determinante das formas de pensar e pesquisar a Gastronomia no campo científico da T&H. Essas crenças e posições epistemológicas são reforçadas, e poder-se-ia dizer sedimentadas, ao longo dos anos por meio de diversos mecanismos, não apenas na pesquisa, como apresentado nas contribuições de Kesimoğlu (2015) e Scarpato (2002b), mas especialmente no ensino. Desde a criação dos cursos de Gastronomia, sabidamente vinculados às escolas de Turismo e Hotelaria, os currículos foram direcionados para suprir as necessidades do setor e a qualificação técnica da mão de obra (Airey; Tribe, 2001). Esse movimento pode ter apoiado os discursos que favoreceram as perspectivas da Gastronomia no contexto de T&H de forma utilitarista. Wood (2007), assim como Scarpato (2002a) e Santich (2004), critica o modelo educacional da Hospitalidade ao segregar o ensino de Alimentos e Bebidas de outras disciplinas, como acomodações, serviços etc. Para esses pesquisadores, os estudos de Alimentos e Bebidas são inseparáveis e necessários para uma compreensão mais ampla de T&H.

São várias as condições impactantes da fragmentação conceitual da Gastronomia observada nessa interface: uma ontologia míope dos fenômenos; o esvaziamento do pensamento teórico; a diversidade de formações dos pesquisadores; e, por fim, as disputas previstas entre os pesquisadores para determinar uma verdade científica no campo. Diante dessa exposição, as palavras de P2 parecem ser suficientemente sintéticas para explicar as causas dessa fragmentação conceitual: "Eu acho que como o Turismo não está tão consolidado, a gente ainda acaba desestruturando o próprio campo da Gastronomia".

Forças heréticas

Conforme mencionado por Scarpato (2002b) e corroborado pelos depoimentos de P2 e P3, a Gastronomia tende a se tornar um campo científico mais autônomo. Para tanto, algumas forças heréticas precisam ser postas em jogo para formalizar tais avanços rumo à autonomia e permitir o pensamento crítico.

A amplitude do campo científico da Gastronomia ainda é desconhecida, dadas as inúmeras possibilidades de teoria, métodos e técnicas, níveis de análise dos objetos e fenômenos associados. Outra parte, a princípio não contida na interface com o campo científico

de T&H, e latente principalmente em nível internacional, é representada por alguns periódicos que buscam perspectivas na interface com a Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Como mencionado por Seyitoğlu (2019) diante do número inadequado de periódicos dedicados à Gastronomia no cenário turco, percebe-se alguns esforços no cenário brasileiro para a criação de novos periódicos científicos, que, em função de seus escopos, tentam abarcar discussões multi e interdisciplinares não encontradas nos periódicos existentes. Considera-se essa como mais uma condição pela qual a Gastronomia busca um mínimo de autonomia em relação a outros campos, não apenas o de T&H, pois estes podem impedir a proposição de abordagens referentes a posições teóricas e metodológicas oriundas de outros campos do conhecimento que não aqueles com os quais já possuem alguma proximidade. Essa condição não contribui para o desenvolvimento da Gastronomia como um todo. Nesse sentido, concorda-se com P2, ao falar sobre como a interdisciplinaridade "[...] é o caminho para consolidar a ciência, para consolidar novas perspectivas... É o olhar totalmente inter, mas principalmente o olhar transdisciplinar, que é quando uma área consegue interferir na outra, trazendo novidades, trazendo novas perspectivas [...]. Esse é o rumo que a Gastronomia deve tomar."

Além disso, é válido refletir sobre o papel do único curso de mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará nessas forças heréticas. Embora esse curso demonstre a formalização do campo científico com um contingente de pesquisadores dedicados a ponto de obter a aprovação da Capes para seu funcionamento, não se sabe como ocorrerão as interlocuções com outros agentes, seja do próprio campo da Gastronomia ou de campos adjacentes, conforme apontado por P2. Também não se sabe se a interdisciplinaridade, esperada para a pesquisa em Gastronomia, será realmente priorizada nos projetos de pesquisa e nas colaborações científicas dos professores e alunos desses cursos. Uma análise mais aprofundada das dissertações produzidas e das trajetórias dos professores-orientadores desse programa pode indicar mais *insights* sobre o posicionamento deles em relação à formalização do campo científico da Gastronomia.

Além das formalizações que conferem mérito científico e contribuem para o desenvolvimento da maturidade do campo como exposto até aqui, algumas incursões na forma de discursos críticos contra o *habitus* estabelecido parecem necessárias, pois é fácil para os agentes dominantes de campos adjacentes mais maduros transferir as regras do jogo da distribuição de capital para o campo da Gastronomia.

