

# CONTEXTOS DA ALIMENTAÇÃO

COMPORTAMENTO,  
CULTURA E SOCIEDADE

VOLUME 4 NÚMERO 2 ANO 2015

ISSN 2238-4200



## Editorial

A Revista Contextos da Alimentação apresenta artigos que fomentam a discussão sobre o ato de se alimentar, numa perspectiva da história da alimentação e estudo da gastronomia, usando das diferentes áreas do conhecimento para permitir avanços na compreensão deste ato repleto de significados.

O estudo da gastronomia como arte e técnica, tem sido relevante para compreender as novas tendências para a formação profissional, a inserção do tema nos diferentes contextos sociais bem como a ocupação nos espaços literários. Essa tendência pode ser conferida nos quatro primeiros artigos desta edição.

A formação da sociedade, a construção do conjunto de cozinhas brasileiras e hábitos alimentares, pode ser compreendida sob a perspectiva de sua produção literária, como detalhados no artigo "Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional".

Os artigos "A evolução do curso de gastronomia no Brasil" e "A profissionalização da gastronomia e o desenvolvimento do Jornalismo Gastronômico no jornal Folha de São Paulo" abordam o estudo da gastronomia como ciência, evidenciando a tendência nacional de expansão do segmento de serviços e hospitalidade, gerando a necessidade de profissionalização do setor.

Ainda, nesta edição, são apresentados artigos que discutem importantes bebidas que são constituintes de identidade cultural e social tais como a cerveja, o vinho e a cachaça. Um outro marcador de identidade culinária é o bolo Souza Leão, ressaltado por ser preparação genuinamente brasileira.

Temas como "Comfort Food" e alimentação coletiva ampliam o escopo de elementos fundamentais para a compreensão da alimentação como agente de cuidado não apenas do homem biológico, mas, também da "alma" por meio de uma alimentação restauradora.

Para completar, o artigo "Mejora sostenible del conocimiento nutricional en comunidades marginadas y aisladas en América Latina" aborda aspectos políticos e econômicos da alimentação. Completando a diversidade de temas fundamentais para a compreensão sobre a alimentação, nos seus mais diversos cenários.

Uma ótima e saborosa leitura a todos!

**Irene Coutinho de Macedo**

**Editora**

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, 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](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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

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

## Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional

*The construction of a national identity through gastronomy and literature*

Katerina Blasques Kaspar

Universidade de São Paulo

Departamento de Teoria Literária e Literatura Comparada - Bacharelado em Letras com Habilitação em Francês

{katerina.kaspar@usp.br}

**Resumo.** A partir da investigação de um *corpus* composto por três obras de José de Alencar, a saber, *Lucíola*, *O tronco do Ipê* e *O Guarani*, e a busca de dados históricos acerca da formação de uma identidade nacional, sobretudo em Gilberto Freyre e Camara Cascudo, o objetivo da análise é compreender a formação de uma nação, a partir do contato de elementos estrangeiros, e enxergar na literatura modelos ilustrativos de um conjunto de hábitos alimentares. Em segundo plano, se mostrará interessante entender como a cena de refeição parece ser relevante elemento caracterizador das personagens e ambientador, no sentido de permitir a resolução ou entrave de conflitos na trama.

**Palavras-chave:** identidade nacional, alimentação no romance, cenas de refeição.

**Abstract.** *From the investigation of a corpus composed of three stories by José de Alencar, named Lucíola, O tronco do Ipê and O Guarani, and from the research on historical data about the formation of a national identity, especially in Gilberto Freyre and Camara Cascudo, the objective of this analysis is to understand the formation of a nation from the contact of foreign elements. With illustrative models in the literature, it will be possible to see a set of eating habits that are inspired by the real world to be built. In the background, it will be proved an interesting topic: to understand how the meal scene seems to be relevant in defining characteristics of the characters and how it helps to build a space in the plot, where the setting of conflicts between the characters are allowed or prevented.*

**Key words:** national identity, alimentation in the novels, meal scenes.

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, 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](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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

## 1. Introdução

Dentre os aspectos que caracterizam o ser humano está o ato de comer, que se apresenta em hábitos e rotinas distintas a cada cultura e indivíduo. Além de necessidade fisiológica, a alimentação denota outro aspecto muito importante: a sociologia do alimentar-se.

Brillat-Savarin, o conhecido gastrônomo francês, com notabilidade neste foco de análise, em seu livro *A Fisiologia do Gosto* (1825), dedica espaço a diversos temas importantes para a alimentação, sobretudo à gastronomia, em capítulos aos quais nomeia "meditações".

Para a presente análise, é importante ressaltar a associação que ele faz entre a arte da conversação durante as refeições e a literatura clássica. Na vigésima-nona meditação, o autor discorre sobre a importância dos "letrados" em eventos gastronômicos, vinculando o sucesso de tal ocasião não só a boa gastronomia, mas também à conversação estabelecida, que quanto mais fundada em conteúdo relevante, mais agradável será (1989, p. 148). Ainda, na trigésima meditação, nomeada "Mitologia Gastronômica", Brillat-Savarin propõe que a décima musa seja Gastéria, a qual representaria "os prazeres do gosto" (1989, p. 285). Porém, a associação tem seu ápice quando, em parte designada "Poética", afirma:

Se tivesse tido tempo suficiente teria feito uma seleção das poesias gastronômicas, desde os gregos e latinos até os nossos dias. Tê-la-ia dividido em épocas históricas para mostrar a íntima aliança que sempre existiu entre a arte de bem dizer e a arte de bem comer. O que eu não fiz, outro o fará. Veremos como a mesa sempre deu tom à lira e teremos uma prova adicional da influência do físico sobre o moral (1989, p. 355).

Sugere então, em nota, três temas interessantes aos dedicados no assunto, dentre os quais um seria uma "coletânea cronológica de poesias gastronômicas". A seguir, traz uma compilação breve de poesias gastronômicas, as quais comenta com o motivo de escolha. Observa-se, pois, que mais que uma relação histórica entre a alimentação e a origem da literatura, o autor supõe uma possível fonte de inspiração poética na arte de comer.

Voltando-se a uma perspectiva mais pragmática da alimentação, destaca-se o estudo de Cascudo contido em *História da Alimentação no Brasil*. Em capítulo dedicado à sociologia, o autor inicia sua análise contrariando a célebre frase de Goethe "no princípio foi a ação", afirmando que "no princípio foi a fome". Ainda, destaca a alimentação como segundo elemento necessário à sobrevivência, colocando-o como essencial às atividades humanas (1983, p. 395). Partindo desse pressuposto, observa a importância da linguagem no processo civilizatório, na existência de vocabulários próprios, como o próprio vocabulário culinário, destacando que a maneira de preparar o alimento denota o estilo da civilização analisada. Ressalta, citando autores de destaque, a relevância da refeição como momento para tomada de grandes decisões e como formador social dos indivíduos. Sobre esse último, evidencia-se a palavra "companheiro", a qual, por etimologia, equivale àquele com quem se partilha o pão (1983, p. 407; 9). Quando, mais adiante, é destacada a formação e a valorização dos pratos e hábitos alimentares de uma nação como ato de independência, autonomia e nacionalismo, mostra-se o papel importante da alimentação para a caracterização de um povo e, sobretudo, dos próprios indivíduos. Considerando que comer o que é tradicional representa um ato de resistência às influências de culturas exteriores e uma reafirmação do valor nacional, haverá certeza de que "um povo que defende os seus pratos nacionais, defende o território" (1983, p. 435). Citando Brillat-Savarin, Cascudo relembra: "diga-me o que você come, eu te direi

quem você é” (1983, p. 441), evidenciando as fortes ligações entre o ato de comer e a existência de um indivíduo, nos âmbitos social, psicológico e cultural.

Uma vez estabelecido que o ato de se alimentar de acordo com valores culturais compartilhados exerce um papel humanizador nos indivíduos, traz-se a ideia da relação entre o ser humano e a personagem. Segundo Candido, em *A Personagem de Ficção*, o romance está apoiado nesse paralelo estabelecido entre o mundo real e fictício, o qual é evidenciado pela personagem (1968, p. 52). Observada a relevância da verossimilhança e da linha de coerência na construção de uma personagem, a qual, ainda que mais lógica, não seja mais simples que o ser humano, ressalta-se a importância de retratar detalhes desta, inclusive destacando na trama sua rotina, tanto com os hábitos corriqueiros quanto com fatos ocasionais consideráveis. Tal prática dará conta também da ilusão de ilimitado, presente em personagens bem elaboradas, ainda que não se possa fazer cópia autêntica do ser. Segundo Candido, é impossível captar a totalidade de um indivíduo, bem como isso dispensaria a existência da arte e impediria a essência da existência da ficção (1968, p. 63).

Tendo em pauta os pontos apresentados, segue-se primeiramente por uma análise sobre a construção do conjunto de cozinhas brasileiras, verificando a soma de culturas, exteriores e nativa, para formar algo multifacetado. A seguir, a investigação verifica a relevância das cenas de refeição para colocação das personagens e desenlace da trama literária. Três obras de José de Alencar, uma de cada espécie, são escolhidas como *corpus*, assumindo o romantismo como a primeira forma da literatura nacional e Alencar como um autor completo nas variedades de temas romanescos.

A presente análise apropria-se de ideias mais evidentes, estando focada nos dois pontos acima citados, a saber: a formação da gastronomia nacional e as cenas de refeição como artifícios relevantes para o encadeamento de uma trama literária e colocação das personagens.

## **2. Formação dos hábitos alimentares no Brasil**

É ingênuo pensar a gastronomia brasileira como uma cozinha homogênea e uniforme. Abordar os âmbitos geográfico e social já demonstra o caráter diverso do alimentar-se no Brasil. Para compreender o que se têm hoje como cozinhas nacionais, faz-se necessário imergir desde o princípio da história nacional, destacando os aspectos referentes à alimentação.

Com base nisso, buscou-se no pioneirismo do trabalho de Gilberto Freyre alguns tópicos necessários para primeira análise. Em *Casa Grande e Senzala* (1933), Freyre analisa, sob quatro aspectos, o período colonial do Brasil, dando enfoque, principalmente, para a fase da cultura de cana-de-açúcar. O autor aborda, primeiramente, os pontos gerais do processo, delineando as três personagens que o compuseram: o nativo indígena, o colonizador português e o escravo africano, os quais são abordados nos capítulos seguintes, em detalhes.

Nota-se, pois, que para formação de uma cultura tão miscigenada como a que veio a se tornar a brasileira, a natureza híbrida dos portugueses foi o essencial ponto de partida. Ainda que manifestando perfil de guerra e conquista, Portugal acabava por manter muitos aspectos das culturas dominadas, tal qual a árabe e as africanas em geral, bem como a indígena, não só no período colonial, mas desde os primórdios da Idade Média e das Cruzadas. O mercantilismo vinha como o auge dessa constante, em que o Brasil aparecia como laboratório.

Mesmo com habilidade para adaptação, o povo português, ao chegar à terra desconhecida e bem distinta da realidade climática e geográfica europeia, enfrenta dificuldades e é obrigado a ceder em pontos culturais, tal qual ocorre com a alimentação.

Com solo hostil, a base de carboidrato habitual, o trigo, é submetida à hegemonia da mandioca. A ideia de fartura e fertilidade a qual se esperava do solo local é meramente

poética, quando a tentativa era a de trazer a harmonia agrária portuguesa para solo distinto. Isso porque, ainda que houvesse riqueza de ingredientes locais, a falta de conhecimento sobre seu uso e cultivo tornava desafiante a sobrevivência aqui. O impasse era agravado com o bloqueio linguístico e cultural, tão contrastantes na comparação índio-português. Explica-se, portanto, a primária negligência dada à colônia por parte dos portugueses, com ares de decepção perante o que era encontrado, mesmo que inicialmente tenha havido certa excitação com o mundo novo.

Mesmo quando ao Brasil colonial é dada maior atenção do português, com a cultura da cana, "é ilusão supor-se a sociedade colonial, na sua maioria, uma sociedade bem alimentada" (FREYRE, p. 95). Os únicos que tinham dieta mais balanceada, segundo o autor, estavam sob justificativas sociais: o negro da senzala, para aguentar o duro trabalho da lavoura, e o senhor de engenho e família, pois tinham poder para tal. Contudo, mesmo o "homem branco" tinha problemáticas alimentares, uma vez que, com o foco agrário todo voltado à monocultura do açúcar, a escassez de produtos frescos e variados era marcante. Essa realidade era omitida sob a maneira de se trajar, de se portar e de realizar as atividades diárias, com muitas regras e ostentação. A fartura propriamente dita evidenciava-se nas festividades, momentos esses que em geral são retratados na literatura e nos registros históricos, o que gera certo equívoco na compreensão das dinâmicas do período.

As festas são o auge da expressão da cultura então formada. Eram celebrações de santos católicos em parte adaptadas a costumes africanos e usando alguns ingredientes indígenas. Faziam-se cantos, danças, pratos, cada qual com um traço nativo, um traço europeu, um traço africano.

O catolicismo conservador cedia sua resistência ao totemismo e ao animismo presentes na cultura africana e indígena, amolecia os versos dos cantos populares, preenchia-os de exaltação do amor e da sexualidade. A alimentação, por sua vez, também se preenchia de "iguais estímulos ao amor e à fecundidade. Mesmo nos nomes de doces e bolos de convento, fabricados por mãos seráficas, de freiras, sente-se às vezes a intenção afrodisíaca [...]: suspiros-de-freira, toucinho-do-céu, barriga-de-freira, manjar-do-céu, papos-de-anjo." (FREYRE, p. 330).

Os cultos aos santos eram marcados por versos de súplicas de amor e promessas, permeadas de intimidade e questionamentos ingênuos, ou sobre a ausência de um amado ou a injustiça de certa relação amorosa.

Outro ponto relevante na cultura que se forma é a influência moura; mesmo que mais embutida nos hábitos portugueses que chegam à colônia, é evidenciada. Na culinária, nota-se o abuso de açúcar nas preparações, hábito originalmente árabe, que é absorvido na cultura portuguesa de modo exagerado perante a fartura de açúcar na colônia, bem como o uso de gordura e técnicas culinárias, tais quais a do cuscuz. Quanto à higiene, deve-se à influência árabe o apreço pela água e pelos banhos. Na educação, havia o hábito de repetição em coro das lições pelas crianças ensinadas. Ainda, a valorização da mulher robusta e o bom tratamento dado ao escravo. Até o hábito das mulheres de usar um lenço sobre a cabeça na missa era evidência dos hábitos mouros.

É, porém, indiscutível que a manutenção de todas essas influências que formam uma cultura brasileira tão híbrida essencialmente se deve à figura feminina. No princípio, era a índia a mulher de família, num período de ausência de mulheres europeias e anseio pela propagação e povoamento da colônia. Se o índio, apesar de aptidões guerreiras e desbravadores, foi insuficiente para as demandas agrárias do colonizador, a índia pôde suprir outras necessidades relevantes com maestria. Ela foi a real responsável pela propagação do uso de diversos ingredientes e da medicina local, bem como da educação das crianças, da confecção de utensílios para cozinhar e de hábitos de higiene. Foi ela a real enciclopédia do que podia

ser feito com os insumos encontrados aqui, das técnicas agrárias e culinárias ideais para determinado produto e finalidade. Mais que elemento essencial ao aumento populacional, à Índia deve-se a sobrevivência do português na terra desconhecida. A mulher africana vem a seguir, não mais como figura de mãe de família, mas como de segunda mãe, mucama. Estando tão presente na vida diária da casa grande, era quem dava de mamar, quem contava histórias para dormir, a que preparava quitutes, que ouvia confissões de amor da sinhá. Usando em grande parte ingredientes nativos e técnicas portuguesas, foram com mãos e mente africanas que se processou e fixou a cultura brasileira. "A ama negra fez muitas vezes com as palavras o mesmo que com a comida: machucou-a, tirou-lhes as espinhas, os ossos, as durezas, só deixando para a boca do menino branco as sílabas moles" (FREYRE, p. 414), assim como o fez com hábitos europeus conservadores de criação, dando liberdade para brincadeiras e para criatividade infantil. Era ponto de equilíbrio, era indispensável para manutenção social. Com ela se somam também "o vulto do moleque companheiro de brinquedo. O do negro velho, contador de histórias. [...] O da cozinheira. Toda uma série de contatos diversos importando em experiências que se realizavam através do escravo" (FREYRE, p. 419).

### 3. A personagem e a gastronomia

Retomando a ideia de elaboração da personagem conforme traços humanos, que incluem o ato de comer, de acordo com o mencionado ensaio de Antônio Candido, destaca-se nesse trecho da análise a interessante colaboração que os momentos e as maneiras de comer dão à atmosfera da obra. O crítico literário Brito Broca chegou a afirmar que as personagens do romance não tinham muitas cenas de refeições (1979, p. 159). No ensaio "Gastronomia e Romantismo", porém, ele modifica sua perspectiva ao ressaltar que em certos romances as cenas de comida aparecem e, mais, denotam hábitos de uma época. Segundo o crítico, o próprio José de Alencar, que considerava o ato de comer antipoético, não se rendeu às cenas de refeição, usando-as como momento para destacar a personalidade das personagens e seus hábitos (1979, p. 159). A quantidade da porção e os momentos escolhidos para comer, bem como a maneira como o faziam servem de ornamento para o tom dado a obra. Analisando *Lucíola* (1862) e *O Tronco do Ipê* (1871), observa-se que os momentos de alimentação são essenciais no que se refere ao estado de espírito das personagens, na maneira de se portarem socialmente, nos hábitos característicos do local que habitam e na atmosfera pretendida no enredo apresentado. Nos exemplos que serão dados, o primeiro é um romance típico urbano, o segundo, regionalista, e o terceiro, indianista, percorrendo assim os três temas gerais de Alencar.

Dentre as ideias refletidas na trama de *Lucíola*, destacam-se as questões da prostituição e da beleza feminina, bem como a vulnerabilidade decorrente desta. A sedução, na trama, está permeada pelos cinco sentidos, quando, em um primeiro momento, Paulo é atraído pela imagem de Lúcia, na cena da carruagem (1990, p. 15). A seguir, quando Paulo lhe faz visita, é evidenciado seu "casto e ingênuo perfume". Na segunda visita que ele lhe faz, além de trabalhar a audição, quando Paulo a ouve tocar piano, o tato também é abordado, evoluindo de um "dar as mãos" (1990, p. 21) até primeira relação sexual das personagens (1990, p. 24). O auge da utilização do recurso é a importante passagem da ceia na casa de Sá, quando o paladar é destacado na refeição e é feita clara relação entre o ato de comer e o sexo. Além de toda a ambientação do espaço, Alencar descreve a ceia, dizendo que continha "flores, frutos e gelados, e os bufetes carregados de iguarias e vinhos" (1990, p. 33), e que apesar de não ter nada em especial, era "suntuosa e delicada, [...] sorria aos olhos e trescalava de aromas penetrantes e deliciosos que iam prurir as fibras gástricas" (1990, p. 34), destacando também que "perdizes com castanhas e trufas" compunham o menu.

É evidente a intenção de destacar a classe social das personagens, que ostentavam seus poderes aquisitivos com luxo e refinamento. A crítica embutida na cena passa a ter mais

forma quando Lúcia, ao se dirigir a Paulo, afirma: “que importa o nome [da mulher]? Sabe porventura o nome das aves e dos animais que lhe preparam esta ceia? Conhece-os?... Nem por isso as iguarias lhe parecem menos saborosas” (1990, p. 39). Ao afirmar isso, coisifica a mulher, desvalorizando as relações afetivas. A crítica é então consagrada quando Lúcia sobe a mesa, ilustrando literalmente o fato de que, tal qual comida bem preparada, ela seria um objeto de prazer, para ser consumido, ainda que com intensidade, brevemente. Ainda em *Lucíola*, Alencar usa a refeição como marca temporal e também como momento de partilha e reconciliação, a exemplo do convite de Lúcia a Paulo, para que voltem a conviver (1990, p. 94). A alimentação é também usada como marcador de posição social, já evidenciado na cena da ceia na casa de Sá, e presente nos relatos de Lúcia sobre sua infância, em que a pobreza é destacada no fato de que ela se mantinha apenas com uma xícara de café (1990, p. 110).

Um último aspecto é o contraste que há entre o uso da alimentação no início da trama, como recurso para dar atmosfera sedutora, com iguarias do cardápio francês, e como tal que se modifica para pano de fundo de um estilo de vida bucólico no qual se envolve Lúcia, com a presença de frutas, pão e leite, que refletem a leveza de ser a qual assume a personagem (1990, p. 104).

Em contraste, *O tronco do Ipê* carrega na trama o retrato do que era a vida na casa grande, as relações sociais estabelecidas nesse meio e o que foi esse período no Brasil. A presença das refeições e da alimentação são vastamente usadas como recursos ao desenrolar da trama. Destaca-se, logo no início da obra, a vida campestre a qual levavam as crianças da casa, que passavam o dia brincando no pomar e comendo frutas do pé. Em cena cômica, há um capítulo dedicado ao incidente da jaca, em que Mário, o filho de criação do senhor, em uma de suas travessuras, lança uma jaca na face de Eufrosina, a escrava de Alice. O episódio gira em torno dessa vivência no pomar, que denota uma infância ambientada na natureza e em torno da alimentação rústica (1871, p. 35, vol. 1). A refeição é marca temporal, sobretudo destacada como momento de partilha ou celebração, a exemplo de quando as personagens, ainda no período da infância, vão merendar na casa de Chica –esposa de Benedito, o negro considerado feiticeiro; ambos são queridos por Mario (1871, p. 63, vol. 1) – e quando é feito o banquete em homenagem ao resgate de Alice feito por Mario (1871, p. 231, vol. 1). Esse primeiro episódio mostra um hábito típico de época e de lugar: fazer uma refeição informal e sem grandes preparações, próprio de uma classe desfavorecida a qual faziam parte Chica e Benedito. No entanto, é curioso ressaltar a importância da hospitalidade contida na época, destacado por Alencar ao dizer que ainda que doente e de repouso, Chica preocupava em receber bem as visitas. Já no banquete, observa-se que o porte da refeição remete à importância do feito do garoto, bem como ao estrato social ao qual faziam parte os convidados. Mais tarde, na segunda fase do livro, em que há passagem de alguns anos, Mario retorna a casa, ocasião que motiva celebrações permeadas por ceias. Alice está centrada nos preparativos natalinos, cozinhando e arranjando os detalhes para a ceia (1871, p. 6, vol. 2). Alencar descreve a ceia como “lauta, e sobretudo suculenta, como costumam ser os banquetes brasileiros” (1871, p. 81, vol. 2). Percebe-se que a refeição é algo muito especial para a família e principalmente para a menina, podendo-se até afirmar que o sucesso de uma refeição reflete capacidade e mérito social àquele que a concebe. Mais dois aspectos comprovam como o ambiente de refeição, além de ambientar a cena, permite transpassar o estado de espírito das personagens, a atmosfera presente. São eles o episódio do trichamento do pato (1871, p. 150, vol. 2), passagem cômica, e cena em que Mario e Alice estão desentendidos, que é descrito por Alencar no trecho “o jantar foi triste” (1871, p. 168, vol. 2). A falta de habilidade de Domingos Pais na ação, além de provocar o riso entre os convidados, na trama, e no leitor, pode ser reflexo dos apuros aos quais a personagem é submetida ao ter de servir como curinga na resolução dos problemas diversos familiares, na função de um agregado, posição tão comum na organização patriarcal da família brasileira deste período. Já a falta de apetite de Alice é tema comum na caracterização de desilusão



amorosa, um recurso eficiente para marcar a desmotivação para atividades corriqueiras, reflexo de um impasse psicológico.

