

Editorial

Neste número da Revista Contextos da Alimentação as discussões sobre a alimentação passam desde processos produtivos, a escolhas alimentares até diferentes alternativas alimentares.

Não é recente a discussão sobre diferentes alternativas alimentares como novas possibilidades de alimentação, seja com as atualmente em alta PANCs (Plantas Alimentares não Convencionais) ou com os insetos que são apontados, faz algum tempo, como uma interessante fonte proteica com baixo alto poder nutricional e baixo impacto ambiental. Um dos desafios para este caminho alimentar é a barreira cultural uma vez que este tipo de alimentação não é comum, no artigo: "Insetos como alternativa de alimentação: artigo de revisão" este assunto é discutido de forma mais aprofundada e pode-se entender diferentes maneiras de analisar esta alternativa.

Assim como alternativas de produtos para a alimentação são elementos importantes para serem discutidos, os locais e formas de consumo são relevantes para se entender diferentes necessidades atendidas com os serviços de alimentação, sejam eles formais ou informais, legais ou ilegais.

Recentemente a discussão sobre a comida de rua ganhou mais notoriedade com novas propostas de regulamentação desta atividade e conseqüentemente alternativas de negócios, onde para alguns é uma diferente forma de conhecer novos produtos para outros trata-se de uma alternativa de alimentação barata e de fácil acesso.

Além da rua como alternativa de alimentação existe também a necessidade de abastecimento de centros urbanos cada vez mais adensados, onde anteriormente haviam sítios e chácaras casas e prédios são construídos, onde encontrava-se alimentos frescos a poucos metros passa-se a encontra-los em mercados mais distantes.

A discussão sobre espaços urbanos, sua ocupação e as conseqüentes mudanças que estas geram pode ser vista no artigo: "A venda de alimentos nas ruas paulistanas nos relatos dos memorialistas (1895-1915)".

As mudanças alimentares no contexto urbano e contemporâneo são percebidas de diferentes formas, assim como influenciadas por diferentes elementos, seja com o distanciamento das fontes de alimentos, os conseqüentes impactos ambientais ou com o ritmo de vida cada vez mais acelerado nos centros urbanos.

Estas mudanças estão relacionadas a novas formas de se alimentar, novos produtos surgem para suprir as demandas cada vez mais complexas e mais exigentes. Estes produtos e serviços trazem valor agregado ao alimento.

Assim ao apresentar um arroz (*commoditie*) que pode ser preparado no micro-ondas ou simplesmente adicionando água quente e um pouco de manteiga e que terá um delicioso sabor de cogumelos selvagens e que foi elaborado pelo chefe de um famoso

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 4 no 1 – setembro de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

[Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

grupo de restaurantes tem-se que os valores agregados a este arroz que custaria originalmente R\$ 4,00 o quilo passa a ser de R\$ 12,00 o pacote de 200g (ou R\$ 60,00 o quilo).

Além do fato de ter a chancela de um chefe de cozinha este produto não precisa de nenhuma habilidade ou conhecimento prévio para prepara-lo, desta maneira os valores agregados a este produto são a comodidade e a praticidade.

Porém estas escolhas alimentares têm suas consequências e seus impactos que são discutidos de maneira mais aprofundada no artigo: "Refletindo sobre as escolhas alimentares na contemporaneidade".

Ao discutir-se sobre novos produtos e serviços na contemporaneidade um dos aspectos importantes na construção e desenvolvimento destes é o significado e relevância destes produtos.

A criação de um cardápio de um negócio de alimentação muitas vezes segue critérios técnicos na escolha das matérias-primas, nos métodos de cocção na combinação de sabores, e processos operacionais, entre outros, ligados a gestão, operação e conceito do produto.

No artigo: "A colheita da cozinha italiana entre os cafezais do interior paulista, 1880 e 1930" a descrição de um processo de pesquisa histórica para a fundamentação e construção de um cardápio de um restaurante comercial traz luz a um processo muito significativo no desenvolvimento de um produto que junto com a alimentação apresenta uma aula de história através da escolha dos alimentos, técnicas e preparos em um cardápio.

Com mais esta edição da Revista Contextos da Alimentação o Centro Universitário Senac tem a certeza de trazer mais uma contribuição para o aprofundamento das discussões sobre a alimentação e a gastronomia.

Boa leitura.

Marcelo Traldi Fonseca

Editor