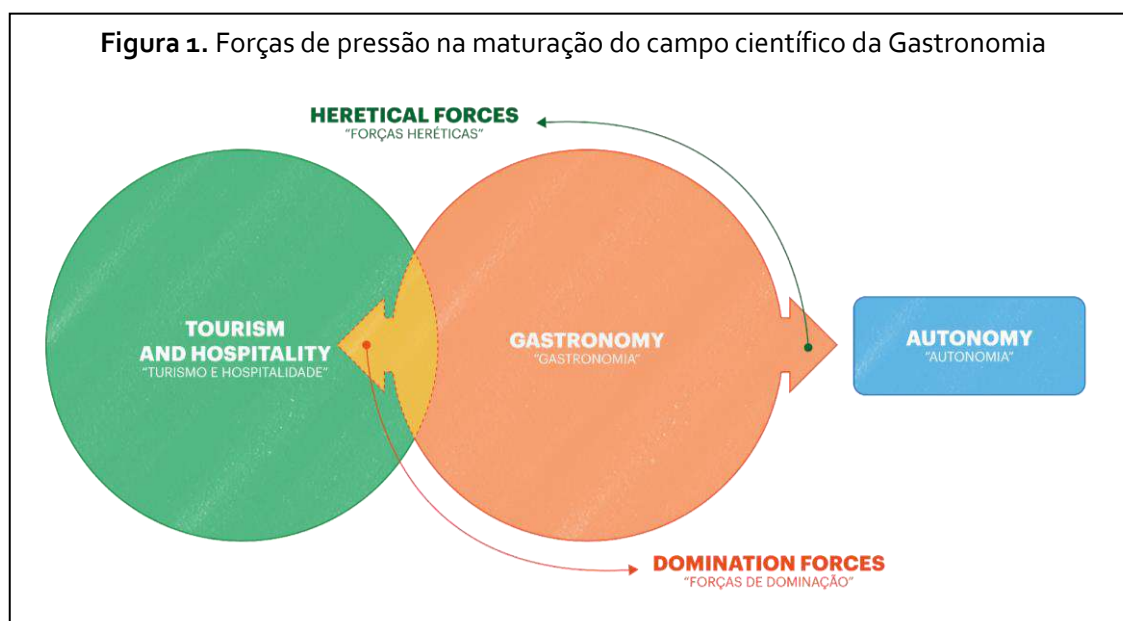
CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo investigou os desafios e oportunidades associados ao processo de amadurecimento do campo científico da Gastronomia, com base em sua interface com o campo científico do Turismo & Hospitalidade no Brasil. Foram entrevistados cinco pesquisadores líderes focados na investigação da Gastronomia no campo científico de T&H. A análise dos dados possibilitou o desenvolvimento de um modelo teórico e visual para explicar as forças de pressão (forças heréticas e de dominação) atualmente em vigor no campo científico da Gastronomia (Figura 1) em sua interseção com o campo científico de T&H.

A presente pesquisa tem implicações diretas para o desenvolvimento do campo teórico e científico da Gastronomia, não apenas no cenário brasileiro, mas provavelmente também em projeções internacionais. Ela corrobora com os esforços para definir a Gastronomia como

campo científico, destaca o *habitus* e as condições objetivas subjacentes à sua produção científica em campos adjacentes e possibilita uma perspectiva crítica sobre as posições assumidas pelos agentes e suas contribuições para a autonomia da Gastronomia como campo científico.

Os resultados e a discussão podem ser visualmente representados e resumidos na Figura 1. A figura apresenta os dois campos em análise, T&H e Gastronomia, apontando forças opostas que geram movimentos de dominação: integrando a Gastronomia cada vez mais ao T&H; ou de autonomia, visando uma certa autonomia por parte do campo da Gastronomia.



Assim, entende-se que o campo da T&H, representado por seus atuais pesquisadores e pelo *habitus* científico predominante, esforça-se para criar e gerenciar mecanismos de dominação sobre o fazer científico, ou seja, de aquisição e distribuição de capital científico quando se propõe a estudar a Gastronomia, consequentemente limitando como um campo científico complexo e abrangente. Essas forças de dominação são entendidas como consequências da própria trajetória de formação, geração e ordenação sistemática de conhecimento do campo científico do T&H, como expuseram Tribe (2006) e Tribe e Liburd (2016), e da dependência, na Gastronomia, de algumas estruturas formais de campos mais maduros.

O campo de T&H, representado por seus pesquisadores ativos e pelo *habitus* científico atual, esforça-se para criar e gerenciar mecanismos de dominação sobre a prática científica, ou seja, de aquisição e distribuição de capital científico (Bourdieu, 1975; 2004), no momento de investigar a Gastronomia, limitando-o como um campo científico interdisciplinar e amplo. Essas forças de dominação são uma consequência da própria trajetória de formação da interface entre esses campos e a dependência ainda presente na Gastronomia de algumas estruturas formais do campo do T&H. Foram identificadas as seguintes forças de dominação: dependência de cursos de mestrado e doutorado e de orientadores cujas linhas de pesquisa não tratam diretamente da Gastronomia; inflexibilidade dos escopos editoriais das revistas; obrigação disfarçada de utilizar determinados referenciais teórico-metodológicos; deficiências conceituais e metodológicas; e visão reducionista e pragmática da Gastronomia.

Por outro lado, há uma tendência à configuração da Gastronomia como um campo científico mais autônomo em relação a outros campos, exigindo dos pesquisadores a ela dedicados se organizem para examinar criticamente o *habitus* estabelecido nos campos científicos adjacentes e se apropriem dos mecanismos de aquisição e distribuição do capital científico, criando e gerenciando suas próprias regras do jogo de fazer ciência.

É preciso repensar toda a lógica educacional e os discursos observados nos diferentes níveis de ensino da Gastronomia, bem como entender a necessidade de fundamentar teoricamente o fenômeno da Gastronomia e repensar sua compreensão ontológica (P2 e P3; Albeniz, 2021), despindo-o de preconceitos formados no senso comum e na gênese de fenômenos capazes de enviesar a forma como a Gastronomia é vista pelos pesquisadores, mesmo após anos de pesquisas realizadas nessa interface. Embora essa discussão não se dê no seio da comunidade científica, ela continua sendo uma força de dominação capaz de reprimir a natureza complexa da Gastronomia.

Como mencionado por Scarpatto (2002a; 2002b), e corroborado por P2 e P3, existe essa tendência de tornar a Gastronomia um campo científico mais autônomo, embora não isolado, e isso exige que os pesquisadores se organizem para avaliar criticamente o *habitus* estabelecido nos campos científicos adjacentes e se apropriem dos mecanismos utilizados para adquirir e distribuir o capital científico.

Para tanto, algumas forças heréticas devem ser postas em prática para formalizar tais avanços em direção à autonomia, a saber: reunir um grupo de pesquisadores qualificados e focados na investigação da Gastronomia (ainda em estágio inicial nos programas de mestrado e doutorado de áreas adjacentes); lançar periódicos interdisciplinares, bem como programas de mestrado e doutorado (ou linhas de pesquisa) dedicados à Gastronomia; promover a amplitude e a complexidade dos fenômenos relacionados à Gastronomia. Assim, entender as chamadas estruturas disciplinares (Becher; Trowler, 2001), bem como as regras do jogo de aquisição e distribuição do capital científico (Bourdieu, 1975), permite ter uma perspectiva crítica sobre as posições assumidas pelos agentes e suas contribuições para que a Gastronomia tenha certo grau de autonomia como campo científico.