Em *O Guarani*, logo nas primeiras páginas, Alencar estabelece o contraste entre a natureza e o homem, bem como destaca a ideia consagrada em sua época do civilizado contraposto ao selvagem. Descreve a casa de D. Antonio de Mariz, fidalgo de grande importância local, como "de arquitetura simples e grosseira" (1998, p. 17), que se opõe ao "grande e pomposo (...) cenário que a natureza, sublime artista, tinha decorado para os dramas majestosos dos elementos, em que o homem é apenas um simples comparsa" (1998, p. 16). Com essa ênfase dada a superioridade da natureza sobre o homem, é adequado pensar que o tipo de alimentos e refeições contidas na trama irão convir a essa ambientação. Para ilustrar, há o episódio da caçada, em que Peri domina uma onça e, após esse intento, realiza sua refeição, descrita desde o processo de acender o fogo até a refeição em si, processo que Alencar considera selvagem. Armou o fogo friccionando "dois galhos secos de biribá", onde preparou sua caça - uma cutia -, a qual guarneceu com "alguns favos de mel de uma pequena abelha que fabrica suas colmeias no chão". No fim da refeição, bebe água de um rio e realiza sua higiene pessoal, lavando o rosto, as mãos e os pés (1998, p. 41). Em cena mais adiante, a refeição da família, em contraste a do índio, é considerada como uma "simples mas suculenta ceia", o que indica que apesar das condições rústicas do local em que vivem, há certa preocupação em abundância e preparo dos alimentos. Ainda na mesma situação, a refeição é exaltada pelo autor, que a descreve como "longa e pausada, como costumava ser naqueles tempos em que (...) era uma ocupação séria e a mesa um altar que se respeitava" (1998, p. 64). A ressalva do autor denota o conceito original do momento de refeição, que é marca de convivência e interação humana, momento para comunhão de ideias e afeto. Formando um trio significativo para diferenciação das personagens, Alencar descreve a seguir a refeição do grupo de aventureiros, os quais serviam ao fidalgo. Homens fortes, brutos e de hábitos grosseiros são muito bem ambientados na descrição detalhada do episódio. Primeiramente, a disposição da mesa, cercada por "trinta e seis aventureiros (...), no meio da qual trescalavam em escudelas de pau algumas peças de caça, já estreadas de uma maneira que fazia honra ao apetite dos convivas". A refeição era acompanhada de "grossas talhas cheias de vinho de caju e ananás, onde os aventureiros podiam beber à larga". Alencar observa que originalmente, os aventureiros tomavam "licores europeus", porém adaptaram-se às "bebidas selvagens", na ausência daqueles. A cena é fechada com maestria quando é dito que "nos primeiros momentos, não se ouviu senão o mastigar dos dentes, os beijos dados aos canjirões e o ranger da faca na escudela" (1998, p. 66-67). A imagem formada passa a impressão de hábitos medievais, os quais seriam provenientes do local de origem desses homens, uma Europa ainda medieval. As duas cenas que sucedem passariam uma mesma mensagem, ainda que em condições diferentes: a ideia de pacto feito na ceia ou com um brinde. Loredano e mais dois aventureiros se reúnem para confissão de um segredo importante; o compromisso estabelecido ali é selado pelo vinho, ao qual cada um dá um gole como que em um ritual de fidelidade (1998, p. 122). Já na casa de D. Antonio, para demonstrar gratidão a Peri e colocá-lo como um de seus iguais, o fidalgo convida-o, anunciando: "Tu cearás conosco". Nessa última passagem, além do que já foi destacado, ressalta-se que Peri "não tocou em um só manjar", o que evidencia que o índio, apesar de ter sido aceito pelos demais, não se sente confortável em incluir-se e adequar-se em um ambiente estranho ao seu (1998, p. 147-148). Pospõem-se outras cenas de refeição, que marcam a rotina das personagens e mantêm um padrão adequado aos distintos gêneros sociais apresentados. É curioso, no entanto, observar que quando é iniciado o período de conflito, com os ataques dos Aimorés, a normalidade cotidiana é abalada e reflete no apetite de Cecília, por exemplo, que "aflita e doente, recusava tomar o alimento que sua mãe ou sua prima lhe traziam" (1998, p. 307). Relevante também é a presença de comida no ritual de sacrifício a Peri, tanto no tratamento especial dado ao prisioneiro pela filha do chefe da tribo, quanto pelos "vasos cheios de vinho e bebidas fermentadas, que ofereciam aos guerreiros quando estes passavam diante delas, [as índias

Aimorés]” (1998, p. 348-365). No ápice do combate, quando aparentemente não havia mais armas contra o inimigo, Peri surge com um plano estratégico que exterminaria a massa de oposição: nada menos que morte por ingestão de alimento envenenado. O índio, em ato heroico, se envenena com um fruto específico para que, quando seu corpo se tornasse carne e alimentasse a tribo inimiga, todos morreriam intoxicados. Ainda, para combater os aventureiros traidores, envenenou com o mesmo fruto seus barris de água e vinho, o que os eliminaria do mesmo modo sagaz. O plano falha, por intervenção de Álvaro e outros aventureiros fiéis que pensam que Peri estaria em perigo. Contudo, seria perfeito se houvesse se consumado (1998, p. 365-379). Nas partes finais da obra, duas cenas ainda podem ser destacadas como relevantes para a análise. Os aventureiros estavam reunidos, entretanto com um desânimo que não condizia com o ambiente festivo costumeiro. A explicação que sucede é que “morrer com as armas na mão, batendo-se contra o inimigo, era para eles uma coisa natural (...). O que realmente os entristecia era não terem uma boa ceia e um canjirão de vinho diante de si; era o seu estômago que se contraía por falta de alimento”. Alencar associa o humor a ação de se alimentar, sobretudo dessas personagens, tão ligadas ao comportamento instintivo. A felicidade estaria garantida com uma refeição apropriada às necessidades amplificadas do apetite dos aventureiros (1998, p. 390). A outra cena singular é a imagem de confiança entre Ceci e seu pai, o fidalgo D. Antonio Mariz, que não hesita em beber a taça que lhe é dada por ele, ainda que a seguir verifiquemos que seu conteúdo era algum entorpecente que faria a garota dormir. A confiança cega na figura paternal a livra de um sofrimento e de uma possível atitude irracional a partir dos episódios que seguiriam. A essência da estratégia de D. Antonio baseia-se na ingestão de uma bebida (1998, p. 412).

A série de cenas destacadas nas três obras acima mostra a relevância que estas apresentam para a riqueza da trama, por conta do detalhamento que proporcionam ao ambiente e às personagens.

#### **4. Considerações finais**

A partir da análise histórica da formação da alimentação no Brasil, observou-se que esta se apropriou de técnicas e ingredientes provenientes de distintas culturas para formar uma cozinha única, ainda que heterogênea. Portugueses e uma miscelânea de povos nativos indígenas e de povos africanos, somados e adaptados, deram o primeiro formato essencial ao que se designa hoje como gastronomia brasileira.

Na relação entre a literatura e a gastronomia, ausenta-se na presente análise uma investigação no campo literário brasileiro, especificamente na formação do romantismo. Assume-se, ainda assim, vaga ideia de que há traços do movimento romântico europeu na composição dos romances nacionais, o que seria um ponto de semelhança ao âmbito gastronômico.

Em segundo plano, atentando à personagem, destaca-se sua construção atrelada aos aspectos humanos, tanto comportamentais quanto psicológicos. Uma vez que faz parte da rotina humana alimentar-se, verifica-se que, independente da frequência em que aparecem, as cenas de refeição tornam o pacto ficcional mais acessível ao leitor.

Ainda, sob a perspectiva das cenas de refeição como recurso de ambientação e desenlace da trama, nota-se que mesmo que não sejam essenciais, quando ocorrem, tornam-se chave para compreensão dos fatos, dos contextos temporal e espacial e das personagens. Partindo da análise de três obras de Alencar, cada qual de uma tipologia de estilo (urbanista, regionalista e indianista), já se pode averiguar tal uso. A imagem de Lucíola sobre a mesa do banquete, o ataque de Mário com a jaca, em *O tronco do Ipê*, e a estratégia de combate de Peri contra os Aimorés por envenenamento, em *O Guarani*, são alguns exemplos da funcionalidade da alimentação no enredo romanesco.

A escolha de Alencar foi prudente por ser ele o mais completo romancista brasileiro, em que se pôde averiguar em suas obras haver aspectos condizentes com a proposta de análise presente. O *corpus* proporcionou interessante material para reflexão acerca de um panorama de nação, que embora seja fictício, é uma bela ilustração de uma época. Observar como as cenas de refeição colaboram com a colocação das personagens e resolução de conflitos é, sobretudo, uma percepção relevante no olhar à obra literária.

### Referências

- ALENCAR, José de. **O Guarani**. Porto Alegre: L&PM, 1998.
- \_\_\_\_\_. **Lucíola**. 14 ed. São Paulo: Ática, 1990.
- \_\_\_\_\_. **O Tronco do Ipê**. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1871, vol 1 e 2.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.
- BROCA, Brito. **Românticos, Pré-Românticos, Ultra-Românticos: vida literária e romantismo brasileiro**. São Paulo: Polis, 1979.
- CANDIDO, Antônio. **Personagem de ficção**. São Paulo: Perspectiva, 1968.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1983.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 49 ed. São Paulo: Global, 2004.

Recebido em 30/09/2015 e Aceito em 07/03/2016.

# A evolução do curso de gastronomia no Brasil

*The evolution of gastronomy course in Brazil*

Keli de Araujo Rocha

Discente do Curso de Especialização em Empreendedorismo e Práticas Gastronômicas

Faculdade Método de São Paulo - FAMESP

{keli.arocha@sp.senac.br}

**Resumo.** A Gastronomia é um ramo que abrange a culinária, os alimentos, as bebidas e todos os aspectos culturais a ela associados, o que a torna objeto constante do interesse humano. E o ensino superior na área é uma extensão disso, caracterizado por uma grande e diversificada demanda. Por essa razão, a presente pesquisa objetivou levantar os dados da educação superior em Gastronomia para identificar o cenário nacional atual. A metodologia envolveu uma pesquisa bibliográfica sobre a evolução da Gastronomia no Brasil e no mundo, bem como realizou um levantamento de dados fornecidos pelos Ministérios da Educação e Cultura, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística e outros, cujos números trouxeram informações relevantes: há um crescimento expressivo no número de cursos de graduação em Gastronomia no país, tanto em instituições públicas quanto privadas. Isso vem comprovar que a tendência nacional é a expansão do segmento de serviços e hospitalidade, com especial ênfase na Gastronomia, gerando a necessidade de profissionalização do setor.

**Palavras-chave:** gastronomia, cultura gastronômica, ensino superior em gastronomia.

**Abstract.** *Gastronomy encompasses culinary, food and drinks as well as all the cultural aspects associated with these things, which make it a subject that constantly interests humans. The undergraduate degree in Gastronomy is an extension of this interest, and is often characterized by a great and diversified demand. For this reason, this study is aimed at collecting data about the undergraduate programs in Gastronomy throughout Brazil to identify the current national situation. The methodology in this work has involved a bibliographic research about the evolution of Gastronomy in Brazil and in the world, as well as the collection of data provided by the Ministries of Education and Culture, Brazilian Institute of Geography and Statistics as well as others. The statistics analysed helped to expose a relevant issue: there is a significant increase in the number of Gastronomy courses in the country, both in public and private institutions. This demonstrates a trend of growth within the service and hospitality sector in Brazil, particularly within the Gastronomy branch, creating a need for professional certifications in this field.*

**Key words:** *gastronomy, food culture, higher education in gastronomy.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, 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](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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



## 1. Introdução

A Gastronomia é uma área relativamente nova do conhecimento, especialmente no Brasil, que somente passou a dedicar um olhar específico sobre ela muito recentemente. Em virtude disso, há poucos estudos científicos e acadêmicos sobre o tema e, por consequência, a literatura ainda precisa de maior aprofundamento para melhor compreensão e abordagem enquanto fonte de conhecimento.

Por diversas vezes a Gastronomia equiparou arte e ciência na construção da nutrição humana, afinal ela é “o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta” (BRILLAT-SAVARIN, 1825, 57). Dessa forma, ela abrange todos os profissionais que atuam na preparação do alimento, buscando a melhoria constante para realização de seu objetivo principal, a conservação do ser humano.

Justamente por tratar-se de um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados (BRASIL, 2010), é que a Gastronomia é objeto do interesse humano desde o princípio dos tempos, suscitando muita curiosidade em pessoas de todas as idades e classes sociais.

E o ensino superior em Gastronomia é uma extensão disso, há uma demanda muito grande de estudantes interessados no curso, que é muito recente ainda no Brasil – seu início data de 1999 – e permeado pela diversidade de procura, e cada vez mais, de oferta, com cursos nos formatos bacharelado, tecnólogo e especialização.

A partir desse contexto, a pesquisa traz um quadro da evolução do curso de Gastronomia no Brasil e os motivos pelos quais esse quadro encontra-se em ampla expansão.

Em virtude disso, a pesquisa está estruturada da seguinte forma: primeiramente será apresentado um panorama da Gastronomia enquanto importante ramo da hospitalidade, eis que envolve o bem receber, cujo compartilhamento da refeição é uma das características fundamentais, o que tange à comensalidade.

Na sequência, há um quadro da situação do ensino superior no Brasil como um todo e especificamente quanto ao ensino da Gastronomia, em que serão apresentados dados que foram levantados referentes a todos os cursos de Gastronomia do Brasil em andamento ao longo do ano de 2014.

A presente pesquisa suscita diversas possibilidades de análise que não seria possível serem esgotadas em um único trabalho, há toda uma gama de informações que proporcionam dados para estudos dos mais diversos. Não obstante isso, a metodologia aplicada buscou delinear o cenário do ensino superior em Gastronomia por meio de levantamento de dados fornecidos pelo Ministério da Educação e Cultura, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística e fontes em geral.

## 2. Evolução da Gastronomia

A noção de hospitalidade deriva da expressão latina *hospitalitas-atis* e traz em si a ideia do ato de acolher bem, além de carregar diversos sentidos positivos em comportamentos, sentimentos e valores que são envolvidos no ato de receber (DIAS, 2002). Desta palavra deriva a expressão “hospitalidade”, virtude moral característica das pessoas hospitaleiras e que varia de acordo com o tempo e o lugar em que se faz presente. O hospitaleiro é aquele que deixa seu hóspede feliz, descobrindo o que o agradará e sendo capaz de fazê-lo (TELFER, 2004).

Uma das mais importantes características da hospitalidade é a oferta gastronômica. O ato de oferecer um alimento ou bebida ao viajante ou estrangeiro é o símbolo máximo do bem receber (DIAS, 2002). A primeira atitude do anfitrião é o gesto de oferecer bebida e comida ao seu convidado, especialmente em virtude da importância do copo de água e da xícara de café nos países mediterrâneos como símbolo do bem receber (GRINOVER, 2007).

Em virtude disso, é que Napoleão Bonaparte “nunca perdeu de vista o fato de que uma boa refeição pode ser instrumento valioso em diplomacia” (FRANCO, 2001, p. 220). Escoffier, um dos maiores ícones da culinária francesa, dizia que “a arte da cozinha é, talvez, uma das formas mais úteis da diplomacia” (PITTE, 1998, p. 760).

Por meio da oferta e da recepção do alimento é que se cria vínculo de confiança, interdependência, amizade e generosidade entre anfitrião e hóspede (TELFER, 1996 apud RANDALL, 2004). Nesta mesma linha defendida como acima descrito pelo primeiro grande autor em Gastronomia em seu clássico *Fisiologia do Gosto*, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, em 1825 – sabe-se que “todo acordo algo solene que reúne indivíduos e, sobretudo, grupos familiares concretiza-se pela realização de uma refeição em comum” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 56).

Isso acontece porque o alimento se revelou de fundamental importância para o melhor entendimento da natureza da hospitalidade no mundo moderno (RANDALL, 2004). Na linha contrária ao foco no reabastecimento que a refeição tem apresentado nos dias atuais, há ocasiões especiais que demandam um evento com componentes fisiológicos, psicológicos e sociológicos (DOUGLAS, 1975 apud LASHLEY et al, 2005).

Tais componentes se constituem em ritos de passagem que têm um aparecimento cíclico na rotina doméstica (MITCHELL, 1999 apud LASHLEY et al, 2005), particularmente o do nascimento, o banquete nupcial e as exéquias, nas diferentes religiões (BOUTAUD, 2011). A refeição que acompanha estes eventos possui valor emocional simbólico (GILLESPIE; MORRISON, 2001 apud LASHLEY et al, 2005).

Cada evento social possui ritos próprios e, por consequência, uma refeição específica, criada para se tornar memorável e símbolo de cada momento especial. Ela é resultado de um constructo social, representando as tradições históricas e culturais de cada povo dentro de determinado período de tempo.

Além das ocasiões extraordinárias, há uma necessidade de sociabilidade e convivibilidade intrínsecas à natureza humana e que impulsiona o homem a compartilhar a refeição com seus semelhantes, realizando o ato de “comer junto” (CASTELLI, 2005, p. 79) por simples prazer e entretenimento. Aí reside o espírito da comensalidade, do compartilhar a refeição com as pessoas com que se tem uma relação de afeto e/ou parentesco.

O comer entre amigos é uma forma de reforçar os laços sociais da amizade, e é por isso que ocupa um espaço determinado na relação da amizade. Quando o sair para comer junto transforma a comida numa meta, sabe-se que a comida em si, que é ingerida, não deixa de dissimular, muitas vezes, o prazer de partilhar a amizade (ROLIM, 1997 apud GIMENES, 2010, p.194).

A comensalidade é uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade. Ela se traduz no compartilhar a mesa com significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar. O comensal, nesse contexto, nada mais é do que o hóspede, o convidado ou conviva (BOUTAUD, 2011).

A origem da palavra *companheiro*, do latim *com+pagno* define o amigo como aquele com quem se divide o pão (DIAS, 2002). O compartilhar o pão em geral envolve

algum ritual em torno do consumo dos alimentos e regras próprias de cada ritual (LASHLEY, 2004).

Portanto, o ato de oferecer comida significa uma oferta de inclusão, um reconhecimento, um acolhimento, assim como receber a oferta significa sentir-se aceito. Ou seja, a comensalidade traduz uma mensagem entre o anfitrião e o hóspede (GIMENES, 2010).

Há que se recordar ainda que a base da hospitalidade é o ato de contribuir com o abastecimento do alimento coletivo (LASHLEY, 2004). Nesse sentido, "a divisão do alimento é a base da conduta civilizada; é o que vincula os indivíduos, as famílias, as aldeias e as tribos" (VISSER, 1991 apud LASHLEY, 2004, p. 11).

A partir do contexto da comensalidade, surge a Gastronomia como o ramo do conhecimento que trata diretamente da alimentação humana, mas não se restringe apenas a ela. Afinal

as relações entre o homem e o alimento podem ter diversos focos, tais como saúde, prazer, comportamento, hábitos culturais, entre outros. Sendo assim, estudar estas relações nos ajuda a encontrar, cada vez mais, caminhos que gerem mais prazer, sem esquecer-se da saúde (QUEIROZ, 2011, p. 168).

No entanto, apesar de o ser humano depender da alimentação para sua sobrevivência, a Gastronomia levou muito tempo para adquirir um olhar próprio, voltado para a refeição enquanto cultura.

O homem pré-histórico se dedicava exclusivamente à caça e somente se fixou em regiões ribeirinhas a partir do Período Neolítico, quando deu início à agricultura e criação de animais, além do armazenamento e conservação dos alimentos, bem como a invenção do forno de barro compactado. As primeiras civilizações da Mesopotâmia, Antigo Egito, Índia, China e Fenícia já promoviam a alimentação por meio de festividades e banquetes (FURTADO et al, 2010).

A palavra "Gastronomia", vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *-ia*, que forma o substantivo, foi criada na Grécia Antiga por *Arkhestratus* em sua obra *Hedypatheia* (Tratado dos Prazeres), escrita por volta de 350 a.C. Ela significa etimologicamente "observância das leis do estômago" (VENTURI, 2010, p. 17).

Além disso, os gregos contribuíram com os simpósios, banquetes em que eram realizadas discussões intelectuais durante a refeição. Neles havia música, canto, jogos, acrobacia e dança. E já existia a figura do cozinheiro, escravo que após alguns anos de dedicação podia ser libertado e promovido a *archimangeiro*, considerado um mestre em sua arte, como um *chef* de cozinha, com uma equipe de trabalho e muito prestígio (FREIXA; CHAVES, 2008).