Outras pesquisas devem ser realizadas para superar algumas das limitações observadas. Esses novos estudos devem entrevistar um número maior de pesquisadores, embora a Gastronomia seja um campo emergente e pouco difundido no Brasil; adotar outras lentes teóricas, como "poder", "arqueologia do saber" ou "verdade" de Foucault (1979) ou "teoria ator-rede" de Latour (1996); ser realizados em outros países ou localidades; focar em um estudo mais aprofundado sobre a trajetória dos pesquisadores pertencentes a essa interface, com ênfase em suas contribuições e posicionamentos em relação a esse campo. Algumas recomendações são apresentadas a seguir para orientar o processo de amadurecimento do campo científico da Gastronomia:

- Adotar e inter-relacionar múltiplas perspectivas teórico-metodológicas nas pesquisas em Gastronomia, ou seja, priorizar pesquisas multi e interdisciplinares, quiçá transdisciplinares.
- Prezar por rigor e coerência conceitual, epistemológica e metodológica nas pesquisas em Gastronomia.
- Reestruturar os componentes curriculares (ou ementas) dos cursos superiores em Gastronomia, incorporando a pesquisa científica e aprimorando a relação teórico-prática.

- Propor e incentivar a criação de linhas de pesquisa ou de cursos de mestrado e doutorado em Gastronomia.
- Criar e apoiar revistas científicas de qualidade especializadas em Gastronomia e oportunizar a edição de dossiês temáticos de Gastronomia em revistas científicas de prestígio de campos científicos adjacentes com maior frequência.
- Divulgar a Gastronomia para além da sua dimensão pragmática e as possibilidades de interface desse campo a outras comunidades científicas.

REFERÊNCIAS

AIREY, D.; TRIBE, J. Education for hospitality. Em: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Eds.). In Search of Hospitality: Theoretical perspectives and debates. Oxford: Elsevier, 2001. p. 276–292.

ALBENIZ, I. M. In praise of complexity: From gastronomy to gastrology. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 25, n. April, p. 1–8, 2021.

ALTAŞ, A.; ACAR, Y. Bibliometric Profile of the Postgraduate Dissertations Written in the Field of Gastronomy. **Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, v. 10, n. 3, p. 1–10, 2018.

BARBOSA, F. A. C.; COLLAÇO, J. H. L. Eating identities and places. **Anthropology of food**, n. 13, 19 jul. 2018.

BECHER, T.; TROWLER, P. R. **Academic Tribes and Territories: Intellectual Enquiry and the Cultures of Disciplines**. 2. ed. Bunkingham, Reino Unido: Open University Press, 2001.

BOURDIEU, P. The specificity of the scientific field and the social conditions of the progress of reason. **Social Science Information**, v. 14, n. 6, p. 19–47, 3 dez. 1975.

BOURDIEU, P. **The logic of practice**. California: Stanford University Press, 1992.

BOURDIEU, P. **Science of science and reflexivity**. Chigago: University of Chicago Press, 2004.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **The Physiology of Taste: or Meditations on Transcendental Gastronomy**. London: Everyman's library, 2009.

CABRAL, S. R.; ANJOS, F. A. DOS; HOSTINS, R. C. L. O Cenário da Formação Superior em Gastronomia no Brasil: Uma Reflexão da Oferta. **Revista Hospitalidade**, v. 14, n. 1, p. 1–21, 1 ago. 2017.

CRESWELL, J. W.; CRESWELL, J. D. **Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches**. London: Sage publications, 2017.

DE JONG, A. et al. Gastronomy Tourism: An Interdisciplinary Literature Review of Research Areas, Disciplines, and Dynamics. **Journal of Gastronomy and Tourism**, v. 3, n. 2, p. 131–146, 2018.

DRISKO, J. W.; MASCHI, T. **Content analysis**. Oxford: Oxford University Press, 2016.

FERGUSON, P. P. A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. **American Journal of Sociology**, v. 104, n. 3, p. 597–641, nov. 1998.

FERGUSON, P. P. **Accounting for taste: the triumph of french cuisine**. Chicago: University of Chicago Press, 2004.

FERRO, R. C. **Pesquisa em gastronomia no campo científico do turismo e hospitalidade no Brasil: configuração, forças de pressão e tendências teóricas**. [s.l.] PhD thesis. Universidade Anhembi Morumbi, 2021.

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

FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

GIACOMAN, C. The dimensions and role of commensality: A theoretical model drawn from the significance of communal eating among adults in Santiago, Chile. **Appetite**, v. 107, p. 460–470, 2016.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, n. 1, p. 92–111, 14 jan. 2020.

HALL, M. C. Publish and perish? Bibliometric analysis, journal ranking and the assessment of research quality in tourism. **Tourism Management**, v. 32, n. 1, p. 16–27, 2011.

HEGARTY, J. How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? **Journal of Culinary Science and Technology**, v. 7, n. 1, p. 1–18, 2009.

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

KIVELA, J.; CROTTS, J. C. Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 4, n. 2–3, p. 39–55, 23 dez. 2005.

LATOUR, B. On actor-network theory: A few clarifications. **Soziale Welt**, v. 47, n. 4, p. 369–381, 20 out. 1996.

OKUMUS, B. et al. Intellectual connections in food tourism literature: A co-citation approach. **International Journal of Tourism Research**, n. July, p. 1–18, 2020.

OKUMUS, B.; KOSEOGLU, M. A.; MA, F. Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. **International Journal of Hospitality Management**, v. 73, n. October 2017, p. 64–74, 2018.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

PREVIATTI, D. A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970. **Revista Brasileira de História**, v. 42, n. 87, p. 331–355, ago. 2021.

REJOWSKI, M.; FERRO, R. C.; SOGAYAR, R. L. Pós-graduação em Turismo, Hospitalidade e Lazer no Brasil: da consolidação dos mestrados à emergência dos doutorados. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, 2022.

REZENDE, R.; LAVINAS, E. L. C. Gastronomia midiática: reality shows e a estetização da comida na TV. *Lumina*, v. 11, n. 3, p. 75–94, 30 dez. 2017.

ROBINSON, R. N. S.; BREakey, N. M.; CRAIG-SMITH, S. J. Food for thought: Investigating food and beverage curricular in Australian hospitality degree programs. *Journal of Hospitality and Tourism Education*, v. 22, n. 1, p. 32–42, 2010.

SANTICH, B. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, v. 23, n. 1, p. 15–24, 2004.

SCARPATO, R. Gastronomy Studies in Search of Hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, v. 9, n. 2, p. 1–12, 2002a.

SCARPATO, R. Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. Em: HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. (Eds.). *Tourism and Gastronomy*. 1. ed. London: Routledge, 2002b. p. 51–70.

SEYITOĞLU, F. Defining the Current Position of the Gastronomy Field in Turkey. *Journal of Culinary Science & Technology*, p. 1–20, 14 nov. 2019.

SPANG, R. L. **A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

TRIBE, J. The truth about tourism. *Annals of Tourism Research*, v. 33, n. 2, p. 360–381, 2006.

TRIBE, J.; LIBURD, J. J. The tourism knowledge system. *Annals of Tourism Research*, v. 57, p. 44–61, 2016.

VEAL, A. J. **Research methods for leisure and tourism**. London: Pearson UK, 2017.

VOGEL, D. R.; BARROS, B. I. V. DE; MARINHO, K. B. Pesquisa científica em gastronomia: Análise Bibliométrica em Periódicos Brasileiros. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 11, n. 4, p. 922–938, 2019.

WOOD, R. C. The Future of Food and Beverage Management Research. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, v. 14, n. 1, p. 6–16, abr. 2007.

Visibilização do trabalho feminino, valorização da doçaria Cerratense e fomento do uso dos frutos do Cerrado na Gastronomia: o caso do Festival Gastronômico de Arraias (TO)

Making women's work visible, valuing Cerrado sweets and promoting the use of its fruits in Gastronomy: the case of the Gastronomic Festival of Arraias (TO)

Visibilización del trabajo de las mujeres, valorización de los dulces del Cerrado y promoción del uso de sus frutos en la Gastronomía: el caso del Festival Gastronômico de Arraias (TO)

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.62939>

Thamyris Carvalho Andrade | thamyris.andrade@uft.edu.br

<https://orcid.org/0000-0001-9095-6724>

Universidade Federal do Tocantins (UFT), Arraias, TO, Brasil.

Recebimento do artigo: 4-abril-2024

Aceite: 14-junho-2024

ANDRADE, T. C. Visibilização do trabalho feminino, valorização da doçaria Cerratense e fomento do uso dos frutos do Cerrado na Gastronomia: o caso do Festival Gastronômico de Arraias (TO). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 174-186, jun. 2024.



RESUMO

A produção de festivais gastronômicos como estímulo para o turismo em pequenas localidades e, principalmente, como forma de valorização da culinária tradicional ganhou força nos últimos anos entre os municípios brasileiros. Normalmente esse movimento vem apoiado pelas prefeituras locais ou agências de fomento culturais. Em resposta a esse movimento surge o Festival Gastronômico de Arraias – TO, um evento protagonizado por professores e alunos do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da Universidade Federal do Tocantins. O projeto contabiliza a realização de três edições presenciais (2017, 2018 e 2019) e, no ano de 2020, quando toda a humanidade atravessava a Pandemia da COVID-19, foi necessário repensar o formato do evento, o que resultou numa proposta de festival híbrido, numa competição entre compotas, geleias e licores que envolveu participantes de mais de vinte municípios brasileiros localizados em território do bioma Cerrado. Deste modo, este artigo visa socializar os principais resultados dessa proposta que teve por principais objetivos a visibilização do trabalho feminino, a valorização da doçaria cerratense e o incentivo do uso dos frutos do cerrado na gastronomia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Festival Gastronômico; Culinária tradicional; Cerrado, Trabalho feminino.

ABSTRACT

The production of Gastronomic Festivals to promote Tourism in small towns and, mainly, as a way of valuing traditional cuisine has gained strength in recent years among Brazilian municipalities. Normally this movement is supported by local city halls or cultural development agencies. In response to this movement, the Arraias Gastronomic Festival – TO was created, an event led by teachers and students from the Heritage and Socio-Environmental Tourism course at the Federal University of Tocantins. The project involves three in-person editions (2017, 2018 and 2019), and in 2020, when all of humanity was going through the COVID-19 Pandemic, it was necessary to rethink the format of the event, which resulted in a hybrid festival proposal, in a competition between jams, jellies and liqueurs that involved participants from more than twenty Brazilian municipalities located in the Cerrado biome. Therefore, this article aims to socialize the main results of this proposal, which had as its main objectives the visibility of female work, the valorization of cerrado sweets and the promotion of the use of cerrado fruits in gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Gastronomic Festival; Traditional cuisine; Cerrado, Women's work.

RESUMEN

La producción de Festivales Gastronómicos para promover el Turismo en pequeñas localidades y, principalmente, como forma de valorar la cocina tradicional ha cobrado fuerza en los últimos años entre los municipios brasileños. Normalmente, este movimiento cuenta con el apoyo de los ayuntamientos locales o agencias de desarrollo cultural. En respuesta a este movimiento, nació el Festival Gastronómico de Arraias – TO, evento liderado por profesores y estudiantes de la carrera de Patrimonio y Turismo Socioambiental de la Universidad Federal de Tocantins.

El proyecto contempla tres ediciones presenciales (2017, 2018 y 2019), y en 2020, cuando toda la humanidad atravesaba la Pandemia COVID-19, fue necesario repensar el formato del evento, lo que resultó en un festival híbrido. propuesta, en un concurso entre mermeladas, jaleas y licores que involucró a participantes de más de veinte municipios brasileños ubicados en el bioma Cerrado. Por lo tanto, este artículo tiene como objetivo socializar los principales resultados de esta propuesta, que tuvo como principales objetivos la visibilización del trabajo femenino, la valorización de los dulces del cerrado y la promoción del uso de los frutos del cerrado en la gastronomía.