A Roma Antiga, cuja população era basicamente composta de camponeses e guerreiros, durante o período de ascensão e grandes conquistas, adquiriu e adaptou diversos hábitos aprendidos com os gregos. A opulência que tais conquistas trouxeram se refletia à mesa, em que a suntuosidade era palavra de ordem, com grande desperdício de alimentos nos vomitórios, angariando crescente insatisfação popular que resultou em seu declínio (FREIXA; CHAVES, 2008).

Em 395 d.C. o Império Romano foi dividido entre o Oriente e o Ocidente. O Império Romano do Oriente, conhecido como Bizâncio, desenvolvia o comércio e a distribuição de insumos dos mais variados, favorecendo o desenvolvimento da cozinha dos povos por ele abastecidos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A Europa Ocidental, por sua vez, vivenciou a Idade Média, com a criação de mosteiros, conventos e abadias, locais que favoreceram a produção de diversos tipos de doces e bebidas alcoólicas, em especial a cerveja e o vinho. O final da Idade Média foi marcado pela criação das tabernas e estalagens, que serviam refeições aos viajantes. O início da Idade Moderna presenciou o crescimento das cidades graças ao comércio, a criação da imprensa e vivenciou o Renascimento (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Nesse período, a Itália passou a ser símbolo de requinte no mundo ocidental mediante a criação de diversos manuais de etiqueta à mesa e a utilização de porcelanas, toalhas, objetos de ouro e prata e copos de cristal. Tais costumes foram levados à França pela florentina Catarina de Médici quando de seu casamento com Henrique II, e foram então absorvidos pela cultura parisiense, o que fez com que à França fosse atribuída a hegemonia cultural e gastronômica europeia (FREIXA; CHAVES, 2008).

A opulência da monarquia culminou com a Revolução Francesa, em 1789, dando início à Idade Contemporânea, que presenciou o surgimento e crescimento dos restaurantes, além dos *traiteurs*<sup>1</sup>, *delicatessens*<sup>2</sup>, *bistrôs*<sup>3</sup>, cafeterias, cervejarias e negociantes de vinho. Diversos importantes nomes da Gastronomia datam desse momento histórico: Grimond de la Reynière<sup>4</sup>, Jean-Anthelme Brillat-Savarin<sup>5</sup>, Alexandre Dumas<sup>6</sup>, Antonin Carême<sup>7</sup> e Auguste Escoffier<sup>8</sup>.

---

<sup>1</sup> *Traiteur*: Versão francesa da *delicatessen*, onde eventualmente também existem algumas mesas onde se pode comer ou degustar algumas iguarias como *terrines*, *quiches*, patês e saladas incrementadas, tortas etc (ALGRANTI, 2004, p. 494)

<sup>2</sup> *Delicatessen*: Loja especializada em produtos finos da alimentação. A palavra vem do latim *delicatus* (delicado, delicioso) e do verbo alemão *essen*, comer. Loja com profusão de azeitonas, iguarias e pitêus de diferentes procedências, para fino paladar (ALGRANTI, 2004, p. 194).

<sup>3</sup> *Bistrô*: Estabelecimento não muito grande, onde se come e bebe. Segundo o termo, bastante usado sobretudo na França, tem origem na palavra russa *bystro*, que significa rápido. A história relata que data de 1814, por ocasião da invasão russa pela França, no final das guerras napoleônicas, quando os cossacos russos deixavam seus acampamentos em busca de aguardente e pediam-na com pressa, rápido, *bystro*, a fim de voltarem rapidamente para seus postos. Etimologicamente falando, a palavra que usavam para pedir bebida gerou o nome do estabelecimento e o eternizou. Em termos de serviço, num *bistrô* serve-se comida despretensiosa e simples, ainda que muito saborosa (ALGRANTI, 2004, p. 76).

<sup>4</sup> Grimond de la Reynière (1758-1837): Em 1803, Alexandre Balthazar Laurent, pseudônimo de Grimond de la Reynière, lançou o *Almanach des Gourmands* (Almanaque dos *gourmands*, dos apreciadores da boa mesa), o primeiro guia gastronômico, publicado anualmente até 1910. Foi, portanto, considerado o inventor da crônica gastronômica e da crítica de restaurantes. Ele criou também um júri de degustação, uma espécie de confraria que se reunia com periodicidade nos restaurantes, em torno de banquetes gastronômicos para avaliá-los. Para tanto, desenvolveu um selo de qualidade para os pratos e estabelecimentos (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 128).

<sup>5</sup> Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826): Jurista, filósofo, músico e gourmet, escreveu a obra *Fisiologia do Gosto*, de 1825, um conjunto de reflexões científicas, filosóficas e ainda de crônicas divertidas. Descreve ainda como eram as refeições nos restaurantes de primeira classe em seu tempo (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 129).

<sup>6</sup> Alexandre Dumas (1802-1870): O célebre romancista, autor de *Os Três Mosqueteiros* e de tantas outras obras que viraram clássicos da literatura mundial, também era um sábio *gourmet* e escreveu o Grande Dicionário de Culinária que até hoje é considerado uma referência na gastronomia (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 130).

<sup>7</sup> Antonin Carême (1783-1833): primeiro *chef* do mundo a fazer carreira internacional, montou sua própria confeitaria em Paris, onde começou a ficar conhecido e disputado pela aristocracia e burguesia europeia. Os molhos de base, usados ainda hoje na culinária profissional e alguns criados pelos seus antecessores, foram reunidos e aperfeiçoados por Carême para fundamentar as bases da cozinha profissional. O *chef* considerou clássicos quatro molhos: o bechamel (molho branco feito com leite, sal, manteiga, farinha de trigo e noz-moscada), o *velouté* (à base de manteiga, farinha de trigo e caldo de vitela), o alemão (manteiga, farinha de trigo, ovo e vinagre de vinho) e o espanhol (manteiga, farinha de trigo, caldo de carne e purê de tomate). A partir desses molhos básicos seria possível preparar dezenas de outros molhos compostos. Para os bufês frios, Carême desenvolveu receitas de tortas salgadas e patês que eram verdadeiras esculturas. Já no esmero com as peças de confeitaria, então, dava-se ao trabalho de montar



No século XIX a França passou pela Belle Époque, que marcou de forma definitiva a supremacia francesa e instituiu Paris como o centro cultural e gastronômico do mundo, especialmente com a criação em 1895 da escola *Le Cordon Bleu*, referência à Ordem dos Cavaleiros do Santo Espírito, criada pelo rei francês Henrique III em 1578 cuja honraria era representada por uma cruz no pescoço e um cordão azul (o *cordon bleu*). Até hoje a escola de culinária é a instituição de ensino na área mais importante e conhecida do mundo, com filiais em diversos países (LEAL, 2006).

Atualmente a Gastronomia passa por uma dicotomia cultural em virtude da globalização em oposição a uma tendência à regionalização, assim como a disputa entre *Fast Food* e *Slow Food*. A internacionalização da cozinha que aconteceu a partir dos anos 1960 no mundo e 2000 no Brasil provocou o fenômeno da globalização da alimentação, em que hoje se tem acesso a insumos e alimentos oriundos de diferentes locais do mundo. Por outro lado, há uma preocupação com a regionalização da cozinha, em que há uma tendência que visa valorizar o potencial de cada localidade com o que ela possui de melhor e a caracteriza dessa forma (FREIXA; CHAVES, 2008).

A partir do final da Segunda Guerra Mundial o American Way of Life (estilo de vida americano) se proliferou pelo mundo, modificando muito os parâmetros franceses de alimentação até aquele momento, cujo foco se concentrava em preparações muito elaboradas e de difícil execução. E isso trouxe o fenômeno da McDonaldização, um conceito que se tornou um paradigma do processo de maximização da produtividade no âmbito comercial alimentar, e é um derivativo imediato da alimentação rápida, conhecida como *Fast Food*. Numa linha totalmente contrária a esse processo de produção, há o movimento *Slow Food* criado em 1986 que busca resgatar a essência do convívio à mesa, do comer e beber devagar, e preservar as tradições de receitas e ingredientes regionais que se perderam com a globalização (FREIXA; CHAVES, 2008).

É nesse panorama atual que se desenvolve a comensalidade e, por consequência, a Gastronomia, como área do conhecimento. Hoje a compreensão que se tem da produção alimentícia é resultado de todo o contexto acima apresentado e na culinária há "vestígios das trocas culturais entre os povos. As cozinhas são produtos de miscigenação cultural" (FRANCO, 2001, p. 249).

Comer, então, implica um feito social complexo que coloca em cena um conjunto de movimentos de produção e consumo tanto material quanto simbólico, diferenciados e diferenciadores. E, nesse sentido, o consumo de alimentos e os processos sociais e culturais que os sustentam contribuem para a constituição das identidades coletivas, uma vez que são uma expressão de relações sociais e de poder (ALVAREZ, 2002 apud GIMENES, 2010, p. 195).

---

"obras arquitetônicas" em açúcar, reproduzindo, de acordo com o tema do banquete, instrumentos musicais, palácios e navios, entre outras criações artísticas (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 132).

<sup>8</sup> Auguste Escoffier (1846-1935): Chamado de "O Imperador das Cozinhas do Mundo", influenciou a geração de *chefs* da segunda metade do século XIX, sendo seu principal expoente. Ele se preocupou em sistematizar a cozinha clássica francesa, tornando essa mesma cozinha moderna, isto é, destinada às necessidades dos homens que vislumbravam as tecnologias e a agitação do século XX. Foi responsável pela simplificação dos pratos, abolindo a pompa e as suntuosas decorações. Deu importância à composição dos alimentos e à sua harmonia. Era o início da estética voltada para o gosto do alimento principal, com pratos mais simples, em que, ao deixar de lado os ornamentos, praticamente todos os ingredientes eram comestíveis. Na cozinha, era rigoroso. Foi ele o responsável pela organização do trabalho na cozinha, dividindo-o em cinco funções, da forma como se usa até hoje, pelo menos nos restaurantes gastronômicos e/ou de grande porte: *garde-manger* (pratos frios e suprimentos da cozinha), *entremettier* (legumes, sopas e sobremesas), *rôtisseur* (assados, grelhados e fritos), *saucier* (molhos e fundos de base) e *pâtisseries* (confeitaria) (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 134-135).

Nesse contexto, o alimento pode ser entendido como objeto de satisfação das necessidades dos indivíduos de acordo com a essência do consumo simbólico (BAUDRILLARD, 2000, p. 145). A simbologia do alimento no âmbito da hospitalidade o torna unidade funcional de um sistema de comunicações (BARTHES, 1997 apud GIMENES, 2010).

Gastronomia é um campo multidisciplinar (ainda não uma ciência): inclui a atividade reflexiva e operacional sobre o ato de comer e beber, a análise de aspectos culturais e históricos, o gerenciamento dos processos de produção, a consideração das questões relacionadas à dieta alimentar e aos aspectos nutricionais e de saúde (TOMIMATSU, 2011, p. 37).

Outra definição adequada para o termo Gastronomia envolve “a arte do bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição” (GOMENSORO, 1999, p. 195), além “da arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação” (VENTURI, 2010, p.17).

Em virtude de todo esse arcabouço cultural, a Gastronomia, como ramo do conhecimento, reside na área da hospitalidade, especialmente a partir do contexto da comensalidade, da qual é parte intrínseca. E, como tal, será aqui estudada no tocante à formação acadêmica na área. Afinal,

a arte da Gastronomia está intimamente ligada à hospitalidade, onde o ‘dar, receber e retribuir’ para consistir num ‘prato perfeito’, envolve o atendimento, o ambiente, a música, a sensibilidade, a percepção dos momentos vivenciados, pois a cultura, os hábitos e costumes das pessoas são diferentes e o profissional da área necessita estar atento aos detalhes (FURTADO, 2011, p. 15) (grifos do autor).

### **3. Gastronomia no Brasil**

A evolução da Gastronomia no Brasil passou por diversas fases ao longo da história e as mudanças políticas, econômicas e sociais nacionais foram decisivas para seu fortalecimento.

Todo o setor de hospitalidade somente passou a ganhar espaço no Brasil a partir do final da década de 1970, quando os grandes hotéis de luxo chegaram ao Brasil e, com eles, famosos *chefs* franceses para coordenar suas cozinhas (CASTELLI, 2005).

No entanto, as mudanças demoraram a impactar na cultura nacional, pois esses serviços eram apenas acessíveis a uma determinada camada da sociedade, em virtude do alto custo dos ingredientes e com a qualificação dos funcionários.

Até 1930 o Brasil era um país essencialmente agrícola, com uma enorme produção interna voltada à exportação. Ocorre que, com a crise dos anos 1930 a economia mundial entrou em colapso e isso desencadeou uma situação sem precedentes, com ênfase na crise do café que resultou na compra de toda a produção pelo governo brasileiro e consequente destruição da produção numa tentativa desesperada de manter a economia (FREIXA; CHAVES, 2008).

Visando um equilíbrio econômico nacional, a Revolução de 1930 passou a incentivar a industrialização como meta prioritária e o fortalecimento do Estado Nacional. E o resultado disso foi a criação do Processo de Substituição de Importações (PSI), que favorecia a produção industrial nacional em detrimento da importação de produtos estrangeiros.

A consequência disso para o setor foi uma estagnação completa, em que os produtos estrangeiros de boa qualidade não poderiam ser adquiridos em razão das alíquotas altíssimas para sua importação, dificultando a realização de grandes produções culinárias.

Somente em 1990 esse quadro se modificou com a redução das barreiras tributárias em que houve redução das alíquotas de 60% para 12% (COSTA, 2011), como uma resposta a um quadro internacional de economia intercambiável.

Mas a área de hospitalidade passou por alguns revezes nesse ínterim: houve um boom da hotelaria nacional na década de 1970 com a expansão econômica da época, além dos incentivos fiscais concedidos ao setor, como o Fundo Geral do Turismo (Fungetur), entre outros (CASTELLI, 2005).

Ocorre que, na década de 1980, em virtude da instabilidade econômica e do crescimento acelerado da inflação, houve uma desaceleração no desenvolvimento do setor de hospitalidade. Afinal a hospitalidade sempre foi o primeiro setor a se ressentir em momentos de crise em virtude da volatilidade que lhe é intrínseca.

Com o início da década de 1990, o Brasil passou por diversas mudanças que favoreceram uma estabilidade econômica, com o incremento na renda dos cidadãos e, por consequência, uma maior propensão para as viagens. Esse quadro melhorou sua imagem no exterior, colaborou na abertura da economia para o mercado internacional e favoreceu a criação de novas fontes de investimento e financiamento para o setor (CASTELLI, 2005).

Além disso, até a década de 1990 o Brasil tinha pouco contato com a alta cozinha europeia, que somente aqui se estabeleceu de forma definitiva com a abertura de mercado e a redução de impostos sobre alimentos importados, fazendo com que a produção de insumos até então inacessíveis aportassem no mercado brasileiro (FREIXA; CHAVES, 2008).

Em virtude de todo esse panorama e com a chegada de diversos ingredientes internacionais importados que sofisticaram as produções culinárias nacionais – com especial ênfase ao vinho – a culinária passou a desenvolver-se de forma muito acelerada, o que levou a uma grande demanda por profissionais capacitados.

No contexto econômico houve um crescimento gradativo na última década, o que é comprovado pelos números das últimas pesquisas realizadas no país. Em 2010, de acordo com a Revista Exame de janeiro de 2011, o mercado de alimentação faturou 180 bilhões de reais, 79% a mais do que em 2005 (COSTA, 2011).

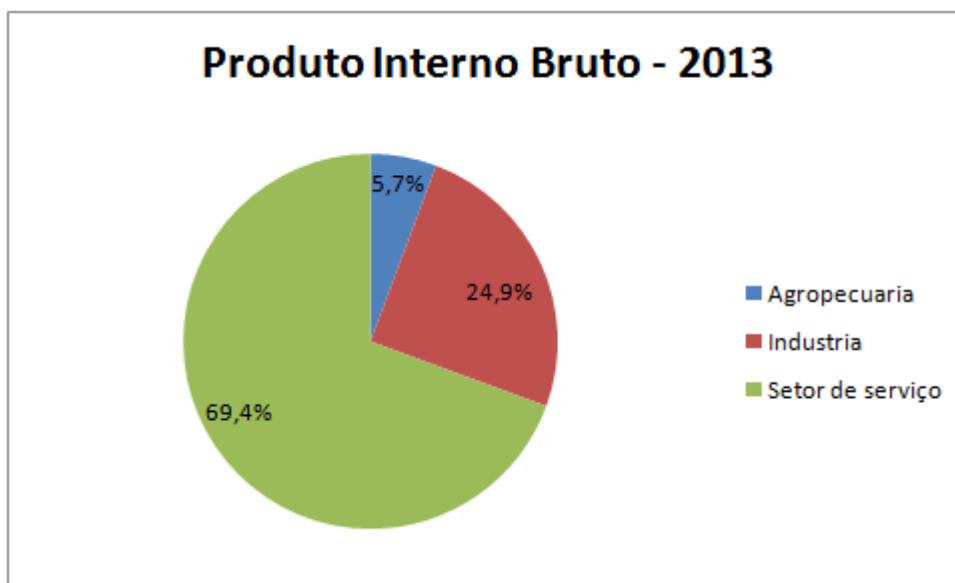
Uma pesquisa publicada em 2011 pela Fundação Getúlio Vargas demonstra que o número de integrantes das classes A e B cresceu de 14 milhões de pessoas em 2001 para 20 milhões em 2010 (FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS, 2011).

Ainda, segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares – Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em parceria com o Ministério da Saúde e o Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão em 2008 e 2009, as famílias brasileiras gastam 31% do seu orçamento com refeições fora do lar em comparação com os 24% que eram destinados a esses gastos em 2002 (IBGE, 2011).

O setor de serviços atualmente encontra-se em plena ascensão, conforme previsto na teoria clássica do pós-industrialismo (BELL, 1976; DORDICK e WANG, 1993 apud CASTELLS, 1999). No Brasil, a participação do setor de serviços em 1999 no Produto Interno Bruto (PIB) – soma das riquezas produzidas no país –, situou-se em 58,3%, respondendo por 57,2% da absorção de mão de obra na economia (IBGE, 1999). E em 2009, o setor de serviços respondeu por 68,5% do PIB e por mais de 70% dos empregos formais. Além disso, foi a atividade econômica que mais recebeu

investimentos estrangeiros diretos: em torno de 45% das aplicações externas no setor produtivo (PEQUENAS EMPRESAS & GRANDES NEGÓCIOS, 2010).

**Figura 1. Produto Interno Bruto Brasileiro – 2013.**



**Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados fornecidos pelo IBGE, Departamento de Contas Nacionais, 2014.**

Os dados divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) sobre o ano de 2013, indicam que o crescimento do setor de serviços continua, afinal ele respondeu por 69,4% do PIB nacional, enquanto a agropecuária – que teve um crescimento em relação aos anos anteriores – respondeu por apenas 5,7% e a indústria por 24,9% (IBGE, 2014).

#### **4. O Ensino Superior em Gastronomia**

Na Europa o início da capacitação de profissionais remonta a 1895, com a fundação em Paris da pioneira e mais famosa escola de Gastronomia do mundo, *Le Cordon Bleu*. E nos Estados Unidos da América o início se deu em 1946, com a criação da CIA – *Culinary Institute of America*, outra instituição que é referência em educação para o setor até hoje (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

No entanto, no Brasil, até meados dos anos 1990 a profissão de cozinheiro era exercida basicamente por “pessoas sem qualificação, em boa parte, migrantes vindos do Nordeste, e que tentavam a vida como operários, pedreiros ou nas cozinhas de restaurantes” (BIANCO, 1999 apud MONTEIRO, 2011, p. 197).

No mundo todo, durante o período de 1940 até meados da década de 1970, os cursos ministrados na área eram essencialmente profissionalizantes e realizados por instituições de ensino técnico; o foco era apenas proporcionar mão de obra qualificada para entrar no mercado de trabalho rapidamente e atender a uma demanda emergencial, especialmente em virtude do grande crescimento do setor durante a década de 1970. O primeiro curso técnico para a formação de cozinheiros no Brasil foi criado em 1969, pelo Serviço Nacional de Aprendizagem (Senac), em Águas de São Pedro (QUEIROZ, 2011).

Somente em 1994 o Serviço Nacional de Aprendizagem (Senac), em parceria com o *Culinary Institute of America*, lançou o curso de Cozinheiro Chef Internacional, o primeiro curso de Gastronomia pago no país, que contava apenas com professores americanos, *chefs* de cozinha que se mudaram para o Brasil. Até então eram oferecidos no Brasil apenas cursos de culinária com o objetivo de ensinar as moças como serem boas donas de casa ou truques básicos de cozinha, além de cursos livres de capacitação para cozinheiros (COSTA, 2011).

Em 1999 surgiram os primeiros cursos superiores de Gastronomia no país: o Curso de Bacharelado em Turismo com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina, em Florianópolis; o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia no formato sequencial na Universidade Anhembí Morumbi em São Paulo; e o Curso de Gastronomia nas modalidades sequencial e graduação na Universidade do Vale do Itajaí em Balneário Camboriú (MIYAZAKI, 2006 apud HEBBEL, 2011). No ano seguinte o Senac passou a oferecer o curso de tecnologia em Gastronomia, proporcionando aos egressos deste curso a possibilidade de seguir carreira prática na cozinha ou acadêmica (COSTA, 2011).