Palabras claves: Gastronomía; Festival Gastronómico; Cocina tradicional; Cerrado, Trabajo de mujeres.

INTRODUÇÃO

O Cerrado é o segundo maior bioma da América do Sul, a savana mais biodiversa do mundo, berço das águas. Abriga em seu território imensa diversidade viva, muito além de animais e plantas, uma diversidade étnica e cultural, a chamada sociobiodiversidade, representada por distintos grupos e comunidades tradicionais: Indígenas, Quilombolas, Ribeirinhos, Pescadores, Quebradeiras de coco babaçu, Retireiros do Araguaia, Vazanteiros, Agricultores familiares, Geraizeiros, Sertanejos, Barranqueiros, Assentados e tantos outros. Considerados guardiões da conservação do bioma.

O “GOsTO - um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado”, criado em 2017, é um projeto de pesquisa e extensão da Universidade Federal do Tocantins. Seu objetivo é fomentar a conservação do bioma Cerrado por meio da perpetuação do saber fazer da culinária tradicional, especialmente no território do nordeste goiano e do sudeste do Tocantins, região em que se insere o campus universitário de Arraias-TO. O projeto se desenvolve por meio de grupos de estudos, pesquisas, imersões e capacitações a partir do principal produto, o Festival Gastronômico de Arraias (Andrade, 2020).

Desde 2017, o Festival Gastronômico de Arraias fomenta e valoriza a memória, a história e o saber fazer das comunidades tradicionais do nordeste goiano e do sudeste do Tocantins. Protagonizado por professores, alunos, comunidades, parceiros e entusiastas da culinária tradicional e da conservação ambiental. Em três edições presenciais (2017, 2018 e 2019), o festival contou com um público aproximado de 8 mil pessoas, movimentou mais de 35 mil reais por meio da venda de mais de 6 mil pratos, e toda a renda gerada foi destinada integralmente aos competidores e à cadeia produtiva local. Tudo elaborado de forma especial, desde a extração dos insumos à preparação das receitas com os frutos nativos, tais como: pequi (*Caryocar brasiliense*), jatobá (*Hymenea stignocarpa*), buriti (*Mauritia flexuosa*), cajú (*Anacardium humile*), cagaita (*Eugenia dysenterica*), gueroba (*Syagrus oleracea*), baru (*Dipteryx alata*), murici (*Byrsonima crassifolia*), macaúba (*Acrocomia aculeata*), mangaba (*Hancornia speciosa*), baunilha (*Vanilla pompona*) e tantos outros. Esperava-se que o projeto fosse assimilado pelo público como a força dos povos do Cerrado materializada no prato, objetivo que ainda persiste.

Em 2020, em meio às restrições sanitárias da pandemia de COVID-19, a quarta edição do evento ocorreu de forma virtual/híbrida. Numa proposta de celebração para todos os povos

do Cerrado, com música, dança, história, arte e gastronomia [Edição esta que é objeto de estudo para este artigo - Figura 1]. Para além disso, a proposta tinha como cerne homenagear mulheres, as mestras da culinária cerratense. Coras, Anástacias, Marias, Joanas, Fátimas, Cleonices, Socorros e tantas outras. Mulheres fortes, destemidas, criativas e detentoras do saber culinário, herança feminina e por vezes silenciada em nossa história.

Figura 1. Comunicação visual do Festival



Fonte: Pesquisa

Nessa perspectiva, o artigo propõe uma discussão sobre a visibilização do trabalho feminino, a valorização da doçaria cerratense, o fomento do uso dos frutos do cerrado na gastronomia, bem como a apresentação dos principais dados obtidos com a realização do IV Festival Gastronômico de Arraias.

METODOLOGIA

O artigo foi produzido a partir da experiência da autora e pesquisadora, enquanto professora das disciplinas de "Gastronomia, Gestão e Cultura" e "Planejamento e Organização de Eventos" com a temática da alimentação no bioma Cerrado e da experiência de idealização e produção do Festival Gastronômico de Arraias no âmbito da Universidade Federal do Tocantins. Tem por natureza etnográfica, qualitativa, exploratória e de campo e as experiências apoiadas para o desenvolvimento desta pesquisa vão desde viagens técnicas, preparação dos produtos para envio aos jurados e socialização das experiências com o público participante.

Os dados coletados são dados primários obtidos a partir das etapas do evento: a saber:



Para compreender a construção das etapas, cabe reforçar que o evento foi desenhado para acontecer de forma segura para todos os participantes em consonância com as medidas protetivas e sanitárias da pandemia da COVID-19.

VISIBILIZAÇÃO DO TRABALHO FEMININO

“A merendeira desce, o ônibus sai. Dona Maria já se foi, só depois é que o Sol nasce [...] O Sol só vem depois. É o astro rei, ok, mas vem depois”. Na canção “A ordem natural das coisas” o cantor e compositor Emicida (2019) narra a rotina matinal de grande parte das mulheres no Brasil, que saem de suas casas para trabalhar, deixando seus filhos, antes mesmo do nascer do sol. Mulheres que sustentaram/sustentam suas famílias com sua força de trabalho historicamente desvalorizada. Observa-se que tal desvalorização incorporou as falas populares, sendo muito comum as expressões “ela trabalha para ajudar o marido” ou “ela não trabalha, só cuida da casa”. A partir dessas e de outras expressões populares de nossa sociedade, percebe-se o trabalho feminino apenas como uma complementação do trabalho masculino, no entanto, quando adentramos nas histórias das famílias brasileiras, é facilmente perceptível a mãe de família acumulando o trabalho externo aos serviços domésticos [sem os quais ninguém sai, pois é preciso uma casa arrumada, uma roupa limpa e comida pronta para se alimentar e, então, sair para trabalhar].

Um contraponto a essa narrativa vem sendo construído a partir de pesquisadoras e escritoras brasileiras, trazendo ao debate um outro olhar possível sobre o trabalho feminino na história dos povos brasileiros. Como exemplo, tem-se Djamila Ribeiro (2021) na obra “Cartas para minha avó” em que ela escreve para a avó já falecida sobre questões familiares do passado, em especial sobre a vida de sua mãe, que foi empregada doméstica e após o casamento dedicou-se aos trabalhos do lar. Na obra, Ribeiro (2021) reconhece a importância do cuidado da mãe para que toda a família pudesse ter sucesso nas atividades externas à casa. Outra discussão potente está na obra “Um pé na cozinha” da socióloga Taís de Sant’anna Machado (2022) em que propõe um olhar sócio-histórico para o trabalho das cozinheiras negras do Brasil. Uma obra densa em que a autora afirma que “a cozinha é uma metáfora para entender o lugar e o papel essencial das mulheres negras na história brasileira e o esforço sistemático de invisibilização de sua importância por parte das elites e de autoridades governamentais”. E mais recentemente, a obra “Quem vai fazer essa comida?” da nutricionista e ativista Bela Gil (2023) que propõe uma discussão sobre mulheres, trabalho doméstico e alimentação saudável. Além dessas, há muitas outras pesquisadoras trazendo ao debate crítico a invisibilização do trabalho feminino, portanto não se trata de um rol taxativo, mas sim, alguns exemplos do que tem sido produzido atualmente.

Paralelo a esse movimento, neste ano, o tema da redação do Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM foi “Desafios para o enfrentamento da invisibilidade do trabalho de cuidado realizado pela mulher no Brasil”. Uma proposta que além de fomentar a escrita e o debate entre os jovens sobre tal discussão, teve ainda a missão de afirmar num lugar oficial, logo, de respeito, que realmente há uma invisibilização do trabalho feminino. Assim, tornou-se uma prova histórica e quiçá marcadora de um novo tempo.

VALORIZAÇÃO DA DOÇARIA CERRATENSE

No território cerratense goiano, o trabalho feminino com a doçaria foi anunciado e reconhecido a partir da figura de Cora Coralina (Ana Lins dos Guimarães Peixoto Bretas), doceira e poetisa. Sua história ganhou holofotes a partir de suas escritas e, de certa forma, anunciou ao público maior a doçaria cerratense com toda sorte de doces produzidos a partir das frutas, principalmente, as nativas do bioma Cerrado. Apesar disso, é sabido que para além de

Cora, esse território, mais precisamente o Brasil central, abriga histórias de muitas outras habilidosas mulheres que sustentaram suas casas e suas famílias, sobretudo, por meio dos feitos culinários.

Em nossas recordações há sempre uma mulher em volta das panelas, nossas mães, avós, irmãs, vizinhas. Se fecharmos os olhos somos capazes de até sentir o cheiro que vinha da cozinha quando algum preparo estava prestes a ser servido. Muitas dessas mulheres não só cozinhavam para suas famílias, como eram o arrimo de seu sustento.

A doçaria cerratense tem por característica uma produção simples, constituída, usualmente, por frutas [nativas e exóticas] somadas a uma calda de açúcar como as variadas compotas de mangaba, caju e figo. Ao passo que também é dedicada e artística como no caso das compotas de flor de fita de mamão verde e das compotas de flores de coco, produzidas, hoje em dia, principalmente pela Associação de Mulheres Coralinas, herdeiras e pesquisadoras do legado de Cora Coralina na cidade de Goiás (Goiás Velho). Nas localidades onde há leite em abundância, observa-se a produção do doce de leite, que também pode vir acompanhado por alguma fruta como os doces de leite com coco, com ameixa, com maracujá e até com pequi. Igualmente comum são os doces cristalizados, técnica que apresentava por principal função, a conservação natural das frutas que se tinham em grande quantidade, como os doces de frutas cristalizadas de abacaxi, mamão, figo e banana. E, se quisermos técnicas ainda mais elaboradas, têm-se os alfenins, doce produzido com ovos, açúcar e limão, em formato de flores, animais e imagens religiosas, que em dezembro de 2022, tornou-se Patrimônio Cultural Imaterial goiano por meio da Lei 21.753.

A patrimonialização no Brasil apresenta um papel fundamental no que diz respeito ao revisitar/rememorar a história brasileira pouco ou ainda não contada nos livros, no entanto, há que se analisar de forma crítica o modo como esses saberes são patrimonializados, pois, na expectativa de localizar o saber (identificando-o a uma determinada cidade ou estado) esquecem de pontuar a dinâmica natural existente no território que compreende a atuação dos grupos de pessoas no próprio Cerrado. Assim, observa-se que a produção culinária, em especial, a doçaria, altera a depender do que se tem disponível no território, especificamente, sobre as disponibilidades oferecidas pelo bioma, isto é, uma combinação de técnicas adaptada aos insumos disponíveis.

USU(FRUTO) DO CERRADO NA GASTRONOMIA

Nos últimos anos parece ter crescido um movimento de retorno às origens. Mudanças climáticas e a preocupação humana de manter sua espécie atuante na terra, o aumento e o surgimento de doenças graves relacionadas, principalmente, ao estilo alimentar desse novo tempo podem ser as causas da tentativa de revisitar um estilo de vida mais próximo do ideal no que diz respeito à obtenção de saúde por meio dos alimentos. Movimentos e ações como as do *Slow Food* que propõe uma alimentação boa, limpa e justa, e as Comunidades que Sustentam a Agricultura – CSA's que visam fortalecer a justa atividade do pequeno produtor e extrativistas no campo, dentre outros grupos, movimentos e organizações não-governamentais, foram essenciais para fomentar esse repensar. O de alimentar-se do que a terra dá.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) propõe dez passos para uma alimentação saudável, a saber: 1-Fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação; 2- Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades, como

parte de receitas; 3- Limitar o consumo de alimentos processados; 4- Evitar o consumo de ultraprocessados; 5- Comer com regularidade e atenção e, de preferência, em companhia; 6- Fazer compras em locais que oferecem variedades de alimentos *in natura* ou minimamente processados; 7- Aprender, praticar e compartilhar habilidades culinárias; 8- Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece; 9- Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora e 10- Ser crítico quanto a informações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas.