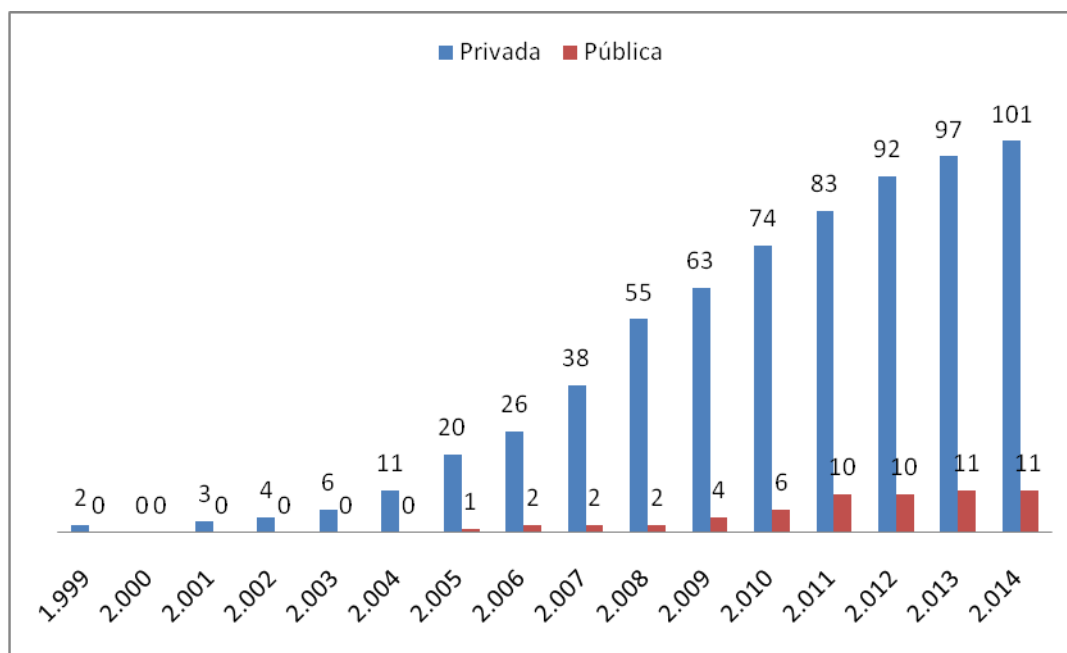
Ainda assim, o número de cursos de Gastronomia no Brasil era inexpressivo. Essa situação somente se alterou a partir do final da década de 2000, com um aumento significativo de cursos na área por todo o território brasileiro. Isso se deve em grande parte à crescente aceitação nacional da televisão por assinatura que exhibe emissoras de televisão internacionais, em que são apresentados programas diversos sobre Gastronomia e culinária. Tanto assim é que "a divulgação na mídia da profissão de *chef* de cozinha e dos programas de televisão acabaram por 'glamourizar' a profissão" (QUEIROZ, 2011, p. 159, grifo da autora).

Verificou-se uma explosão de cursos superiores no final da década de 1990, que, de 52 cursos, em 1996, passou para 330, em 2002, considerando os cursos de turismo (284), hotelaria (22), turismo e hotelaria (19), Gastronomia (3) e lazer e eventos (2) (SOLHA, 2002, p. 155).

Diante desse quadro, os números de cursos e matrículas na área de Gastronomia vêm aumentando cada vez mais, o que demonstra o prestígio que a profissão hoje proporciona. No Censo realizado em 2009 pelo Ministério da Educação e Cultura, existiam 67 faculdades no Brasil oferecendo cursos de graduação em Gastronomia. Em 2014 no site do Ministério da Educação e Cultura 112 instituições de ensino oferecem cursos de graduação na área, tanto em tecnologia quanto em bacharelado no Brasil, frisando que somente no Estado de São Paulo são 34 instituições (BRASIL, 2014, s/p.).

A Figura 2 apresenta dados significativos sobre a expansão do curso de Gastronomia no Brasil, especialmente na categoria administrativa privada, o que comprova grande aumento de procura pela formação acadêmica no setor.

**Figura 2. Quantidade de Cursos de Gastronomia em Atividade por Categoria Administrativa – Brasil – 2014.**



**Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados disponíveis no site do Ministério da Educação, 2014.**

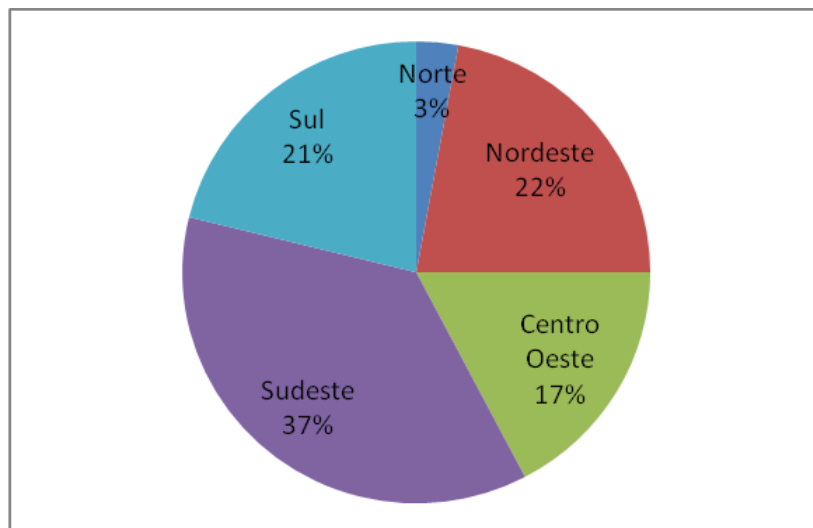
Importante ressaltar ainda que a procura pelo curso de bacharelado em Gastronomia oferecido pela Universidade Federal do Rio de Janeiro em 2011 superou a proporção candidato/vaga de cursos tradicionalmente concorridos como medicina e engenharia, além de ser o segundo curso mais concorrido da Universidade Federal Rural de Pernambuco e da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (BRASIL, 2014, s/p.).

Os cursos de Gastronomia se dividem entre bacharelado e tecnológico exclusivamente. Não mais existem cursos sequenciais na área. Há apenas oito instituições dentre todas que oferecem o curso no formato bacharelado, que proporciona conhecimento técnico e científico sobre a área. Dentre elas, quatro são instituições de ensino superior de categoria administrativa privada sem fins lucrativos: Universidade do Vale do Itajaí (Santa Catarina), Centro Universitário do Norte Paulista (São Paulo), Faculdades Integradas Associação de Ensino de Santa Catarina (Santa Catarina) e Centro Universitário da Fundação Educacional de Barretos (São Paulo). As demais são universidades públicas federais: Universidade Federal da Bahia, Universidade Federal do Ceará, Universidade Federal do Rio de Janeiro e Universidade Federal Rural de Pernambuco.

O bacharelado conta com disciplinas práticas e teóricas ao longo de quatro anos. Na parte teórica, são trabalhados os conteúdos de história da gastronomia, bioquímica, microbiologia e segurança dos alimentos, funcionamento de restaurantes, desenvolvimento de pessoal e higiene, além de sociologia, matemática, estatística, psicologia, direito, legislação aplicada e gestão financeira. A prática compreende os conteúdos de elaboração de coquetéis e drinques, panificação, sobremesas, confeitaria, cozinhas brasileira e internacional, arte em frutas e legumes, enologia, café da manhã e serviço de quarto e cozinha alternativa. Em alguns cursos fazem parte do currículo aulas de inglês, espanhol e francês instrumentais (GUIA DO ESTUDANTE, 2014).

O curso tecnológico, por sua vez, conta com 104 (cento e quatro) instituições de ensino espalhadas por todas as regiões brasileiras: do total, a Região Norte responde por 3% (três IES); a Região Nordeste por 22% (23 IES); a Região Centro-Oeste por 17% (18 IES); a Região Sudeste por 37% (38 IES) e a Região Sul por 21% (22 IES), conforme figura 3.

**Figura 3. Cursos de Tecnologia em Gastronomia por Região – Brasil – 2014.**



**Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados disponíveis no site do Ministério da Educação, 2014.**

Ele é mais focado na prática e em geral conta com conhecimentos sobre a área gerencial ou administrativa ao longo de dois anos. Nesse caso, o aluno passa a maior parte do tempo na cozinha, aperfeiçoando habilidades como o manuseio de instrumentos e técnicas de preparo. Recebe noções básicas de higiene e segurança alimentar e aprende a organizar eventos e banquetes. Há algumas disciplinas da área de administração e marketing, como custos, gestão de pessoas e empresarial. Algumas faculdades têm disciplinas especiais, como gastronomia hospitalar, dietas alternativas e técnicas dietéticas (GUIA DO ESTUDANTE, 2014).

Visando contextualizar o ensino tecnológico no Brasil, importante denotar seu início e trajetória: em 1968 foi proposta uma reforma universitária que, entre outros aspectos importantes, previa a criação de cursos profissionalizantes de curta duração. Em 1980 foi aprovada a Resolução CFE n.º 12/1980 que atribuiu aos cursos de tecnologia o grau de formação superior. Em 2002 o Parecer CNE/CP n.º 29/2002 foi taxativo no tocante às Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais (DCNs) para a Educação Profissional de Nível Tecnológico ao determinar a estruturação de tais cursos de acordo com os interesses e demandas econômicos (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

As DCNs para os cursos tecnológicos classificam os cursos por eixo temático. A Gastronomia se enquadra, por suas características ligadas à comensalidade, na área de Turismo e Hospitalidade, juntamente com os cursos de Eventos, Gestão de Turismo, Gestão Desportiva e de Lazer, e Hotelaria. Além disso, o serviço de alimentos e bebidas é "um elo forte da cadeia produtiva do turismo, pois o turista necessariamente busca alimentação quando está fora do seu ambiente" (BRASIL, 2010).

Cabe ressaltar que as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais definem a caracterização desta área profissional compreendendo "atividades, inter-relacionadas

ou não, referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços turísticos e de hospitalidade". Dentre os serviços de hospitalidade estão incluídos a alimentação, serviços de alimentação prestados em "restaurantes, bares e outros meios, como empresas, escolas, clubes, parques, aviões, navios, trens, ou ainda em serviços de bufês, 'caterings', entregas diretas, distribuição em pontos de venda" (BRASIL, 2001, p. 23). Dentro dessa definição, as diretrizes indicam que o curso nesta área:

Compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo. (BRASIL, 2007, p.6).

Importante frisar que o foco dos cursos de tecnologia reside na formação de gestores, administrando empresas ligadas à área de formação escolhida, buscando o domínio e aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos. São, pois, cursos regulares de educação superior de curta duração que visam formar profissionais para atender a campos específicos do mercado de trabalho. O profissional formado recebe a denominação de Tecnólogo e pode dar continuidade aos estudos, cursando uma pós-graduação *Stricto Sensu* – desde que a instituição de ensino que pretende ingressar o autorize – e *Lato Sensu* (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

Com o intuito de alinhar todos os cursos tecnológicos que existiam no Brasil, o Ministério da Educação e Cultura, em conjunto com a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), publicou em 2010, o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, que passou a ser a referência para criação e manutenção dos cursos de tecnologia.

Este Catálogo define a única redação permitida para o curso de gastronomia dentre os cursos tecnólogos. Define também como carga horária mínima 1.600 (mil e seiscentas) horas, além da infraestrutura exigida composta de "biblioteca, incluindo acervo específico e atualizado; cozinha fria e quente; laboratório de bebidas; laboratório de informática com programas específicos; laboratório de panificação e confeitaria; e restaurante didático" (BRASIL, 2010, p. 44 e 45).

O Catálogo determina o foco do curso:

O tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é uma arte (BRASIL, 2010, p. 44).

Tendo em vista que a formação em gastronomia no Brasil possui em sua grande maioria natureza técnica e tecnológica, em que o foco se remete exclusivamente ao ensino profissionalizante, depreende-se que os olhares nessa área estão voltados primordialmente para o mercado de trabalho, deixando para segundo plano a compreensão acadêmica e o estudo científico da atividade, comumente vista como apenas um meio para produção de alimentos, obrigatoriamente refinados e saborosos.



Tanto assim é que não há, no Brasil, programas de pós-graduação *stricto sensu* em gastronomia propriamente, mas somente para conteúdos afins, como alimentos, nutrição e hospitalidade. Isso evidencia ainda mais a falta de demanda por uma formação acadêmico-científica no setor.

Por outro lado, a formação em Gastronomia no Brasil atende ao disposto na Classificação Brasileira das Ocupações (CBO), que identifica e classifica as ocupações no mercado de trabalho, unicamente para fins de registro. Segundo a CBO, o profissional é denominado de "chefe de cozinha, *chef*, chefe de partida, chefe executivo de cozinha, encarregado de cozinha, subchefe de cozinha, supervisor de cozinha, tecnólogo em Gastronomia ou gastrólogo" (BRASIL, 2014, s/p.). Ainda nos termos do Catálogo, os profissionais chefes de cozinha e afins:

Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários (BRASIL, 2014, s/p.).

Cabe frisar aqui que ainda não há regulamentação para a profissão em Gastronomia, mas há dois projetos de lei em tramitação: o Projeto de Lei n.º 6.049/2005 e o Projeto de Lei n.º 2.079/2011.

O Projeto de Lei n.º 6.049/2005 dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de cozinheiro, definindo-o como

aquele que manipula e prepara alimentos, observando os processos de cocção, os padrões de qualidade, os métodos de conservação e as boas práticas de manipulação dos alimentos em meios de hospedagem, restaurantes, bares, quiosques, hospitais, escolas, indústrias, residências e similares (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2014, s/p.).

E determina ainda que somente poderão exercer a profissão de cozinheiro:

Os portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles, que à data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há, pelo menos, três anos (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2014, s/p.).

E o Projeto de Lei n.º 2.079/2011, por sua vez, regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia. Nos termos do projeto, gastrólogo é o profissional que "possui conhecimentos teóricos e habilidades práticas necessárias para desenvolver as suas iguarias" (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2014, s/p.). E ele ainda diferencia o gastrônomo (bacharel em Gastronomia) do gastrólogo (tecnólogo em Gastronomia), concedendo atribuições próprias a cada uma das atividades.

Essa proliferação de cursos no Brasil trouxe um grande número de pessoas interessadas no tema, aumentando a gama de perfis de interesse e fazendo com que a diversidade que permeia o grupo de alunos ingressantes seja muito ampla, constituída por pessoas das mais diferentes idades, etnias, culturas, situações econômicas e formações. O que une esse grupo de pessoas em geral é o interesse por desenvolver preparações harmônicas, lucrativas e saborosas, além de visualmente interessantes, com base numa formação científico-tecnológica.

## 5. Conclusão

A evolução do curso de ensino superior em Gastronomia no Brasil a cada dia assume contornos mais expressivos, como apresentaram os números acima. Isso demonstra o potencial que o setor está começando a desenvolver. Muito embora não haja uma cultura tradicional no país sobre Gastronomia, essa tendência está modificando o quadro atual, inclusive com propostas de regulamentação da profissão, que está se tornando cada vez mais necessária.

Na mesma linha, a área de serviços encontra-se em franca expansão, possibilitando o desenvolvimento econômico do país com base nas oportunidades que o setor oferece. A migração da mão de obra anteriormente utilizada na produção agrícola para a atuação em serviços é uma realidade evidente, e que conduz inapelavelmente a uma maior profissionalização da área.

Em decorrência disso, há um aumento significativo dos cursos da área de hospitalidade, especialmente o curso de Gastronomia, que atrai um grande e variado número de interessados. O gráfico que trata da abertura de cursos no Brasil demonstra claramente que ele tem muito a expandir, e que as instituições de ensino superior estão aderindo cada vez mais a essa tendência, afinal desde seu início não houve sequer um ano em que não fossem abertos novos cursos e a partir dos primeiros, o mínimo de cursos iniciados por ano foi de quatro, o que demonstra a força que ele está assumindo tanto em instituições públicas quanto privadas.

As tendências comprovam que o futuro do país está se direcionando para o setor de serviços, e a Gastronomia é um grande "carro-chefe" da área, aumentando a credibilidade e o interesse pela hospitalidade, fortalecendo o setor e todos seus profissionais.

## Referências

ALGRANTI, Marcia. **Pequeno dicionário da gula**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1825.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. **E-MEC** – Sistema de Regulação do Ensino Superior. Disponível em: <<https://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em 20 mar. 2015.

\_\_\_\_\_. Ministério do Trabalho e Emprego. Portal do Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupações**. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/>>. Acesso em 23 mar. 2014.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo e Fundação Universa. **Cadastur e meu negócio** – restaurante, cafeteria, bar e similares. Cartilha do projeto "Empresa Formal, Turismo Legal". Brasília: Fundação Universa, 2010.

CÂMARA DOS DEPUTADOS. **Projeto de lei e outras proposições**. Disponível em: <<http://www.camara.gov.br/sileg/default.asp>>. Acesso em 23 mar. 2015.

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2005.

CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede**. A era da informação: economia, sociedade e cultura. Volume 1. Tradução de Roneide Venancio Majer. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

COSTA, Zenir Dalla. A cozinha brasileira, sua formação, definição e transformação. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. P. 140-146.

DIAS, Célia Maria de Moraes. O modelo de hospitalidade do hotel Paris Ritz: um enfoque especial sobre a qualidade. In: DIAS, Célia Maria de Mores. **Hospitalidade:** reflexões e perspectivas. Barueri/SP: Manole, 2002. P. 97-129.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** uma história da Gastronomia. São Paulo: Senac, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS. **Os emergentes dos emergentes:** reflexões globais e ações locais para a nova classe média brasileira. Centro de Políticas Sociais – Fundação Getúlio Vargas. Jun. 2011. Disponível em: <<http://cps.fgv.br/brics>>. Acesso em 20 mar. 2015.

FURTADO, Silvana Mello; CHIMIRRA, Vanessa; GOMES, Fábio; MIRANDA, Ubiratan. **A&B em diferentes eventos:** entre gestão e receitas. São Paulo: LCTE Editora, 2010.

GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia.** Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

HEBBEL, Ingrid Schmidt. Pesquisa acadêmico-científica nos cursos superiores de Gastronomia no Brasil. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em Gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. P. 119-139.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009:** análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <[http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008\\_2009\\_analise\\_consumo/pofanalise\\_2008\\_2009.pdf](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_analise_consumo/pofanalise_2008_2009.pdf)>. Acesso em 20 mar. 2015.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2006.

MONTEIRO, Renata Zambon. Infraestrutura de uma escola de Gastronomia: arquitetura, conforto, logística e estética. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em Gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. P. 197-211.

PEQUENAS EMPRESAS & GRANDES NEGÓCIOS. **Prestação de serviços é setor que mais cresce na economia nacional.** Da Agência Brasil de Notícias. Publicado em 06 ago. 2010. Disponível em: <<http://revistapegn.globo.com/Revista/Common/0,,EMI161269-17180,00-PRESTACAO+DE+SERVICOS+E+SETOR+QUE+MAIS+CRESCE+NA+ECONOMIA+NACIONAL.html>>. Acesso em 16 abr. 2015.

QUEIROZ, Marina. A importância dos estudos sensoriais na formação do *chef* de cozinha. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.).

**Formação em Gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. P. 158-170.

REJOWSKI, Mirian. **Turismo e pesquisa científica:** pensamento internacional, realidade brasileira. São Paulo: Papirus, 1996.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). In: **Revista Turismo Visão e Ação.** Eletrônica, v. 15, n. 2, p. 166-184, mai-ago 2013.

SOLHA, Karina Toledo. Evolução do turismo no Brasil. In: REJOWSKI, Mirian (org.). **Turismo no percurso do tempo.** São Paulo: Aleph, 2002. P.123-161.

TELFER, Elizabeth. A filosófica da "hospitalidade". In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (orgs.). **Em busca da hospitalidade:** perspectivas para um mundo globalizado. Tradução de Carlos David Szlak. Barueri, SP: Manole, 2004. P. 53-78.

TOMIMATSU, Eiji. Um cardápio chamado carreira. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em Gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. P. 29-48.

VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 2010.

**Recebido em 30/09/2015 e Aceito em 07/03/2016.**

## **A profissionalização da gastronomia e o desenvolvimento do Jornalismo Gastronômico no jornal *Folha de São Paulo***

*The professionalization of gastronomy and the development of Food Journalism in the newspaper Folha de São Paulo*

Bianca Arantes dos Santos

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP – Campus de Bauru  
Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação - Bacharelado em Comunicação Social - Jornalismo  
{bianca.arantes.santos@gmail.com}

**Resumo.** A preocupação com o ensino profissional da gastronomia surge juntamente com o estabelecimento dos primeiros restaurantes de alta gastronomia instalados no Brasil. Com a valorização destes profissionais pelas classes urbanas, desponta uma maior busca pela formação de uma mão de obra especializada. Dentro desse contexto, aparecem também as primeiras coberturas gastronômicas realizadas pelos grandes veículos de informação brasileiros, que buscam se tornar guias para esses novos consumidores. Em 1988, a *Folha de São Paulo* torna-se uma das pioneiras entre os grandes veículos impressos brasileiros a reservar um suplemento somente para a cobertura da temática gastronômica, o caderno *Comida*. O presente artigo tem como objetivo mostrar a relação existente entre a profissionalização da gastronomia brasileira e o desenvolvimento do jornalismo gastronômico no país.

**Palavras-chave:** jornalismo gastronômico, profissionalização da gastronomia no Brasil, gastronomia.

**Abstract.** *The concern with the vocational education of professionals of gastronomy emerges together with the establishment of the firsts fine dining restaurants established in Brazil. With the rise in the appreciation of these professionals by the urban classes, emerged a higher search for the constitution of a specialized manpower. Within this context, the first's articles within the food coverage appear in Brazilians newspapers, seeking to become guides for these new consumers. In 1988, the Folha de São Paulo becomes a pioneer among Brazilian print media for reserving an entire editorial office, the Comida, to cover the food theme. This article aims to show the link between the professionalization of Brazilian cuisine and the development of the food journalism in the country.*

**Key words:** *food journalism, professionalization of gastronomy in Brazil, gastronomy.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, 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](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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

## 1. Introdução

A comida e os hábitos alimentares relacionados ao seu consumo e preparo, estão intrinsicamente ligados à identidade cultural de uma população e ao contexto de uma sociedade; sendo definidos por sua história, geografia, clima, relevo, processos de desenvolvimento e outras características culturais dos povos que habitam e já habitaram uma determinada região.

Ao longo de sua história, a culinária do Brasil sofreu influência, portanto, de diversas tradições, hábitos, ingredientes, preparações e alimentos trazidos pelas nacionalidades e grupos que formaram o país e ajudaram a definir o que o povo brasileiro, levando em conta as especificidades de cada região, vê como comida, e quais os modos considerados corretos de produzi-la e consumi-la.

Desde seu primórdio, a humanidade tem desenvolvido técnicas e rituais ligados à alimentação. Com a descoberta do fogo, o alimento se tornou mais fácil de ser digerido, o que, juntamente com o desenvolvimento da agricultura, deu mais energia para os seres humanos e permitiu que essas primeiras sociedades começassem a se desenvolver de modo mais rápido, havendo um aumento geral e progressivo da população em correspondência a uma melhoria da alimentação humana. (BROTHWEEL e BROTHWELL, 1971, p.18)

Gradativamente, a descoberta de vários tipos de utensílios, ingredientes e o uso de especiarias usados na cozinha fizeram surgir técnicas culinárias cada vez mais bem elaboradas, até chegar à cozinha comercial e industrial, em que o chefe de cozinha se expressa em sua profissionalização. (CABRAL, 2014)

Dentro desse contexto, a Gastronomia - do grego "estudo do estômago" - é um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais e utensílios usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados. Ela costuma envolver a combinação de tradição - saber do povo ligado à exploração dos produtos da região -, com a inovação, com o objetivo de inventar, renovar e experimentar em cima dessa tradição.

Assim sendo, as culturas culinárias são construídas através das trocas culturais entre os povos, sendo produtos de uma mescla dessas diferentes formas e expressões de culturas. A culinária, portanto, não é estática, sua evolução ocorre segundo o contexto histórico e geográfico no qual está inserida.

Todas as transformações da economia têm repercussões nos processos de produção e distribuição de alimentos e influenciam profundamente a culinária, os hábitos alimentares e a própria estrutura da vida doméstica. (FRANCO, 2004, p. 262).

Nesse contexto, o jornalismo gastronômico surge como uma vertente do jornalismo que tem como objetivo registrar a culinária e os hábitos sociais relacionados à alimentação de uma sociedade. Para tanto, esse tipo de jornalismo engloba a cobertura das novidades do cenário gastronômico, tais como lançamentos de produtos e abertura de restaurantes,

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – março de 2016

além de abarcar outros conteúdos variados, como receitas, críticas de restaurantes e de bebidas, notícias relacionadas ao meio gastronômico, resenhas de livros, comentários sobre novos produtos, eventos, relatos de viagens, mudanças em restaurantes, a influência do contexto político e econômico geral no mercado gastronômico e outros.

## **2. Métodos e técnicas**

Com o objetivo de analisar a possível relação entre o processo de profissionalização do mercado gastronômico brasileiro e o desenvolvimento e amadurecimento de uma cobertura jornalística especializada neste universo, foi realizada uma pesquisa bibliográfica, que foca-se nessa evolução do mercado gastronômico, e um estudo dessa cobertura gastronômica em seu início.

Para tanto, a cobertura gastronômica realizada pelo jornal *Folha de São Paulo* durante o período inicial da profissionalização da gastronomia no Brasil através de cursos técnicos foi escolhida como objeto principal de pesquisa, por este ter sido um dos periódicos pioneiros nessa cobertura através do seu caderno *Comida*, que teve suas edições correspondentes aos seus primeiros anos, de 1988 até 1992, analisadas para este artigo. Essas edições foram encontradas gratuitamente na internet no acervo online da *Folha de São Paulo* e foram lidas e fichadas, de modo que fosse possível identificar abordagens, temas, tendências e os contextos social e histórico que aparecem na cobertura realizada pelo periódico semanalmente, a fim de que fosse possível averiguar a influência da profissionalização da gastronomia brasileira no conteúdo e na criação do caderno.

Escolheu-se realizar uma análise histórica desse processo, pois se acredita que esta seja a alternativa que melhor permitirá que haja uma maior visibilidade de como o processo de profissionalização das cozinhas dos restaurantes brasileiros, focando-se na região Sudeste do país, influenciou o desenvolvimento do jornalismo gastronômico nos jornais paulistanos de grande tiragem no final da década de 1980, caso do jornal *Folha de São Paulo*.

Ao estudarmos a gastronomia é possível constatar que mais do que alimentar-se de acordo com o meio ao qual pertence, o ser humano alimenta-se em conformidade com a sociedade, o grupo social e o contexto em que se encontra, designando distinções e fronteiras precisas entre esses hábitos e costumes alimentares específicos que formam a tradição culinária de uma determinada região e grupo.

Cada indivíduo age, portanto, de acordo com essas premissas, no entanto, seu comportamento pode variar conforme o contexto específico que ele está inserido; um exemplo disso é o fato de possuímos alimentos vistos como festivos - bolos confeitados, salgadinhos e brigadeiro são alguns exemplos -, assim como pratos e alimentos considerados comuns, tais como arroz, feijão, pão e leite. É durante este processo de estabelecimento de fronteiras que é determinado não somente aquilo que é comida, mas também como ela será consumida, quando, e qual a técnica que será utilizada para a elaboração e armazenamento da mesma com intenção de preservá-la.

Frederico (2007, p.11) destaca que historicamente, a gastronomia sempre teve relação com a construção e manutenção do status social, pois o consumo de determinados alimentos pode ser, além de moda, maneira de provar diferenciação social ou de conquistá-la, o que faz com que um ingrediente possa cair em desuso por deixar de ser raro e caro, tornando-se acessível à maioria das pessoas.

Por sua vez, Santos (2005, p.12) alega que os costumes alimentares constituem uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas

alimentares têm referências dentro da própria dinâmica social. Os alimentos não seriam apenas alimentos no sentido estrito. Para o autor, o ato de alimentar-se é um ato nutricional e social, pois formam atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.

A historicidade gastronômica esclarece e é esclarecida pelas manifestações culturais e sociais, agindo como uma espécie de espelho de sua época e contexto. Os aspectos de permanência e mudanças dos hábitos e das práticas alimentares estão diretamente relacionados à própria dinâmica social. Eventos históricos como guerras, imigrações, crises econômicas, avanços tecnológicos e a própria globalização afetaram essas práticas alimentares, introduzindo novos hábitos, ingredientes e preparos. Todo alimento consumido por uma sociedade detém manifestações culturais e sociais, refletindo marcas e acontecimentos de um determinado contexto geográfico e sócio histórico.

### **3. A profissionalização da gastronomia paulista**

A culinária da região Sudeste se desenvolve como uma cozinha de forte influência portuguesa e indígena – a cozinha africana possuía um destaque menor nessa região do que em outras regiões do país, tais como o Nordeste.

Ao contrário de Salvador, onde a grande presença de escravas e libertas de origem africana influenciou fortemente o cardápio do que era servido nas ruas, em São Paulo a predominância do cardápio indígena foi marcante. Em São Paulo, o cardápio da rua era dominado por petiscos baseados nas "iguarias de bugre" (içãs torradas, pinhão cozido, amendoim, etc.) e na farinha de milho (bolos, pastéis, cuscuz, etc.). (Silva, 2014, p. 83)

Até o Século XIX, o Sudeste possuía, então, uma cozinha baseada em alimentos simples, tais como raízes, carnes, grãos e vegetais, que haviam sido disseminados por toda a região, o que fez com que os estados da região possuíssem uma cultura gastronômica bastante próxima uma das outras, em relação aos ingredientes utilizados e ao modo de preparo dos alimentos que viriam a ser consumidos.

As diversas mudanças e transformações ocorridas na cidade de São Paulo ao final do século XIX, de acordo com Silva (2014, p. 82) também se refletiram em uma metamorfose das formas de alimentação da população paulistana. Com o crescimento e desenvolvimento cada vez maiores e mais rápidos da cidade de São Paulo, parte da população e, até mesmo o governo, passa a desejar uma mudança no modo como era feita a venda e consumo de alimentos nas ruas da cidade, para algo considerado como mais "moderno", com estabelecimentos destinados para este fim, tais como os cafés.

Esse é o período do surgimento do fogão a gás em algumas casas e comércio paulistanos, e também do surgimento dos mercados, cafés, confeitarias e restaurantes. A rua e o espaço doméstico sofreram grandes transformações, e a alimentação pode ser uma excelente plataforma para entendermos esse processo e suas articulações. (Silva, 2014, p. 82)

Com isso parecem concordar Freixa e Chaves, segundo os autores (2008), no começo do século XX, a capital paulista via o rápido desenvolvimento das atividades industriais e dos



meios de transporte públicos. Com isso, a sociedade passou a demandar mais opções de locais onde pudessem ter lazer e ao mesmo tempo comer bem. As confeitarias, salões de chá e os poucos restaurantes de hotéis da época já não eram mais satisfatórios, tornando-se necessário criar restaurantes com as mesmas características dos primeiros estabelecimentos franceses, do século XVIII, ou seja, locais onde eram oferecidos vários pratos, escolhidos à *la carte* pelo freguês, com preço fixo, pago no final da refeição.

Apesar desse processo de modernização da gastronomia paulistana e do afastamento da comida tradicional, que passa a ser vista como "caipira", foi somente a partir de 1979 que alguns *chefs* franceses chegaram ao Brasil, tal como Laurent Suaudeau, chef da cozinha do restaurante *Le Saint-Honoré*, do qual Paul Bocuse era consultor, do Hotel *Le Méridien*, em Copacabana, no Rio de Janeiro. Também em 1979, o *chef* Claude Troisgros chega ao Brasil para chefiar a cozinha do *Le Pré Catelan*, no *Rio Palace*, enviado por Gaston Lenôtre. Ao chegarem às terras brasileiras, esses *chefs* estrangeiros precisaram se adaptar a novos e ainda desconhecidos ingredientes. Em meio aos seus testes, eles acabaram por adaptar modos de preparo tipicamente franceses em refeições com características brasileiras, dando o tom do que viria a ser considerado como a alta gastronomia brasileira em um primeiro momento.

No entanto, Freixa e Chaves (2008) afirmam que até os anos 1990, a cozinha nacional continuava não sendo valorizada, pois alguns consideravam, inclusive, que não existia "gastronomia brasileira", pois se julgava que o termo "gastronomia" deveria estar ligado somente às classes privilegiadas e à alta cozinha.

Masano (2011, p. 158), após entrevistar jornalistas especializados na cobertura gastronômica brasileira, verificou que os entrevistados eram unânimes ao apontar a importância exercida pela abertura das importações, ocorrida na década de 1990, como uma das maiores mudanças da época, o que teria permitido que novos ingredientes e produtos chegassem ao mercado paulistano. De acordo com Masano (2011, p. 158-160), a abertura teria causado não apenas um aumento na quantidade de produtos alimentícios disponíveis, mas também uma melhora na qualidade dos mesmos.

Além disso, na década de 1990, surge um novo mercado consumidor em São Paulo com o crescimento da quantidade de pessoas que agora tinham um maior interesse pela gastronomia e que buscavam experiências diversas, tais como provar novos ingredientes e pratos, e visitar os restaurantes mais famosos da cidade. Esse movimento gera uma maior necessidade do público de se manter informado, abrindo um mercado novo para o jornalismo, o qual alguns veículos aproveitam, criando novos suportes jornalísticos para esse mercado especializado.

Esse processo faz com que se torne necessário uma maior especialização dos profissionais que trabalham com a gastronomia, o que permite a criação de mais cursos relacionados ao tema.

### **A formação do profissional de gastronomia**

Tradicionalmente ensinado e passado adiante através de um treinamento informal, ou seja, de mãe para filha, por exemplo, o conhecimento gastronômico se torna cada vez mais uma profissão celebrada. De acordo com Rubim e Rejowski (2013, p. 168), o interesse no ensino profissional da gastronomia surge com o estabelecimento dos primeiros restaurantes de alta gastronomia instalados no Brasil. Com a valorização destes profissionais pelas classes urbanas, desponta uma maior busca pela formação de uma mão de obra especializada.

Esse cenário parece se repetir na história em diversos países e regiões. Um dos primeiros países a adotar os restaurantes como local de alimentação da população, a França, também foi uma das pioneiras no que concerne às escolas de gastronomia e culinária. Fundada em 1895 a *Le Cordon Bleu*, ainda hoje uma das mais famosas escolas de gastronomia do mundo, primeiramente deu destaque apenas para os cursos profissionalizantes relacionados aos serviços de hospitalidade, tais como os de cozinheiro profissional e garçom. Mais tarde, ela incorporou cursos de administração ao seu currículo.

Inspirado na escola francesa, em 1946, nos Estados Unidos, o *Culinary Institute of America* (Instituto Culinário da América) também passa a oferecer primeiramente somente cursos com foco na prática das técnicas e do conhecimento culinário e, posteriormente, em 1990, cursos de graduação, tais como bacharelado em Ciências Culinárias, bacharelado em Estudos da Alimentação Aplicados e bacharelado em Artes Culinárias.

De acordo com Rubim e Rejowski (2013, p.168), no Brasil, foi somente durante o período do Estado Novo, de 1937 a 1945, que começou a surgir um esforço por parte do governo de Getúlio Vargas para a oferta de formação técnica e profissionalizante. Para tanto, foram criados o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), que se foca mais na parte tecnológica, em 1942, e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) em 1946, que mais tarde seria o responsável por criar os primeiros cursos profissionalizantes na área da gastronomia.

Em 1964, o SENAC cria, então, a primeira escola com cursos de formação técnica-profissional para cozinheiros e outros profissionais envolvidos no funcionamento de um restaurante. A Escola SENAC Lauro Cardoso de Almeida, localizada ainda hoje no Centro de São Paulo, passou a oferecer cursos que tinham como objetivo capacitar garçons, *barmans*, porteiros, recepcionistas e secretários de administração de hotéis e restaurantes.

Só então, em 1970, o SENAC lança em Águas de São Pedro, no interior do Estado de São Paulo, o primeiro curso de cozinheiro profissional, oferecido gratuitamente para alunos carentes financeiramente. Os alunos geralmente oriundos de entidades como a extinta FEBEM, recebiam remuneração para estudar e aprender uma profissão. (TOLEDO, 2010, p. 8)

Com a crescente demanda de profissionais cada vez mais especializados e capacitados que se agrava nos anos 1990, o SENAC cria em 1994, na cidade de Águas de São Pedro, um curso em parceria com o *Culinary Institute of America*, dos Estados Unidos, chamado Cozinheiro Chefe Internacional. Os professores eram, principalmente, chefs vindos dos Estados Unidos ou chefs renomados que já residiam no Brasil e que possuíam uma vasta experiência no mercado.

O curso, por ser pago, não era acessível a todos os interessados. As turmas eram compostas por uma média de 30 alunos, provenientes das classes mais abastadas, que aprendiam os novos conceitos de cozinha e liderança, sendo preparados para um dia virem a liderar suas próprias cozinhas e restaurantes. Enquanto isso, os alunos dos cursos gratuitos, que provinham de todas as classes sociais e regiões, aprendiam sobre o dia a dia de uma cozinha profissional e as técnicas que esses alunos poderiam vir a utilizar dentro desse ambiente, mas como funcionários.

Segundo Toledo (2010, p. 10), o curso Superior Tecnológico de Gastronomia, no entanto, só seria incluído na área definida pelo Ministério da Educação como Turismo e

Hospitalidade como curso superior em 1999, na Universidade do Sul de Santa Catarina, na modalidade bacharelado. No mesmo ano, a Universidade Anhembi-Morumbi, em São Paulo, ofereceu a modalidade sequencial e a Universidade do Vale do Itajaí, de Santa Catarina, ofereceu a modalidade graduação.

O SENAC é a instituição estadual mais antiga a oferecer cursos nessa área no Brasil e teve um aumento, de 2004 a 2006, de 43% referente ao número de alunos dos cursos de tecnólogo em gastronomia e de cozinheiro chefe internacional, mesmo com mensalidade superior a mil reais. Em 1999, a Anhembi Morumbi criou o curso de gastronomia; em 2004, tinha cinco turmas de gastronomia e uma do curso de confeitaria e panificação; em 2006, a faculdade registrou 16 turmas de gastronomia e três de confeitaria, triplicando o número de alunos em dois anos. No final da década de 70, a escola de cozinha Wilma Kowësi oferecia cursos para moças que pretendiam se casar ou queriam aprimorar seus dotes culinários. Atualmente, a procura por cursos básicos é mais diversificada e, principalmente nas aulas noturnas, a presença masculina chega a representar 50% das turmas. (FREDERICO, 2007, p. 12)

Em 2010, segundo Toledo (2010,p. 10), o Brasil, de acordo com dados do INEP (2009), possuía 99 cursos de Gastronomia no território nacional. Desses, cinco oferecem a titulação de bacharel ao término de seis a sete semestres e os demais oferecem diploma de tecnólogo. Os cursos de bacharelado se concentram na região Sul e Nordeste do país. Os tecnólogos concentram-se em São Paulo, a capital conta com 18 cursos e o interior, com 16, num total de 34 cursos oferecidos. Esse crescimento se deu pela busca em suprir um mercado em pleno crescimento e por uma escassez de profissionais capacitados para atender a essa demanda atual.

## 4. O jornalismo gastronômico

### Definição

Nesse processo, o jornalismo gastronômico é uma vertente do jornalismo que tem ganhado cada vez mais importância e reconhecimento, sendo possível encontrá-lo atualmente em diferentes mídias e veículos, o que permite que o público tenha um contato maior com essa temática e possa acompanhar as transformações da gastronomia e da cultura alimentar. Atualmente, o jornalismo gastronômico cumpre, então, a função dos antigos tratados e livros de cozinha, tomando para si o dever de registrar a culinária atual e os hábitos sociais relacionados à alimentação de cada sociedade.

Se no passado os livros e tratados de cozinha traduziam esses hábitos [*culturais relacionados à culinária*] de uma época, hoje, em revistas especializadas, seções ou suplementos, os registros se dão mensal, ou semanalmente, mas têm a mesma relevância, com a diferença de serem feitos em forma de críticas ou reportagens. (FONTES, 2010, p. 21 e 22)

Apesar de não haver a definição de um momento ou data exatos em que o jornalismo começa a discutir a problemática da gastronomia em suas pautas, pode-se afirmar que desde a Antiguidade o ser humano já busca registrar seus hábitos alimentares ou até mesmo estudar a alimentação, o que pode ser comprovado pelo extenso número de manuscritos e livros que tratam sobre o assunto.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – março de 2016

O primeiro livro de cozinha escrito e publicado no Brasil, em 1840, por exemplo, foi "O cozinheiro Imperial", que trazia diversas receitas tradicionais portuguesas e de influência francesa, enfatizando o que era considerado como sendo nossa cozinha nacional, mas que representaria apenas parte da população.

No entanto, conforme Fontes (2010, p. 21), durante algumas décadas a temática da alimentação foi entendida como um interesse unicamente ligado ao público feminino, com a publicação de receitas fáceis, ou nem tanto, para as donas de casa impressionarem seus convidados, ou de textos relacionados à questão do processo de ganho e perda de peso, dependendo da época que o material jornalístico foi produzido e do padrão de beleza propagado. Essa visão simplória restringiu, portanto, esse conteúdo a receitas e dicas em seções de publicações feitas para o público feminino.

Recentemente, o jornalismo passou a enxergar a alimentação como um assunto presente em toda a sociedade e de preocupação de todos os indivíduos que a formam, fazendo com que os profissionais de comunicação se sentissem pressionados a pautar esse assunto. "Além disso, a comunicação não poderia desvincular-se de temas ligados diretamente a aspectos culturais e do cotidiano de uma sociedade, já que também é responsável pela preservação da identidade cultural de uma civilização. (FONTES, 2010, p. 21)".

### **Histórico no Brasil**

Segundo Frederico (2007, p. 6), os acontecimentos da década de 1960 e 1970 no Brasil, ou seja, a Ditadura Militar, podem ter influenciado na formação do jornalismo gastronômico brasileiro. Com a implantação da censura prévia pelo Ato Institucional nº 5, o famoso AI-5, de 13 de dezembro de 1968, os jornais brasileiros passam a buscar modos para driblar os censores ou até mesmo de levar o leitor a entender que o conteúdo outrora encontrado naquela página havia sido censurado pelo Governo Militar. A autora aponta (FREDERICO, 2007, p. 6) que um dos exemplos mais recorrentes ao discorrer sobre a censura sofrida pelos jornais nesse período, é a publicação de receitas ou de versos de *Os Lusíadas*, de Luiz de Camões no lugar de uma matéria censurada.

Se, nos jornais havia uma informação censurada, os editores deixavam vazio o lugar em que deveria aparecer a dita informação. Isto significava a censura. Mas isso também foi proibido. Os vazios (os silêncios) eram visíveis demais como signos da censura. Então, os editores eram obrigados a preencher todas as páginas do jornal, a suprir todos os "vazios". Para não apagar completamente os traços da censura, os editores substituíram esses vazios por receitas de cozinha ou fragmentos do poema épico *Os Lusíadas* de Camões. Os leitores, habituados a seus jornais, sabiam atribuir (ou antes, "devolver") outros sentidos a esses textos por sua localização: página, lugar, dimensão, natureza da "receita", etc. O gesto de ler adquiriu um sentido histórico muito particular nesse momento. Mas resta notar neste caso que a repetição, o hábito, é que possibilita trabalhar o deslocamento. (ORLANDI, 1995, p. 192 *apud* FREDERICO, 2007, p. 6).

A publicação dessas receitas, no entanto, não atingiu o objetivo original dos editores, ou seja, o de causar estranhamento nos leitores, pois mesmo que elas tenham sido publicadas em espaços totalmente reservados para outras editorias ou com informações incorretas de ingredientes e modo de preparo, para indicar que elas não eram um conteúdo desejado e planejado, de que estava cumprindo um papel diferente nas páginas do jornal, tal conteúdo "gerava telefonemas de leitores inconformados" por terem executado suas receitas e não terem dado um resultado satisfatório (ABREU, 2000, p. 72 *apud* FREDERICO, 2007, p. 9).

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – março de 2016

O fato de esse conteúdo ter gerado telefonemas, indica sua repercussão, mesmo que não a desejada, ou seja, que o conteúdo gastronômico poderia ser apreciado pelos leitores desses jornais tradicionais, mesmo sendo o jornal impresso considerado um espaço para notícias vistas como sérias de acontecimentos gerais, políticos, sociais e econômicos.

É nessa época que também surge um dos jornalistas pioneiros do jornalismo gastronômico brasileiro, o crítico de restaurantes e cronista do *Jornal do Brasil*, Roberto Marinho de Azevedo. Durante mais de vinte anos, o jornalista assinou crônicas como *Apicius*, nome de um dos primeiros autores de tratados sobre alimentação, nas quais fazia crítica dos restaurantes que visitava. Usufruindo do anonimato, o crítico escrevia sobre suas experiências gastronômicas sem sofrer pressões dos donos de restaurantes, tendo o mesmo tratamento que os outros clientes, de modo que a sua avaliação pudesse ser isenta.