Assim, tem-se como indicação primeira, nutrir-se de alimentos naturais, em outras palavras, o alimentar-se do que a terra dá. Para isso, é preciso conhecer nossas origens, reconhecer onde estamos situados geograficamente, para então, identificar que alimentos são esses. O Cerrado é o segundo maior bioma brasileiro, reconhecer esse habitat, suas características e o que a flora cerratense oferece é tarefa substancial para essa busca. Na obra *Frutos do Cerrado: 100 espécies atrativas para Homo sapiens* (Andrade, 2021), o pesquisador Marcelo Kuhlmann afirma que para o bioma Cerrado, há quase 4 mil espécies de plantas, disseminadas em 400 gêneros, que produzem frutos atrativos para a fauna. Dos quais, aproximadamente mil espécies dispõem de frutos comestíveis para humanos (Andrade, 2021).

Diante das possibilidades expostas, é inevitável pensar o porquê desses alimentos não estarem presentes nas mesas das famílias cerratenses. A partir dos anos de pesquisa nesse território, observou-se que por muito tempo os frutos do Cerrado foram associados à pobreza, pois quem se alimentava do que a terra dava, era quem não tinha possibilidades de comprar o que as vendas, mercados e supermercados forneciam [pensando num movimento pós-revolução industrial]. Assim, um estilo de vida com alimentação ancestral foi marginalizado para dar espaço a uma alimentação rápida, pouco diversa e ultraprocessada.

Apesar disso, as famílias tradicionais seguem demonstrando reverência ao bioma e ao que ele oferece de insumos para a alimentação cotidiana e para a feitura de produtos a serem comercializados nas feiras livres e mercados centrais, são os chamados produtos da sociobiodiversidade, que consiste na preparação de alimentos com os frutos do Cerrado. Como referência, têm-se os doces de cajuzinho do cerrado (*Anacardium humile*), geleias de cagaita (*Eugenia dysenterica*) licores de jenipapo (*Genipa americana*), compotas de mangaba (*Hancornia speciosa*) e conservas de pequi (*Caryocar brasiliense*), dentre outros feitos.

Movimentos como festas, festejos e festivais têm sido elementares no fomento dessa disponibilidade alimentar como forma de revisitar um modelo existente, ancestral possível. Nessa perspectiva, o Festival Gastronômico de Arraias surge como produto do projeto de pesquisa e extensão GOsTO com o objetivo de tornar cada vez mais conhecido o uso dos frutos do Cerrado para a alimentação humana.

ETAPAS DO EVENTO

Construção e publicação do edital

O Festival Gastronômico de Arraias ocorre desde 2017 por meio da publicação do edital para a comunidade local, em que toda pessoa física moradora do nordeste goiano e sudeste do Tocantins pode se inscrever com o preparo de um prato que contenha ao menos um insumo nativo do bioma cerrado ou insumos regionais. Em 2020, ano de sua IV edição, o evento ocorreu de forma híbrida com ações presenciais e ações virtuais em função da Pandemia da

COVID-19, e por isso, adotou-se como estratégia a abertura do edital para todas as pessoas que residem em território cerratense.

As categorias de participação foram: geleias, compotas e licores, para corroborar com a temática do evento que homenageou as doceiras do Cerrado. A escolha dessas categorias de produtos se deu a partir da análise de produtos alimentícios com menor perecibilidade, visto que entre a produção, coleta e avaliação havia um intervalo de quase dois meses. Assim, o edital foi construído, publicado e disseminado por meio de redes sociais e aplicativos como *Instagram*, *Facebook* e *WhatsApp*. Para o dia do lançamento, a equipe organizadora preparou um vídeo¹ de lançamento do evento com trechos narrados por professoras, alunos, membros das comunidades e parceiros que colaboraram para o acontecimento deste evento.

Curso Prosas e Fazeres

O Prosas e Fazeres foi uma proposta de qualificação gratuita que ocorreu durante uma semana de imersão (*online*) para todos que se interessavam pela temática culinária, em especial, da doçaria produzida pelos insumos do Cerrado.

Nessa perspectiva foram convidados professores, professoras, mestres e mestras do saber para socializar seus conhecimentos com o público participante, conforme a programação (Figura 2). Dentre as temáticas abordadas tiveram: Produção de Compota Doce, Frutos

Figura 2. Programação Festival Gastronômico 2020



Fonte: GOSTO Cerrado (2020)

¹ O vídeo de lançamento está disponível no link:

https://www.youtube.com/watch?v=4gpXMdz44oU&list=PLPKcqLXDzws9gQaujDdGPEP84f2lz4_S

Atrativos do Cerrado, Produção de Licor e Geleias, Embalagens Artesanais, Higiene Pessoal e Manipulação de Alimentos, Esterilização de Embalagens, dentre outros.

Como resultado dessa etapa, foram contabilizados 1.544 ingressos retirados na plataforma *Sympla* para a semana de capacitação “Prosas e Fazeres” que ocorreu na plataforma *Youtube*, no canal Gosto Cerrado.

Viagem de coleta dos produtos

A viagem de coleta dos produtos foi uma estratégia para garantir a participação de todos e todas que desejassem participar do evento independente da sua condição financeira ou geográfica em relação ao ponto de apoio, a cidade onde se localiza o Campus da Universidade Federal do Tocantins, em Arraias.

Com isso, após a inscrição dos participantes, foram desenhados pontos de coleta e eleitos colaboradores para reunir os produtos nas cidades estratégicas. Nesse planejamento, foram desenhadas 2 rotas de coleta dos produtos, sendo: A primeira rota contemplando os estados de Goiás, Bahia, Minas e Distrito Federal (Figura 3) e a segunda rota contemplando o estado do Tocantins.

Para além de garantia da participação de todos e todas, a viagem de coleta se deu numa perspectiva de imersão etnográfica no contexto culinário dos povos do Cerrado (Figura 4).

Perceber suas vivências, o formato de suas cozinhas, o amor e o cuidado com os produtos foram de grande relevância para o fortalecimento da proposta do projeto GOStO.