Apicius desenvolveu um estilo peculiar, no qual às vezes o estabelecimento criticado merecia menos atenção do que outros aspectos pitorescos que observava ou que lhe vinham à mente. Muitas vezes, por causa dessas divagações, seu texto ficava no limiar dos gêneros crítica e crônica. Pode-se mesmo dizer que ele fundou um gênero híbrido único na imprensa nacional. (AMARAL, 2011, p. 01 e 02)

De acordo com Amaral (2011, p. 9), o texto de *Apicius* se destaca não só por ser um dos mais antigos no que tange à crítica de gastronomia profissional no Brasil, mas também por conta de o autor procurar não apenas discutir sua experiência gastronômica – se o bife estava no ponto, se o salão era bem decorado, se o garçom era educado e rápido –, mas também falar sobre como foi sua conversa com as pessoas com quem compartilhava a mesa e sobre temas do cotidiano em voga no noticiário. Esse estilo parece ter influenciado diversos críticos gastronômicos mais contemporâneos, que também utilizam histórias, e pequenos *causos*, para poder ilustrar e dar vida aos seus textos.

### **O caderno *Comida***

Em 23 de setembro de 1988, a *Folha de São Paulo* cria o caderno *Comida*, um dos primeiros suplementos jornalísticos de gastronomia brasileiros. A *Folha* foi uma das pioneiras entre os jornais brasileiros de grande porte a dedicar um espaço fixo para uma cobertura gastronômica feita com um maior rigor jornalístico e tratando de mais aspectos do mercado gastronômico, através de matérias sobre novos estabelecimentos da cidade, ingredientes e inovações, críticas de bebidas e restaurantes e outros assuntos.

A primeira edição do *Comida* possuía três páginas, poucas propagandas e bom uso de imagens e gráficos, o que viria a se constituir como base das características do caderno, de modo que, no geral, as edições possuem sempre os mesmos elementos e tratam de temas análogos a partir da mesma abordagem.

O suplemento passou por diversos momentos e mudanças ao longo dos anos, com a sua última edição como caderno *Comida* em 14 de fevereiro de 1992, quando a cobertura gastronômica passou a ser publicada em uma seção do caderno *Fim de Semana* entre 21 de fevereiro de 1992 e 5 de julho de 1996, quando se tornou uma seção fixa dentro da *Ilustrada*. Em fevereiro de 2005, ocorreu uma nova mudança e a cobertura passou a ocupar apenas uma página, o que se manteve até maio de 2011, quando o *Comida* voltou a circular uma vez por semana, espaço que ocupa até os dias de hoje.

Durante o período analisado para esta pesquisa, de 1988 até 1992, o caderno *Comida* abordou diversos assuntos sobre conteúdos variados, tais como receitas, críticas de

restaurantes e de bebidas, notícias relacionadas ao meio gastronômico, resenhas de livros, comentários sobre novos produtos, eventos, relatos de viagens, novidades em restaurantes já estabelecidos na cidade, a influência da inflação no mercado gastronômico da cidade e outros.

Por exemplo, a cobertura de eventos, muitas vezes voltados ou para a valorização da profissionalização do chef de cozinha ou para a valorização de uma cultura ou restaurante específicos. As matérias jornalísticas pertencentes a este nicho costumam focar-se ou na cobertura ou no anúncio de eventos variados, tais como festivais, cursos e competições.

Na última segunda-feira, dia 7, realizou-se no Clube Transatlântico, em São Paulo, o 14º Campeonato Brasileiro de Coquetelaria. Desde 1974 esses certames vêm sendo promovidos pela Associação Brasileira de Barmen, ABB, fundada em 1970, e as empresas associadas para "promover a capacidade técnica e profissional dos seus quase 2.000 no Brasil", diz o atual presidente Nelson Firmino Santos, 35. (DA REPORTAGEM LOCAL, 1988, J-2).

As competições tinham como foco escolher o melhor candidato dentre os inscritos, o que nos demonstra uma preocupação com o profissionalismo, o desenvolvimento e reconhecimento oficial de um conhecimento, por vezes já pertencente ao indivíduo.

Essa cobrança pelo profissionalismo dos envolvidos na experiência gastronômica por parte do público era tamanha que em 27 de janeiro de 1989, foi criada uma seção voltada para as reclamações do público do jornal que frequenta os diversos restaurantes da cidade, a seção "Bronca". Nela, é possível notar que o que mais incomodava esses leitores era a falta de higiene de um restaurante, como nos casos em que ratos ou baratas eram encontrados no estabelecimento; e um serviço de má qualidade, percebido na grande quantidade de reclamações sobre pratos trocados, demora no atendimento, ou, até mesmo a falta de educação e respeito por parte de alguns funcionários dos restaurantes da cidade, que gerava grande desconforto nos consumidores. Esses se voltavam então para a *Folha de São Paulo* em busca do apoio do periódico.

Já as críticas de restaurante, que buscam destacar locais que já se consagram como os melhores e mais famosos da cidade, podem ser manifestadas de dois modos na *Folha de São Paulo*: na seção "Restaurantes" - um ranking dos restaurantes da cidade de São Paulo por estilo de cozinha em formato de notas e assinada por Silvio Lancellotti; ou como críticas feitas em um formato maior, ocupando geralmente meia página, sobre um único restaurante, com o uso de recursos gráficos como foto e tabela de serviços. Esse segundo tipo de texto jornalístico, também assinado por Silvio Lancellotti, trata o assunto de modo mais aprofundado, falando da história do restaurante escolhido e analisando o seu serviço, pratos e ambiente, descrevendo minuciosamente suas características e avaliando-as.

(...) Sua origem e seu nome podem confundir: chama-se Zeibar's 2, filho de um lugar, nos seus começos, exclusivamente especializados em comidinhas de extração judaica e da Europa Oriental. O profissionalismo impressionante dos proprietários, todavia, promete à casa um sucesso merecido. Do detalhe dos azulejos rubros dos banheiros à montagem da cozinha, os donos não esqueceram coisa nenhuma. (LANCELLOTTI, 1990, H-1)

É possível observarmos novamente a valorização da cultura do profissionalismo em trechos tais como "O profissionalismo impressionante dos proprietários, todavia, promete à casa um sucesso merecido." (LANCELLOTTI, 1990, H-1).

## 5. Considerações finais

Com a análise do período de 1988 até 1992, correspondentes à cobertura gastronômica realizada no caderno *Comida*, da *Folha de São Paulo*, é possível perceber as influências do momento histórico da sociedade, do jornalismo e do próprio veículo nessa cobertura. O momento histórico que a sociedade passava influenciou na chegada de novos ingredientes e técnicas ao país, através do começo da sua abertura política e econômica.

O processo de modernização pelo qual o jornal passou com mais força na década de 1980, foi um dos fatores relevantes para a criação e consolidação do caderno voltado para esse tema. Ao mesmo tempo, a profissionalização e crescimento constante da gastronomia brasileira e o maior interesse de parte do público, gerou a necessidade de que algum veículo se tornasse o guia do leitor, papel que a *Folha* assumiu.

O aumento gradual do interesse e importância da alimentação em nossa sociedade, em concomitância com outros fatores; tais como a globalização e processos de transformações e mudanças cada vez mais curtos e rápidos; fizeram com que sentíssemos uma necessidade maior de registrar essas mudanças, a nossa cultura e o nosso cotidiano, propiciando novas ferramentas e novos mercados ao jornalismo.

Como apontado por Frederico (2007, p. 8), essa desvalorização jornalística e até mesmo acadêmica está em transformação nos últimos anos e há uma forte movimentação social em direção à mudança de identidade desse tipo de atividade, conteúdo e informação, como comprovam o aumento de cursos superiores de gastronomia no Brasil, a valorização da profissão de cozinheiro e o aumento de exposição de informações de culinária nos meios de comunicação.

Não é só nos jornais que o conteúdo gastronômico vem ganhando espaços nos últimos anos, mas também no campo do entretenimento o assunto vem ganhando destaque. Na televisão, especialmente nos canais a cabo, os programas de gastronomia estão em alta, conquistando cada vez mais novos espectadores. Se antes o brasileiro só encontraria programas de televisão por assinatura de outros países, atualmente, canais como o GNT, da Rede Globo, têm investido em programas de culinária que reflitam a cultura culinária brasileira, tais como *Cozinha Prática com Rita Lobo* e *Receitas de Família*.

Alguns cursos de jornalismo já têm permitido que seus alunos façam alguma optativa em temáticas variadas, caso da faculdade de Jornalismo da Universidade Presbiteriana Mackenzie que oferece em sua grade curricular a disciplina optativa de Jornalismo Gastronômico, que transmite aos alunos noções gerais sobre metodologia e construção de crítica especializada (FONTES, 2010, p.30).

Como apontado por Frederico (2007, p.12), houve um aumento do interesse cultural pelo assunto. O interesse na alimentação, hoje, vai além da questão da simples sobrevivência, o que se reflete na cobertura do jornal, sobretudo da forma como é trabalhada nas mídias – está relacionado com os valores sociais, com a organização social das famílias, com as necessidades de consumo, em sintonia com as particularidades culturais de alimentação.

Apesar de a maioria das matérias analisadas ao longo dos anos de 1988 até 1992 terem um foco maior na questão do consumo, agindo como um guia do que, monetariamente, era considerado pela redação do jornal como válido de ser experimentado ou não, essas matérias ainda se mostram como um retrato de uma cultura gastronômica de uma determinada época e contexto. Ao citarem ingredientes utilizados, chefs e restaurantes reconhecidos e as novidades do mercado gastronômico naquele momento, estas matérias tornam-se uma espécie de cápsula do tempo, que nos permite montar um retrato da cultura culinária daquela época.

## Referências

AMARAL, Renata Maria do. **A crítica-crônica de Apicius: um gênero híbrido na gênese do jornalismo gastronômico brasileiro.** In: INTERCOM - Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação - **XXXIV Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação.** 2011, Recife, p. 1-11.

BROTHWELL, Don; BROTHWELL, Patricia. **A alimentação na antiguidade.** Lisboa: Editorial Verbo, 1971, 257 p.

CABRAL, Jackson Cruz. **Chefe de cozinha: profissionalização e qualidade de vida no trabalho.** Revista Pensar: Gastronomia, Belo Horizonte, vol. 1, n. 1, 2014.

Da Reportagem Local. Realizado o concurso dos barmen. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 11 nov. 1988. Comida, p. J-2.

FOLHA DE SÃO PAULO, Edições de 1988 até 1992 do caderno Comida. Disponíveis em: <http://acervo.folha.com.br/> Último acesso em outubro de 2014.

FONTES, Camila Sayuri Kurashima e. **Cultura, história e saúde: análise de enquadramento do jornalismo especializado em gastronomia.** 2010. 90 páginas. Monografia (Bacharelado em Comunicação Social com habilitação em Jornalismo) – Universidade Estadual Paulista, 2010.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** – 3ª ed. revista e ampliada. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2004. 288 páginas.

FREDERICO, Renata Leite Raposo; **A censura aos meios de comunicação no período ditatorial do Brasil e a história do jornalismo especializado em gastronomia.** In: INTERCOM - Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação - **V Congresso Nacional de História da Mídia.** 2007, São Paulo.



FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 300 páginas.

LANCELLOTTI, Sílvio. **Menu compacto do Zeibar's 2 tem vários sabores**. Folha de São Paulo, São Paulo, 30 mar. 1990. Comida, p. H-1.

MASANO, Isabella Randuan. **A gastronomia paulistana: local e o global no mesmo prato**. 2011. 264 páginas. Dissertação (Mestrado) - Curso de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian, **O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012)** Revista Turismo: Visão e Ação, Itajaí, v. 15, n.2, p. 166-184, 2013.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

Disponível em:  
<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/historia/article/viewFile/4643/3797>  
Acesso: em 25 de fevereiro de 2014.

SILVA, João Luiz Maximo da. **Alimentação e transformações urbanas em São Paulo no século XIX**. Almanack, Guarulhos, n. 07, p. 81-94, 2014.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. **A expansão dos cursos tecnológicos no Brasil. Um recorte no tecnólogo em Gastronomia**. Revela: Periódico de Divulgação Científica da FALS, Praia Grande, ano III, n. VI p. 2-14, Out. 2009 / Jan. 2010.

**Recebido em 30/04/2015 e Aceito em 04/03/2016.**

# Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção

*Gastronomy, history and technology: the cooking methods evolution*

Gabriel Furlan Coletti

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – Unesp FCL/Araraquara  
Departamento de Economia – Mestrando em Economia  
{gabriel.f.coletti@gmail.com}

**Resumo.** O trabalho consiste num estudo exploratório sobre a evolução tecnológica dos métodos e equipamentos de cocção. É iniciado com o levantamento dos dados histórico sobre como o indivíduo e a sociedade foram influenciados pela relação do homem com o alimento. Dá-se sequência com o conceito de inovação tecnológica, compreendendo seus processos, assim como as motivações econômicas da atividade. Depois, os métodos de cocção são explicados por meio das diferentes formas de emprego do calor para o processo de cozimento, sendo também elencados os equipamentos para a realização dos diferentes métodos de cocção. Por fim, são relacionadas as características do processo de inovação tecnológica com os equipamentos. Assim, observou-se que a evolução dos métodos e equipamentos de cocção seguem um padrão linear e evolucionário, baseados em conhecimentos adquiridos ao longo do tempo, com sua intensificação consolidada na segunda metade do século XX. Esta evolução baseia-se nas necessidades produtivas e de consumo, que foram influenciadas pelas transformações técnicas e sociais dos últimos anos.

**Palavras-chave:** cocção, tecnologia, evolução.

**Abstract.** *The work consists in an exploratory survey about the technological evolution of the cooking methods and equipments. It's started by collecting the historical data about how the individual and the society were influenced by the relation between man and food. Followed by the concept of technological innovation, comprehending its processes, as well as the economic motivations of the activity. Then, the cooking methods are explained by the different forms of use of heat to the cooking process, also being listed the equipment to achieve the different cooking methods. Lastly, the characteristics of the technological innovation process are related to the equipments. Thus, it is observed that the evolution of the cooking methods and equipments follow a linear and evolutionary pattern, based on the knowledge gathered trough time, with its intensification consolidated in the second half of the twentieth century. This evolution is based on the production and consumption needs, which were influenced by the technical and social transformations over the last years.*

**Key words:** *cooking, technology, evolution.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, 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](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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

## **1. Introdução**

A alimentação é uma necessidade. O ser se alimenta para sobreviver. Enxergamos ao longo da história as diversas alterações na relação entre homem e alimentos, como suas preferências, hábitos, métodos, moldando a história ao longo dos anos até os padrões atuais (COLLAÇO, 2013). O alimento proporcionou ao homem um processo de evolução constante que engloba desde a transformação das características físicas do indivíduo até mudanças nas estruturas organizacionais e socioeconômicas.

O homem descobre no alimento, além de uma fonte de energia necessária para sua sobrevivência, um prazer (FREEDMAN, 2009; LODY, 2008). É nesta relação de necessidade e satisfação que o homem, como ser dotado de inteligência e habilidade, racionaliza sua relação com o alimento e passa a utilizá-lo de diferentes formas, buscando adequá-lo às suas necessidades e desejos pontuais. Toda esta relação é influenciada por aspectos regionais e tecnológicos, de modo que o conhecimento tecnológico foi adquirido e acumulado de modo empírico e rudimentar, durante muito tempo, sem que houvesse qualquer base científica (ROSENBERG, 1982).

Kenski (2012) discorre sobre como a tecnologia permite ao homem transformar os elementos em favor de facilitar as tarefas diárias, racionalizando e compreendendo os procedimentos envolvidos das mesmas. Com isso, numa tarefa diária de alimentação tanto para sobrevivência quanto para deleite, o homem aplica conhecimentos tecnológicos desenvolvidos tacitamente ou por meio de estudos. Desde simples utensílios de corte a sofisticados equipamentos de cocção, todos eles são o exemplo da relação do homem com seu meio, da forma como o homem transforma seu entorno para sua sobrevivência e conforto.

Este trabalho é de natureza exploratória e tem por objetivo o estudo do processo de evolução tecnológica dos métodos de cocção. Para tanto, é realizado um levantamento bibliográfico sobre as principais ocorrências históricas na relação do homem com a gastronomia, utilizando-se livros e artigos relativos ao tema, mostrando como o indivíduo e a sociedade foi influenciada por esta relação, lançando luz às etapas iniciais do processo de evolução dos métodos e equipamentos de cocção. Na sequência é estruturado um referencial teórico sobre inovação tecnológica, por meio de livros e artigos de periódicos, mostrando o conceito de inovação, assim como se dá este processo e sua busca. Posteriormente, são levantados os métodos de cocção e os diferentes equipamentos, com base na bibliografia existente. E por fim, a discussão que relaciona os aspectos teóricos da inovação tecnológica com os atuais métodos e equipamentos de cocção.

## **2. A evolução da alimentação e dos equipamentos**

É na pré-história que se iniciam as relações entre a transformação do alimento e os consequentes desdobramentos históricos do processo de evolução do ser humano. Neste período, o homem tinha seu hábito alimentar determinado por alimentos provenientes de atividades predatórias como a caça, a pesca e a coleta. O consumo destes alimentos coletados e caçados era sempre em seu estado natural (crus), o que fazia daqueles uma alimentação extremamente difícil para o processamento do organismo graças às características dos alimentos – com exceção de frutos, predominavam raízes, talos e tubérculos e carnes de caça cruas (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

A mudança deste cenário é resultado da descoberta do fogo pelo homem, culminando na interação entre calor e alimento, diferenciando o ser humano de outros animais. Com o calor o homem passou a transformar a textura do alimento, tornando-o mais tenro para o consumo, fazendo com que fosse exigir menos esforços de sua musculatura facial e do sistema digestivo, conferindo-lhe alterações de características

físicas. Esta energia que sobrava graças à diminuição do esforço serviu para o desenvolvimento de outras partes do corpo como o cérebro. Mas o principal benefício da descoberta do fogo foi a alteração no sabor do alimento. Esse fator é fundamental no desenvolvimento do paladar para o homem e para a diferenciação dos futuros conceitos de alimentação, abrindo uma grande lacuna entre a espécie homem primitivo e os outros animais, com a possibilidade da diferenciação do ato de se alimentar por necessidade fisiológica e do ato de se alimentar por prazer (BRILLAT-SAVARIN, 2012).

Em Freedman (2009), com esta situação em vista, o autor argumenta que os antigos caçadores-coletores não passavam mais a basear a procura de alimentos tão somente pela necessidade, mas também pelo gosto, pelo sabor destes mesmos alimentos, passando a moldar seu hábito alimentar, definindo seus gostos.

Mediante a evolução do domínio do fogo, o homem passou a desenvolver utensílios para caça e cocção dos alimentos. Até o período Neolítico, estes utensílios eram rudimentares, a base de pedras e madeira, mas davam o primeiro indício da utilização de técnicas e equipamentos para o domínio da transformação do alimento. Neste período também há dois fatores importantes: a agricultura e a domesticação dos animais. Estes fatores possibilitaram a transformação das características do grupo, gerando rearranjos nas suas estruturas sociais de organização, dividindo o trabalho entre homens e mulheres, para caça e plantio, que antes era realizado por todo o grupo durante a caça e a coleta, de modo que "os padrões alimentares humanos são resultantes da relação dos homens entre si e com a natureza" (DIEZ-GARCIA & CASTRO, 2011, p. 92).

Outro marco importante para o homem foi o surgimento da cerâmica. O ser humano iniciou seu uso com a finalidade de estocagem dos excedentes produzidos pela agricultura, passando a utilizar o barro moldado queimado como panelas, transformando a alimentação com novas perspectivas e possibilidades de interação entre novos alimentos, ingredientes e especiarias, representada como "parte da bagagem cultural e tecnológica de diversos grupos humanos" (LUNA, 2003, p. 69).

Já na Idade dos Metais, o homem descobre como fundir os metais através da aplicação de calor intenso. O domínio sobre os metais faz com que sejam adaptadas as antigas ferramentas de trabalho e possibilitam o surgimento de novas. É a período que se atribui o surgimento da primeira faca, que seria utilizada tanto para o auxílio na refeição, quanto para a caça e defesa, também havendo indícios da criação das primeiras versões metálicas das panelas de cerâmica (FLANDRIN & MONTANARI, 1988).

Alguns milhares de anos depois, no período que compreende a história antiga, são feitos relatos sobre as primeiras civilizações e as suas respectivas formas de organização e hierarquização do ato de se alimentar. São expoentes desse período o Egito, Mesopotâmia, Grécia e Roma. Estas culturas já expunham em tábuas seus conhecimentos sobre a culinária, nas quais eram encontradas receitas de caldos, pães, carnes e técnicas de produção. Também eram mostradas as diferentes técnicas de apresentação e serviço dos alimentos, variando sempre de acordo com a ocasião e de acordo com os convidados. Estes conhecimentos se consolidaram graças ao forte comércio dos greco-romanos e à introdução de plantas e animais domésticos em novas regiões (ABREU *et al*, 2001).

E é na Grécia antiga que há o pleno desenvolvimento da Gastronomia como ciência e objeto de estudo, partindo das características específicas do hábito da alimentação até a comida como representação da arte na mesa. Suas peculiaridades foram discutidas e ilustradas por diversos escritores e pensadores, mostrando-se a existência de pessoal especializado para o serviço dos alimentos, cuidado com receitas e matérias-primas, com divisão de cargos para os responsáveis na cozinha (ainda que a maioria dos envolvidos na cozinha fossem escravos ou escravos libertados por seus donos). Havia

a utilização de diversos utensílios de cozinha como panelas de cerâmica e ferro fundido, pilão, pedras de amolar, frigideiras e diversos tipos de fornos.

Aspectos determinantes da conduta pessoal e coletiva do mundo antigo também podem ser encontrados na obra de Pitte (2012, p.71-72), com relatos sobre diferentes classes sociais da Roma antiga, onde se distinguem consumidores imoderados de vinhos, quase sem critério de qualidade e o apreciador de um vinho refinado, e baseado nestes relatos ele conclui que "de qualquer forma, esses dois epítafios comprovam que o vinho pertence tanto à cultura popular quanto à mais requintada, e que essa bebida é um elemento da identidade romana, herdada da Grécia".

É através da observação dessas características que enxergamos a similaridade da estrutura organizacional da gastronomia com os dias atuais. Na Roma antiga também eram difundidos métodos diferentes de cocção como o assado (método básico já existente de cocção com transferência de calor por radiação), os fornos (transmissão de calor por convecção com cocção por calor seco sem gordura) e através da condução como o cozimento em fogo brando de carnes e legumes em panelas (cozimento com calor seco com gordura ou cozimento com calor úmido).

Silva (2013) mostra em seu trabalho os diferentes cargos para a execução do trabalho que envolvia a alimentação no mundo antigo, como funções específicas de padeiros, chefes de cozinhas, responsáveis pelo serviço vinho (futuros *sommeliers*), comprador, provador (degustador), mestre de cerimônias, etc. Estes cargos também serviram de base para a divisão das atuais funções da cozinha, com um aprimoramento constante de suas estruturas ao longo dos anos.

Já na Idade Média, havia a predominância das ordens religiosas, nas quais eram seguidas as bases alimentares do mundo romano, constituídos por vinho, azeite, legumes e pão. Nos mosteiros imperavam os estudos de letras e de outras ciências, o hábito da jardinagem, da agricultura e da produção sistemática de alimentos e o fabrico de laticínios, vinhos e cervejas. As abadias tiveram grande sucesso nas suas produções, fazendo com que diversos centros urbanos se desenvolvessem em seu entorno. Corroborando com os argumentos citados sobre a vida dos monges nas abadias, encontra-se na obra de Morado (2009) relatos sobre a vida monástica e suas produções.

Esse êxito faz com que centros urbanos passem a ser desenvolvidos nos entornos das abadias. Franco (2001, p. 70) cita em sua obra que "a prosperidade do comércio e da agricultura, impulsionados pelos novos mercados urbanos transformou consideravelmente as estruturas sociais". É também citado na obra de Franco (2001) o aparecimento do moinho de vento no século XII, e posterior aperfeiçoamento para o moinho hidráulico, o que deu condições para a mecanização de indústrias e consequente aumento de produtividade.

No início da era medieval existiu uma perda dos hábitos e valores clássicos da alimentação, mas com uma mudança das estruturas sociais, possibilitada pelo renascimento cultural, retomou-se a valorização da gastronomia. Isso fica evidenciado pelo surgimento de diversas obras que revolucionaram os hábitos alimentares e métodos de produção, de autores como Taillevent (século XIV), Bartolomeo Sacchi (século XV), Bartolomeo Scappi (século XVI), La Varenne (século XVII). Um dos expoentes para enriquecimento cultural gastronômico foi Catarina de Médici, com seus esforços servindo como base para o movimento que seria conhecido no futuro (século XVIII) como *haute cuisine*, com contribuições de Vincent de la Chapelle, *chef* Marin e *chef* Menon.

Contudo, é no século XIX que a culinária francesa atinge seu ápice e sua maior distinção (COLLAÇO, 2013), com as grandes contribuições de Urbain Dubois, Jules Gouffé, Jean Anthelme Brillat-Savarin e Marc-Antoine Carême. Estes autores enriquecem com muitos detalhes a teorização, a estruturação e a racionalização da

cozinha em todos seus aspectos. Mas não apenas a gastronomia sofreu grandes mudanças, houve também uma alteração nas estruturas mundiais com a Revolução Industrial, delineando um processo de transformações nos quais eram observados o uso de maquinários modernos e a substituição do trabalho artesanal pelo trabalho industrial assalariado.

Notava-se uma clara alteração da economia de subsistência (característica do século XVIII) para uma economia de mercado, na qual havia uma presença muito grande da força de trabalho feminina nas fábricas (mulheres, que por sua vez, deixavam de cumprir com os antigos afazeres do lar, característicos de uma economia de subsistência, como cuidados com o plantio e com a cozinha, abrindo espaço para novas necessidades e oportunidades).

Assim, com um novo modelo de economia, baseado no capital e no comércio, uma nova estrutura de produção, a grande presença de mão-de-obra feminina nas organizações e a expansão dos centros urbanos, há o nascimento do que é chamado de indústria da alimentação, que engloba desde restaurantes familiares até multinacionais de processamento de alimentos. Estas mudanças possibilitam a busca por novos equipamentos que otimizem o serviço na cozinha, promovendo rearranjos dos centros de produção de alimentos e de consumo, desenvolvimento do transporte, comércio e logística mundiais.

Flandrin e Montanari (1998) ilustram algumas dessas condições em sua obra, em especial da participação da mulher nas atividades produtivas, de modo que a conciliação das atividades domésticas e profissionais tornou-se menos fácil. Este movimento levou, na segunda metade do século XX à um aumento na demanda por aparelhos que auxiliassem nas atividades domésticas, impulsionando as indústrias de eletrodomésticos e de alimentos processados.

Essa tendência fica mais evidenciada no período pós-guerra, a partir de 1945, quando os esforços tecnológicos para a guerra são redirecionados à reconstrução dos países e ao desenvolvimento de melhoramentos para dia-a-dia nas casas, indústrias e campo. Isto, de acordo com Rosenberg (1982) faz com que o domínio sobre a tecnologia passe a proporcionar meios pelos quais a vida cotidiana se ligue diretamente à ciência.

Surgem as geladeiras, congeladores, fornos micro-ondas, fornos elétricos, máquinas de vácuo, etc. Há uma adaptabilidade da interação com alimento frente às novas possibilidades tecnológicas, transformando o conceito de se alimentar. Também são criados maquinários mais modernos ainda e novas técnicas por eles possibilitadas como o *cook-chill*, forno combinado, *sous vide*, preocupando-se com a qualidade do alimento preparado em série.

Deste modo, os aspectos da vida moderna passam a influenciar os hábitos de consumo (BELIK & SILIPRANDI, 2010) considerando-se temas como tecnologia, crescimento demográfico, transportes, comunicação, distribuição, produção em larga escala, etc. Passando a existir a padronização de um modelo de dieta (BLEIL, 1998) baseado em *fast-foods* e alimentos processados, com uma adaptação do mercado às necessidades das pessoas. Observa-se na obra de Belasco (2009) relatos específicos e relevantes sobre hábitos alimentares, características da indústria da alimentação e perspectivas do futuro da alimentação.

Atualmente enxerga-se o movimento intitulado de "cozinha de vanguarda". Um trabalho de gastronomia desenvolvido à luz da química e da física. Num processo de construção científica do alimento, conhecido como "gastronomia molecular", no qual utilizados equipamentos que antes eram vistos apenas em laboratórios, para aplicação de conceitos científicos na criação dos alimentos.

Com os fatos ilustrados acima, é possível considerar que os alimentos tiveram papel importante para o desenvolvimento da humanidade, em especial em seus estágios iniciais de evolução, de modo que seja possível dividir em duas partes a evolução do

homem e dos métodos de cocção: a primeira, na qual o alimento parece ser parte de transformações no indivíduo e nas formas de organização social. E a segunda parte, já contando com uma estrutura social consolidada, que ocorre principalmente no período pós-guerra, na qual é desenvolvida a relação entre tecnologia e alimentos, por meio da criação de novos equipamentos e métodos de cocção.

Esta última parte, em especial, é que auxilia no estudo da evolução tecnológica dos métodos de cocção, apoiados por um processo de intensificação da pesquisa e desenvolvimento, assim como no aumento das escalas de produção, gerando novas demandas e novas necessidades aos consumidores e produtores. A história, neste ponto, mostra-se como introdução ao estudo da evolução da tecnologia, de modo que, como observado anteriormente, os fatos se encontram numa sequência linear de acontecimentos. Esta sequência linear, pressupõe uma condição de cumulatividade do conhecimento técnico específico, que permite o desenvolvimento de novas tecnologias – sendo estas inovações incrementais ou de novos paradigmas – baseadas em experiências anteriores, desenhando sua trajetória tecnológica.

### **3. Inovação tecnológica**

Iniciando com base nas ideias de Dequech (2004) sobre inovação, esta pode ser considerada não apenas como mudanças técnicas, mas englobando também transformações organizacionais e gerenciais, como o melhor exemplo de mudança estruturada não determinada previamente e da criatividade humana dentro do ambiente econômico.

O autor ainda complementa que as inovações podem ser de ordem tecnológica, organizacional ou gerencial, com Tidd (2001) argumentando que, por vezes, a distinção entre estas linhas não seja clara. Enquanto a perspectiva de transformação por meio das inovações se apresenta como um exemplo de mudanças nas estruturas sociais, ela também passa a contribuir para a consolidação de determinados padrões de ordenação e bases de informação e conhecimento. À medida que estas bases vão se tornando mais robustas, aumentando seu volume de informações, torna-se mais complexa a sua compreensão e absorção, resultando num processo definido por Dosi (1982) como trajetória tecnológica.

Este conceito se baseia na evolução do paradigma tecnológico, que consiste em um padrão de soluções de um problema tecnológico, apoiado em princípios específicos observados na ciência e com limitações determinadas por tecnologias materiais. Ou seja, é o padrão de solução de um problema, num contexto específico, sobre um histórico de evolução de métodos e informações do paradigma.

Alguns autores, que propõem o estudo da inovação através de uma perspectiva evolucionária da mudança econômica, como Metcalfe (1988) e Nelson & Winter (1982) afirmam que estas bases de conhecimento variam de acordo com o tipo de informações disponíveis e de sua complexidade específicas ao processo de inovação, dentro de determinada trajetória tecnológica. Há informações que estão livremente disponíveis ou que podem ser disponibilizadas caso haja um esforço de pesquisa menos elaborado, como na pesquisa básica. Ao passo que há também tipos de informações que somente poderão ser obtidas caso exista um processo de extremo empenho de recursos (tempo, dinheiro, pessoal, etc.) numa longa trajetória, na qual os atuais conhecimentos são baseados em experiências e estudos prévios.

Sendo assim, é possível enxergar este complexo processo de inovação como a busca por soluções de problemáticas específicas (paradigmas tecnológicos) com sua trajetória tecnológica determinada por conhecimentos e experiências anteriores, delimitada por uma base de conhecimentos e informações — com diversos graus de dificuldade para a obtenção destas informações (graus de apropriabilidade como

informação livre ou diferentes necessidades de esforços de pesquisa) — específica à organização, na qual ficam evidentes os padrões de transformação.

Dada esta base de conhecimentos desenvolvida ao longo do tempo, os agentes ligados ao processo de inovação se deparam frequentemente com oportunidades tecnológicas. Isto faz sentido ao considerarmos as características da evolução técnica ou organizacional, baseando-se em experiência e conhecimento prévios. Em Dosi (1988) fica evidenciado esta condição por fatores como a endogeneidade da ciência e o aprendizado específico dos agentes, e a consequente apropriabilidade do conhecimento, resultando em determinados regimes tecnológicos para diferentes setores (MALERBA e ORSENIGO, 1997).

O que é evidente é a heterogeneidade entre os agentes (empresas, neste caso) e a natureza da sua atividade. O processo de inovação varia entre as diferentes empresas e indústrias, baseadas na ideia de que as firmas são assimétricas, ou seja, elas têm tamanhos diferentes, e na variação das características de cada produto, ou seja, há níveis e complexidades específicos de inovação para, por exemplo, a indústria moveleira, enquanto este mesmo nível e esta complexidade muda ao observarmos a indústria dos semicondutores, ainda que haja diferença entre as empresas do mesmo setor.

E além de compreender o processo de inovação tecnológica, há também de ser compreendida a motivação que norteia a busca em empreender a atividade inovadora. Dosi (2006) propõe explicações ao longo de sua obra que satisfazem essa questão, na qual o autor deixa claro a natureza econômica deste processo, argumentado que as empresas, dentro do ambiente econômico capitalista, se empenham nas atividades de inovação mediante a possibilidade de estas atividades resultarem em retorno econômico, e até mesmo quando existir a possibilidade da perda de benefícios econômicos já existentes. Ele também considera a possibilidade da existência de ambos os casos, e seu discurso segue no sentido da capacidade que o processo de inovação tem de gerar mudanças nas estruturas de mercado.

Assim, é possível resumir à condição de que o estímulo que movimenta a atividade inovadora está diretamente ligado ao benefício econômico que resulta deste processo, assim como a proteção contra potenciais perdas econômicas num cenário no qual outra empresa se antecipe à outros tipos de inovação (neste caso não apenas a inovação, mas a capacidade da empresa em imitar o concorrente de maneira veloz para que não exista um grande distanciamento entre as tecnologias — condições de apropriabilidade).

Também é possível enxergar o processo de inovação como um dos principais fatores dinâmicos do sistema econômico, pois o progresso técnico contribui diretamente para o aumento da produtividade da força de trabalho, levando a aumentos na eficiência deste sistema, e contribui para a ampliação de mercados existentes e à criação de novos mercados, o que possibilita novas oportunidades de investimento (DOSI, 2006). Assim, o processo de inovação tem, em suas características, a força necessária para transformações tanto no ambiente macroeconômico através do progresso rumo à ampliação e criação de novos mercados, à aumentos de eficiência na produtividade do trabalho, à melhoras no desempenho do comércio internacional, quanto no ambiente microeconômico, específico à firma.

#### **4. Transferência de calor, métodos de cocção e equipamentos**

Neste item serão delimitados os métodos de cocção, com suas respectivas especificidades e características, de acordo com as variações. Também serão descritas as diferentes formas de transmissão de calor. Esses dois subitens combinados servem como base para o resumo das técnicas e métodos de transformação dos alimentos



através da aplicação de calor, associados à delimitação dos equipamentos atuais que possibilitam estas atividades.

### **Transmissão de calor**

Inicialmente, tratar-se do estudo da transferência de calor como uma introdução ao estudo dos métodos de cocção. Para tanto, Evangelista (2008, p. 332) caracteriza este processo como a transmissão de "corpos de maior temperatura de corpos de menor temperatura a outros de menor conteúdo calorífico", considerando a importância deste processo dinâmico para a produção e transformação de produtos alimentícios.

Tendo em vista a citação acima, Domene (2011) complementa que a transmissão de calor é realizada por meio de três maneiras diferentes – condução, convecção e irradiação – que podem ser empregadas juntas ou separadamente, proporcionando vantagens específicas de acordo com cada alimento.

A radiação ou irradiação é uma forma de transferência de calor que ocorre através de ondas eletromagnéticas, sem que, necessariamente, haja o contato entre os objetos. As radiações térmicas são proporcionais à capacidade do objeto de gerar calor (temperatura).

A radiação infravermelha é o aquecimento de materiais com alta retenção de calor a altas temperaturas, fazendo com que o calor seja liberado em ondas, cozinhando o alimento. A radiação do forno micro-ondas se dá por meio de radiação de ondas que agitam as moléculas e as partículas de água presentes no alimento, gerando um aquecimento de dentro para fora do alimento.

Por sua vez, a convecção ocorre através da movimentação das moléculas de gases e líquidos. Neste caso, a propagação do calor se dá através do movimento dos fluidos, que varia de acordo com suas respectivas densidades, podendo ela ser natural (a circulação da água fervente em uma panela) ou artificial (convecção forçada), na qual as correntes são produzidas por agitação. A convecção não aquece apenas o alimento, mas todo o ambiente a sua volta, demonstrando um processo de baixa eficiência de utilização de energia e grande perda de calor.

Por fim, a condução ocorre através de um corpo sólido, por contato direto. Dada a diferença entre materiais empregados neste processo de cozimento, enxerga-se vários graus de condutibilidades. Como exemplo: temos a alta condutibilidade do alumínio frente à baixa condutibilidade do aço inox. Com o alumínio há uma absorção e transferência mais rápida de calor para o alimento, mas ao mesmo tempo temos uma posterior perda de calor tão rápida quanto o ganho. Já com o aço inox, há uma resistência maior à condutibilidade do calor, sendo o processo de absorção de liberação de energia para o alimento mais demorado. Sendo assim, o aço inox também leva mais tempo para a dissipação do calor após a interrupção do fornecimento de energia.

### **Métodos de cocção**

Ao longo do processo evolutivo da tecnologia foram analisadas e descobertas novas formas e métodos de cocção pela transferência de calor. Essas novas formas e novos métodos são de grande importância para o desenvolvimento da gastronomia como ciência. Barreto (2002, p. 70) afirma que "o domínio dos métodos de cocção e a escolha adequada são essenciais para o sucesso na cozinha. Diferentes técnicas produzem diferentes resultados conforme o tipo de alimento". O autor ainda considera a capacidade de esterilização do processo de cocção, assim como as alterações nas texturas, sabores mudam e cores dos alimentos.

Os diferentes métodos de cocção através do emprego de calor são detalhadamente descritos nas obras de Barreto (2002), Castelli (2001), Domene (2011) e Evangelista (2008). São eles estruturados em cocção por calor seco, por calor úmido e por calor misto.

A cocção através de calor seco pode ser dividida em duas partes. A primeira como calor seco com a utilização de gordura, que consiste em transmitir calor de forma indireta ao alimento, representada por:

1. Saltear – O preparo é realizado em altas temperaturas, com a gordura muito quente, sem tampas, com frigideiras adequadas (*sautese*), utilizando-se de movimentos específicos para saltear o alimento;
2. Frigir – que consiste em cozinhar os alimentos em uma pequena quantidade de gordura, bem aquecida, sem movimentar o recipiente de cocção;
3. Fritar com pouca gordura – colocando-se os alimentos em gordura, em aproximadamente 1/3 da capacidade da frigideira, em temperatura muito quente, sem imersão completa; e
4. Fritar por imersão – mergulhando completamente o alimento em grande quantidade de gordura, utilizando fritadeiras industriais ou grandes frigideiras.

E a segunda forma de cocção com calor seco é sem a utilização de gordura, que consiste na aplicação apenas de ar seco, não havendo a adição de líquidos ou gorduras ao cozimento, sendo os métodos empregados:

1. Assar no forno – o alimento é transformado mediante a aplicação de ar quente e calor direto, com o tempo de cozimento variando de acordo com a natureza do alimento;
2. Assar ao ar livre – aplicação de ar quente e calor direto. Geralmente utiliza-se a churrasqueira para este método ou como exemplo, em fogo de chão, cuja fonte de calor é produzida por carvão ou lenha;
3. Grelhar – baseia-se na exposição de calor seco e forte para o preparo do alimento, utilizando-se grelhas, chapas ou *broilers*, previamente aquecidas; e
4. Defumar – antigo método utilizado para a conservação, que consiste na exposição do alimento à fumaça proveniente da queima das serragens de madeiras aromáticas, previamente secas.

A cocção por calor úmido é um método de cocção mais lento, no qual são utilizados água, vapor ou outro tipo de líquido, de modo a promover o amolecimento das fibras dos alimentos, por meio da penetração do vapor no alimento. Neste método de cocção há dois tipos de cozimento: cozimento a vapor ou cozimento em líquido. No primeiro caso, há a cocção sem que haja o contato direto do alimento com o líquido, restringindo-se apenas à ação do vapor na transformação da preparação. Suas variantes são:

1. Com pressão – para este tipo de cozimento são utilizadas panelas com sistemas específicos de vedação, para que não haja a saída do vapor, resultando num ambiente com pressão. *Steamers*, basculantes e panelas de pressão são exemplos destes equipamentos, mostrando-se como um método mais rápido e econômico (relação energia-tempo de cozimento);
2. Sem pressão – consiste no cozimento do alimento no vapor do líquido em ebulição, separados por grelhas no fundo das panelas. Este é um método no qual há uma maior conservação das propriedades nutricionais, de sabor, cor e textura dos alimentos e com uma maior eficiência em termos de transmissão de energia;
3. *Papillotte* – o cozimento dos alimentos previamente temperados, envoltos em alumínio ou papel-manteiga, previamente untados e levados ao forno quente. Neste caso, o vapor para o cozimento vem do líquido dos próprios alimentos.

No segundo caso de cocção com calor úmido, temos o cozimento em líquido, que pode ser dividido em:

1. Fervura alta – realizando-se o cozimento em água ou líquido a uma temperatura de 100° C, sendo possível o acréscimo do alimento em líquido frio ou fervente, e em ambos os casos pode ser realizado com tampa ou destampado;
2. Fervura branda – neste caso, a temperatura não deve ultrapassar os 95° C. É um método mais demorado, para carnes ou alimentos duros, utilizando-se água suficiente para cobrir o alimento, com a utilização de tampas ou não;
3. Escalfar ou *pocher* – a cocção do alimento é lenta, numa temperatura entre 65° C e 80° C, sem a utilização de tampa.

Os líquidos para este tipo de cozimento geralmente são água e sal, fundos claros ou leite, dependendo do tipo de preparação;

No caso da cocção por calor misto são necessárias duas etapas para a realização do cozimento. Na primeira, a preparação é 'selada' através da aplicação de calor seco com a utilização de gordura. Isso gera uma proteção para que não sejam desperdiçados os sucos do alimento, e, posteriormente, é acrescentado algum líquido ou água, com a quantidade dependendo do tipo de método a ser empregado e da preparação. Os métodos de cozimento em calor misto são:

1. Guisar – o alimento é cortado em pedaços pequenos e refogado, sendo o cozimento feito em pouco líquido, resultando num molho mais grosso;
2. *Poêler* – método utilizado para cozimento lento em gordura, feito em recipiente fechado;
3. Brasear – remete ao cozimento do alimento em um tipo de panela oval com alças laterais e tampa (do francês, *braisière*). Neste caso o alimento é dourado em gordura quente (como explicado acima) e depois cozido em líquido;
4. Refogar – a preparação é frita, inicialmente, em pouca gordura e a cocção é terminada com o vapor liberado pelo alimento, cozinhando em fogo baixo e panela tampada;
5. Ensopar – o alimento é refogado em gordura bem quente, acrescentando-se depois o líquido para a realização do cozimento com a panela tampada; e
6. Estufar – os alimentos são cozidos lentamente no próprio suco ou com uma adição muito pequena de líquido ou gordura. A panela é envolvida por papel-alumínio ou há o fechamento da tampa da panela feito através de uma pasta de farinha de trigo e água.