Figura 3. Coleta de Produtos no Assentamento Márcia Cordeiro Leite – DF



Fonte: Meireles Jr. (2020)

Figura 4. Comunidade Quilombola *Kalunga do Engenho II*



Fonte: Meireles Jr. (2020)

Como resultado da viagem de coleta, foram contabilizados 59 participantes que se inscreveram como competidores do evento, distribuídos em 5 estados brasileiros (Tocantins, Minas Gerais, Bahia, Distrito Federal e Goiás) divididos em 20 municípios distintos.

Preparação e entrega dos produtos avaliação dos produtos e premiação

Posterior à etapa de coleta, a equipe catalogou todos os produtos recebidos para a confecção dos *kits* de produtos para a entrega aos jurados do festival. Assim, cada jurado recebeu em sua casa uma cesta, de acordo com a categoria que cada um iria avaliar, conforme as figuras 5, 6 e 7.

Figura 5. Cesta de Compotas

Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 6. Cesta de Geléia

Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 7. Cesta de Licores

Fonte: Ely Jr. (2020)

O edital do evento previa que cada participante enviasse 5 produtos iguais para que assim fossem distribuídos para os jurados (sendo 3 jurados para cada categoria) e as outras 2 coletas serviriam para a realização das fotos de divulgação dos produtos e sorteio para o público após o evento.

Assim, foram realizadas fotos de divulgação de cada produto individualmente para promoção na internet. Seguem alguns dos produtos para conhecimento:

- Para a produção das geleias foram utilizadas cagaitas, cerejas do cerrado, pequi, coco babaçu, dentre outros insumos nativos (Figuras 8, 9 e 10).

Figura 8. Geleia de Cagaita e Cereja do Cerrado - Brasília-DF

Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 9. Geleia de Pequi - Goiânia-GO

Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 10. Geleia de Mexerica com Coco Babaçu - Recanto das Emas – DF



Fonte: Ely Jr. (2020)

- Das compotas apresentadas no festival, foram utilizados cajuzinho do cerrado, mangaba, cagaita e outros frutos nativos (Figuras 11, 12 e 13).

Figura 11. Cajuzinho do Cerrado passa - Cidade de Goiás (GO)



Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 12. Compota de Mangaba - Palmas (TO)



Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 13. Compota de Cagaita - Território Kalunga - Cavalcante (GO)



Fonte: Ely Jr. (2020)

- Para a produção dos licores, foram utilizados jenipapo, cagaita, pequi e outros frutos nativos (Figuras 14, 15 e 16).

Figura 14. Licor de Jenipapo - São Desidério (BA)



Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 15. Licor de cagaita - Arraias (TO)



Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 16. Licor de Pequi - Taguatinga (TO)



Fonte: Ely Jr. (2020)

Vale ressaltar que cada fruto foi utilizado a depender da disponibilidade e armazenamento de cada localidade em que se coletou os produtos, pois, embora todas as localidades participantes sejam em território cerradense, sabe-se que nem todos os frutos nascem em abundância em todos os locais, estes dependem da qualidade do solo, temperatura e altitude para frutificar, o que faz do Cerrado um bioma ainda mais diverso.

Homenagem às doceiras do Cerrado

Se arriscamos dizer que a doçaria foi por séculos uma atividade de gênero, onde estão os relatos sobre as doceiras do cerrado? O objetivo do evento era também revelar e rememorar a identidade e a história de mulheres, para além de Cora Coralina, que foram protagonistas de seu tempo, de suas regiões e de suas famílias. Com isso, foi feito um convite ao público participante (competidores ou não) a escreverem um relato sobre a vida e história de alguma doceira/cozinheira que foi importante para sua história ou que tenha sido fruto de suas investigações.

Como resultado dessa frente de trabalho, foram recebidos 27 relatos que posteriormente irão compor um livro como forma de homenagear essas e outras mulheres silenciadas em nosso território.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A quarta edição do Festival Gastronômico de Arraias foi uma proposta de evento híbrido para atender as exigências sanitárias da Pandemia da COVID-19. O evento que antes só havia acontecido de forma presencial, provou que é possível promover uma competição gastronômica online de forma respeitosa, segura e inclusiva para os participantes e organizadores.

A proposta do festival como principal produto do projeto de pesquisa e extensão GOsTO é um modelo a ser replicado em qualquer localidade, resguardadas as devidas proporções e peculiaridades de cada localidade, mas de forma possível, incluindo a Universidade e a Comunidade de modo a contribuir de forma efetiva na dinâmica social e econômica dos municípios brasileiros.

Para os alunos do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, a produção do Festival Gastronômico foi uma possibilidade de laboratório vivo do que se pode promover de produção cultural no âmbito de um curso superior.

Para a comunidade, o evento fortalece culturalmente as raízes de um povo centenário que tem em sua história a força das mulheres cozinheiras/doceiras que usaram de sua sabedoria e força feminina para sustentar suas famílias, criar seus filhos e perpetuar saberes por meio da culinária ancestral transmitida e preservada principalmente, pela potência da oralidade.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todo corpo de trabalho da Universidade Federal do Tocantins (professores, alunos e demais servidores) e voluntários externos. Aos profissionais de gastronomia que apoiaram o evento, seja como jurado, palestrante ou apoio. Aos nobres participantes que se disponibilizaram a participar, depositando seu amor e dedicação, bem como seus saberes na produção dos doces e licores. E, não menos importante, agradeço ao público que nos assistiu e vibrou por cada participante.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, T. C. **Gosto**: um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado. Palmas, TO: EDUFT, 2020.

BRASIL. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2ª Ed. Brasília, Ministério da Saúde, 2014.

EMICIDA (Leandro Roque de Oliveira). **A ordem natural das coisas**. Sony Music: Laboratório Fantasma, 2019.

GIL, B. **Quem vai fazer essa comida?** Mulheres, trabalho doméstico e alimentação saudável. São Paulo: Editora Elefante. 2023.

MACHADO, T. de S. **Um pé na cozinha**: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil. São Paulo: Editora Fósforo. 2022.

RIBEIRO, D. **Cartas para minha avó**. São Paulo: Companhia das Letras. 2021.