### **Equipamentos**

O desenvolvimento de novas tecnologias para a cozinha acompanha a evolução tecnológica mundial. Enxergamos um grande salto evolutivo nestes meios a partir da segunda guerra mundial, adaptando à novos usos as tecnologias anteriormente desenvolvidas, resultando em novos produtos. A perspectiva moderna dos mais recentes equipamentos de cozinha é vista em Barreto (2002, p. 79), obra na qual o autor afirma que "embora não sejam métodos de cocção convencionais, sua inclusão se deve ao fato de proporcionarem vários programas de cocção utilizando equipamentos contemporâneos". Estes equipamentos modernos são mais ágeis e econômicos, mais comumente utilizados em grandes cozinhas, que adotam um processo chamado de "cozinha de montagem".

Exemplos mais tradicionais e mais comumente encontrados são o forno de convecção e fritadeiras com controle digital. No primeiro caso, a criação de calor ocorre por meio de eletricidade ou gás, sendo que a difusão do calor gerado é realizada por ventiladores. Já no segundo, as fritadeiras são em aço inox, com controle de temperatura, alimentadas por gás ou eletricidade, com grande capacidade de produção de alimentos.

Um exemplo diferente destes equipamentos é o forno de micro-ondas, que em sua função faz com que ondas eletromagnéticas se espalhem pelo interior do alimento. Isto gera fricção entre as moléculas de água, resultando em calor na parte interna. É um equipamento eficaz para descongelamento, aquecimento e cocção dos alimentos, mas em seus pontos negativos, tem-se a proibição a utilização de utensílios de metais em seu interior e a impossibilidade de controle de temperatura.

Outro exemplo é o fogão de indução. Neste caso, o equipamento é composto por uma placa de cerâmica que, ligada à rede elétrica, gera calor. O calor aquece recipiente de ferro fundido ou de aço inox, e a cocção é realizada através de um fluxo de corrente. É uma alternativa econômica tanto no sentido de consumo energético quanto de emprego de mão-de-obra (dada sua baixa manutenção e fácil limpeza) e segura, pois não gera calor como os fogões tradicionais, de modo que o calor gerado só aquece metais, eliminando riscos de queimaduras.

Um equipamento que representa um alto nível de desenvolvimento tecnológico é o forno combinado, pois nele é possível realizar diferentes processos de cozimentos, com métodos diferentes, ingredientes diferentes, ao mesmo tempo, sem que haja uma interferência de cheiros, aromas, sabores de cada uma das preparações sobre as outras. Estes fornos são equipados com um sistema de memória para regulação do tempo e das temperaturas. Eles combinam diversas funções como as tradicionais, convecção e vaporização, e as peculiares do seu sistema como a regeneração, combinado, bi vaporização e vaporização rápida, apresentando grandes vantagens nos aspectos da produção, mão-de-obra, custos, utensílios, etc.

O *Flash oven* é um forno equipado com uma lâmpada com potencial de ação muito forte, lembrando a ação de raios infravermelhos, com capacidade de cozinhar alimentos em até três minutos. Em seu extremo oposto há o *Blast-chiller*, que realiza o resfriamento das preparações em menos de uma hora, se utilizando de compressores mecânicos ou expansão de gases a temperaturas muito baixas;

Como uma alternativa para eventos de grande porte, que demandem um pré-preparo mais elaborado e um serviço dinâmico, há o sistema de *cook-chill*, no qual os alimentos são cozidos através de métodos tradicionais e, posteriormente, fracionados em embalagens descartáveis, resfriados e estocados em baixa temperatura (até 0° C). Para o serviço do alimento há um processo de regeneração, aquecendo novamente o produto. Outra alternativa, mais conhecida por manter as características organolépticas dos alimentos é o *sous-vide* ou método de cocção a vácuo, no qual há uma selagem dos alimentos a vácuo, com o processo de cocção a vapor e outro processo de resfriamento rápido em seguida.

## 5. Discussão

O primeiro método de cocção do alimento descoberto pelo homem foi de radiação, por meio da cocção por calor seco, sem a utilização de gordura, com o alimento sendo assado diretamente na brasa. Tal método é utilizado até hoje, de modo que não há grande sofisticação tecnológica sobre a técnica, que pode ser utilizada com braseiro feito sobre o chão ou com recipientes adequados, que otimizem a reflexão e distribuição do calor, como as churrasqueiras.

A cerâmica possibilitou ao homem diversificar seus métodos de cozimento, sendo um equipamento rudimentar, posteriormente aperfeiçoado a partir de idade dos metais em diante. Assim surgem as panelas, voltadas primeiramente para o armazenamento, que passaram a permitir a realização de cocção com calor seco ou com calor úmido, utilizando-se ou não de gordura. Esses recipientes tornaram possíveis as diferentes variações nos métodos de cocção, como vistos na quarta seção do trabalho.

Os métodos de cocção, que são baseados em princípios físico-químicos, têm poucas variações ao considerarem-se as formas de emprego do calor – calor úmido, calor seco e calor misto. No último caso, seu aparecimento e popularização já acontece numa etapa em que o homem já tem algum domínio científico sobre a alimentação, mostrando-se como uma técnica diferenciada, combinando duas etapas, de modo a garantir melhores resultados para alimentos específicos.

Nota-se que as diferentes técnicas, em quaisquer formas de aplicação do calor, foram desenvolvidas ao longo do tempo, com base em experimentos (intencionais ou não), gerando um tipo de conhecimento tácito. Este tipo de conhecimento forma a base inicial da gastronomia e da evolução das técnicas, sendo passado de geração para geração na forma do "aprender fazendo" ou "*learning-by-doing*".

A criação de novos equipamentos é baseada nestes conhecimentos adquiridos, de modo que a invenção ocorra para facilitar as tarefas diárias. De maneira não muito diferente, mas com métodos mais racionalizados, isto passa a ocorrer em maior escala

após a segunda guerra mundial, com o redirecionamento do uso de tecnologias militares para as atividades domésticas e industriais.

A ideia do forno de convecção moderno, movido a gás ou energia elétrica, segue os princípios dos fornos à lenha, mostrando uma trajetória tecnológica de evolução, já baseada no conhecimento prévio de uma estrutura ou técnica de produção. A inovação neste caso, é o emprego de combustível derivado do petróleo, de modo controlado, para a cocção do alimento. A circulação do ar, que promove a distribuição do calor, agora é feita por meio de ventiladores, tornando o processo mais eficiente.

Deste modo, é possível entender esta inovação como sendo incremental, no sentido de ser um aperfeiçoamento do equipamento, utilizando-se o mesmo método de cocção, resultando num conhecimento cumulativo. Por outra perspectiva, também é possível entender que a inovação é radical se for considerada a fonte de combustível para a criação do calor. Esta é uma fonte nova para a tarefa, sendo que ela foi resultado de um processo de inovação de outra indústria: a petroquímica. Isto evidencia a interdependência das ciências e do conhecimento científico, pela identificação de diversos usos para um mesmo produto, otimizando sua utilidade e seu potencial econômico.

Outro exemplo, como acima, de inovação incremental pelo processo já conhecido, mas com a utilização de uma inovação radical, é a fritadeira. Possivelmente sua invenção resulta da observação de problemas comuns na cozinha como o excesso de cozimento ou "queimar" a comida. A criação deste equipamento se dá após anos de estudo sobre as técnicas de produção, fazendo com que haja conhecimento científico sobre o cozimento em imersão de diferentes produtos. Daí são tiradas informações como o tempo e a temperatura necessários, variando de acordo com cada matéria-prima. Para isso, a transmissão do calor – pela chama do fogão para a panela, e da panela para o óleo – é substituída pela utilização de uma resistência. Esta resistência se utiliza da eletricidade para a geração de calor, sendo este conduzido diretamente ao óleo, e controlado por um termostato.

Um exemplo diferente destes processos de evolução da tecnologia é o forno de micro-ondas. Este forno, funciona à base de um magnetron, liberando micro-ondas que geram agitação das moléculas. Isto faz com que o calor seja gerado internamente, aquecendo o alimento de dentro para fora. Esta inovação foi um descobrimento acidental de uma empresa norte-americana, chamada Raytheon, no fim da década de 1940. A empresa, que trabalha com armamentos e equipamentos eletrônicos de uso militar, descobriu uma nova utilização para um aparelho (magnetron) inicialmente fabricado para radares.

No caso do *flash oven*, há a existência de uma lâmpada de alta potência com um sistema de infravermelho. Assim, o calor liberado cozinha rapidamente o alimento por dentro enquanto o infravermelho cozinha a superfície. Neste caso, há a associação de duas tecnologias diferentes: lâmpada e infravermelho. Este é outro caso de nova utilização para determinado produto, para a realização de um método de cocção específico.

Nos casos do *cook-chill* e do *blast chiller*, o alimento, após seu cozimento, tem sua temperatura reduzida rapidamente, de modo que o tempo de validade do alimento seja aumentado e que ele conserve suas propriedades organolépticas. A diferença está em seu processo de congelamento, fazendo com que os cristais de gelo que se formam com a água presente nos alimentos sejam menores. Estas inovações seguem o mesmo padrão da inovação incremental, com base no conceito de congelamento, e seu desenvolvimento impacta o conhecimento de outras indústrias que possam se beneficiar de um rápido congelamento de matérias-primas.

Já o *sous-vide* consiste numa técnica de cozinhar os alimentos em baixa temperatura, dentro de embalagens plásticas específicas, num ambiente selado à vácuo. a ideia é

que os líquidos e sucos dos alimentos sejam mantidos durante o cozimento, fazendo com que a preparação não perca seu sabor e sua integridade. Esta técnica, apesar de poder ser desenvolvida de maneira mais rudimentar em casa, com a utilização de panelas, dependeu da inovação radical que resultou na criação da máquina de vácuo.

Por sua vez, o forno combinado representa uma grande evolução dentro da cozinha profissional, seja ela doméstica ou industrial. Como seu nome já descreve, este equipamento combina a função exercida por diversos outros equipamentos, como cozimento à vapor, fritar, grelhar, aquecer, descongelar, etc. Ele representa um dos pontos altos da utilização da tecnologia para a transformação e produção de alimentos, de modo que diversas tecnologias diferentes devem ser dominadas, conferindo um cenário de cumulatividade do conhecimento, domínio de tecnologia e inovação radical.

Esta inovação consiste na separação dos diferentes tipos de cozimento no mesmo ambiente. Isto é possível graças à utilização de sensores dentro da câmara de cocção, que enviam as informações ao computador do forno. Assim, há a liberação das combinações necessárias de calor e/ou vapor para a realização dos diferentes cozimentos. O forno combinado engloba diversas indústrias em suas tecnologias, de modo que haja a necessidade de domínio sobre sensores, computadores, sistema elétrico e do forno propriamente.

## **6. Considerações finais**

É possível assim enxergar a trajetória do homem e da tecnologia aplicada às transformações dos alimentos. Inicialmente as mudanças aconteceram de modo a transformar alguns padrões individuais e coletivos de comportamento, variando com cada momento histórico. Mas esta relação torna-se mais relevante a partir do período em que há uma intensificação das relações de produção oriundas da industrialização.

Nos casos examinados no item anterior, é possível identificar o papel central das experiências prévias com o cozimento, como forma de conhecimento tácito. Este conhecimento passa a ser formalizado cientificamente à medida que há a expansão de antigas e o surgimento de novas áreas do conhecimento. Como visto antes, este conhecimento cumulativo é essencial para o processo de inovação, que é ligado diretamente a outro aspecto relevante: a multidisciplinaridade do conhecimento científico.

As inovações por sua vez, não ocorreram apenas nos equipamentos, mas ocorreram também nas técnicas e em suas utilizações, como no caso do *sous-vide*, e da realização de novas funções por aparelhos já conhecidos (magnetron). Num nível microeconômico, apesar de não ser o foco deste estudo, merece ser observado que estas inovações em produtos e processo, levaram à inovações organizacionais nas empresas, de modo a torná-las mais eficientes em produção, gestão e estrutura.

A busca por estas inovações se intensifica cada vez mais, sendo buscada pelas diferentes indústrias a apropriação econômica dos benefícios da propriedade intelectual. Estas motivações ocorrem tanto em níveis de pequenas empresas, que compram esta tecnologia ou o direito de utilização da tecnologia de modo a melhorar sua eficiência operacional, quanto de grandes indústrias, que investem grandes montantes em pesquisa e desenvolvimento buscando a inovação.

Assim, observou-se que a evolução dos métodos e equipamentos de cocção seguem um padrão linear e evolucionário, baseados em conhecimentos adquiridos ao longo do tempo, com sua intensificação consolidada na segunda metade do século XX. Este processo é acompanhado e influenciado por transbordamentos tecnológicos de outras indústrias e setores, resultando no uso comum de diversas tecnologias. Esta evolução baseia-se nas necessidades produtivas e de consumo, que foram influenciadas pelas transformações técnicas e sociais dos últimos anos.

Neste trabalho, explicitou-se uma discussão introdutória sobre o papel da tecnologia para a gastronomia, evidenciando os principais equipamentos e métodos de cocção, ligados, pelo seu contexto histórico, ao processo de inovação tecnológica. Para desenvolvimentos posteriores deste trabalho, a ideia é de que sejam realizados estudos de setores ou indústrias de equipamentos específicos, para que a trajetória de cada um destes seja definida, assim como sua ligação com as outras indústrias e potenciais usos no futuro.

## Referências

- BARRETO, Ronaldo L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 3ª ed. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2002.
- BELASCO, Warren; tradução de Magda Lopes. **O que iremos comer amanhã? Uma história do futuro da alimentação**. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- BELIK, Walter & SILIPRANDI, Emma. Hábitos Alimentares, Segurança e Soberania Alimentar. In: VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo L. & MONTEIRO, Maria I. (org.). **Qualidade de vida: evolução dos conceitos e práticas no século XXI**. – Campinas: Ipes Editorial, 2010.
- BLEIL, Susana I. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Cadernos de Debate**, vol. 6, n.1, 1998.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean A.; tradução de Paulo Neves. **A fisiologia do gosto**. – São Paulo: Companhia das Letras, 2012.
- CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9ª ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
- COLLAÇO, Janine H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, vol.11, n.2, p. 203-222, Jul./Dez. 2013.
- DEQUECH, David. Uncertainty: individual, institutions and technology. **Cambridge Journal of Economics**, vol. 28, p. 365–378, Feb. 2004.
- DIEZ-GARCIA, Rosa W. & CASTRO, Inês R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, vol. 16, n. 1, p. 91-98, 2011.
- DOMENE, Semíramis M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- DOSI, Giovanni. Technological paradigms and technological trajectories. **Research Policy**, vol. 11, n. 3, p. 147–62, Jun. 1982.
- \_\_\_\_\_. Sources, Procedures and Microeconomic Effects of Innovation. **Journal of Economic Literature**, vol. 26, n. 3, p. 120–1171, Sep. 1988.
- \_\_\_\_\_. tradução de Carlos D. Szlak. **Mudança técnica e transformação industrial: a teoria e uma aplicação à indústria dos semicondutores**. – Campinas: Editora da Unicamp, 2006.
- EVANGELISTA, José. **Tecnologia de Alimentos**. – São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
- FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (Org.); tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. **História da Alimentação**. – São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5ª ed. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.
- FREEDMAN, Paul (Org.); tradução de Anthony Sean Cleaver. **A história do sabor**. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- KENSKI, V. M. **Educação e Tecnologias: o novo ritmo da informação**. 8ª ed. Campinas, SP: Papirus, 2012.
- LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- LUNA, Suely. Sobre as Origens da Agricultura e da Cerâmica Pré-Histórica no Brasil. **Clio Arqueológica**, vol. 1, n. 16, p. 67-77, 2003.
- MALERBA, Franco & ORSENIGO, Luigi. Technological Regimes and Sectoral Patterns of Inovative Activities. **Industrial and Corporate Change**, vol. 6, n.1, p. 83-118, 1997.
- METCALFE, Stanley. J. Evolution and economic change. In: SILBERSTON, A. (ed.). **Technology and economic progress**. – London: Macmillan, 1988.
- MORADO, Ronaldo. **Larousse da cerveja**. – São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.
- NELSON, Richard. R. & WINTER, Sidney G. **An evolutionary theory of economic change**. – Cambridge: Harvard University Press, 1982.
- PITTE, Jean-Robert; tradução de Carmem Ferrer. **O desejo do vinho conquistando o mundo**. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.
- ROSENBERG, Nathan. **Inside the Black Box: technology and economics**. – Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- SILVA, Neemias O. **Comer e Beber no mundo Antigo: Os rituais da gastronomia em Apicius**. In: XXVII Simpósio Nacional de História ANPUH "Conhecimento histórico e diálogo social". – Natal/RN, Jul, 2013. Anais do XXVII Simpósio Nacional de História ANPUH, Natal/RN, Jul, 2013.
- TIDD, Joe. Innovation management in context: environment, organization and performance. **International Journal of Management Reviews**, vol. 3, n. 3, p. 169-183, Sep. 2001.

Recebido em 04/01/2015 e Aceito em 07/03/2016.



## A rede de interações e a construção estética dos vinhos

*Interaction network and the aesthetics construction of wines*

Rafael Cunha Ferro

Professor no Centro Universitário SENAC – Campus Campos do Jordão/Departamento de Hospitalidade – Tecnologia em Gastronomia

Universidade Tuiúti do Paraná/Departamento de Ciências Agrárias – Especialização em Viticultura e Enologia

Universidade Anhembi Morumbi/Departamento de Hospitalidade – Mestrando em Hospitalidade

{rafacferro@gmail.com}

**Resumo.** Muito se conhece sobre os vinhos, mas pouca atenção é dada para a maneira como eles são interpretados pela demanda. O mundo do vinho fica à regência de várias características, muitas vezes flutuantes, que determinam seu conceito e imagem, transformando-o em algo extremamente complexo. Devido a grande dificuldade de relacionar os motivos dos quais convergem na formação da complexidade da bebida, o presente artigo em forma de ensaio pretende fragmentar a perspectiva atual dos vinhos e propor um novo modelo de observação perante o processamento estético. A nova perspectiva visa listar todas as características presentes dentro dos campos que constroem o sistema e que transformam a estética do produto vinho. Este ensaio analítico e exploratório teve como base a revisão crítica da literatura já produzida por filósofos como Immanuel Kant (2005) e Jorge (2007), e grandes estudos de especialistas em vinhos. Rotach, Mauch e Guller (1982) serviram de valorosa orientação na estruturação deste artigo com a Teoria da Rede de Interações e seus campos de força: Sociedade, Economia, Estado e Meio ambiente. É necessário considerar que o resultado da percepção estética de um vinho é derivação de inúmeras ações diretas ou indiretas diante dos processos de produção, distribuição e venda, sendo ações derivativas além do próprio consumo e percepção individual da bebida.

**Palavras-chave:** Estética, vinho, enologia, marketing.

**Abstract.** *Knows a lot about wines, but little attention is given to the way it is interpreted by demand. The world of wine is the result of several features, often floating, which determine its concept and image, turning it into something extremely complex. The difficulty of relating the causes that converge in the formation of this beverage complexity, this article in the form of essay, aims to break the current perspective of wines and propose a new model of observation before the aesthetic processing. The new approach aims to list all the features present within the fields that build the system and transform the aesthetics of the wine product. This analytical and exploratory test was based on a critical review of the literature already produced by philosophers such as Immanuel Kant (2005) and George (2007), and large studies of wine experts. Rotach, Mauch and Guler (1982) were valuable guidance in structuring this article with the Theory of Interactions Network and their force fields: Society, Economy, Politic and Environment. We need to consider that the result of aesthetic perception of a wine are deriving from numerous direct and indirect actions on the production, distribution and sale, and derivative actions beyond the own consumption and individual perception of the beverage.*

**Keywords:** *aesthetics, wine, oenology, marketing.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, 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](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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

## 1. Introdução

O vinho são bebidas comerciais extremamente complexas. Sua história e cultura assumiram papéis importantes no desenvolvimento humano, criando sociologia e ciência próprias, presente de maneira quase simbiótica durante toda a evolução da nossa espécie. Consequentemente, a vitivinicultura assumiu simbolismos, imagens e interpretações intensas em diversos campos em que esteve presente até os dias de hoje.

Muito se conhece sobre o vinho, mas pouca atenção é dada para a maneira como ele é interpretado pela demanda, seja por consumidores assíduos e com conhecimento, ou leigos. O mundo do vinho fica à regência de várias informações, muitas vezes flutuantes, que determinam seu conceito e imagem, transformando-o em algo extremamente complexo.

Devido a grande dificuldade de relacionar os motivos que convergem na formação da complexidade dessa bebida, o presente artigo, em forma de ensaio, tem como objetivo fragmentar a perspectiva atual dos vinhos e propor um novo modelo de observação perante o processamento estético, elucidado com maior clareza se analisado e disposto em um sistema aberto e seus correspondentes campos de interação.

A nova perspectiva proposta neste ensaio tem como objetivo listar todas as variáveis presentes dentro dos campos que constroem o sistema de imagens e simbolismos que transformam a experiência estética real, maneira como o observador (ou o degustador) traduz os sentidos oferecidos por um objeto, do produto vinho. Não há intenção de discorrer minuciosamente sobre as tais variáveis, apenas traze-las à tona, enumera-las e organiza-las conforme seus respectivos campos propostos pelo sistema para melhor compreensão dos vinhos. Não se pretende aqui criar uma geometrização ou limitação na quantidade desses itens, mas propor um ponto inicial para novos estudos sobre a estética do vinho. Também não cabe a este texto discutir se o vinho é uma obra de arte, mas apresentar a construção interativa das imagens e sensações percebidas e alteradas que se dão por diversas variáveis do ser humano.

Este ensaio exploratório teve como base a revisão crítica da literatura já produzida por filósofos como Immanuel Kant, Burnham e Skilleas, Tim Crane e Jorge (2007), e grandes estudos de especialistas em vinhos. Rotach, Mauch e Guller (1982) serviram de valorosa orientação na estruturação deste artigo com a Teoria da Rede de Interações e seus campos de força: Sociedade, Economia, Estado e Meio ambiente.

## 2. A Rede de interações

A teoria da Rede de Interações baseia-se nos campos de força que incorporam os sistemas complexos no ambiente em que se desenrola a vida cotidiana. Quatro são os subsistemas descritos por Rotach, Mauch e Guller (1982) como componentes dessa rede: a Sociedade e sua escala de valores (subsistema sociocultural), a Economia e sua estrutura (subsistema econômico), o Estado e sua política (subsistema político) e o Meio ambiente e seus recursos (subsistema ecológico).

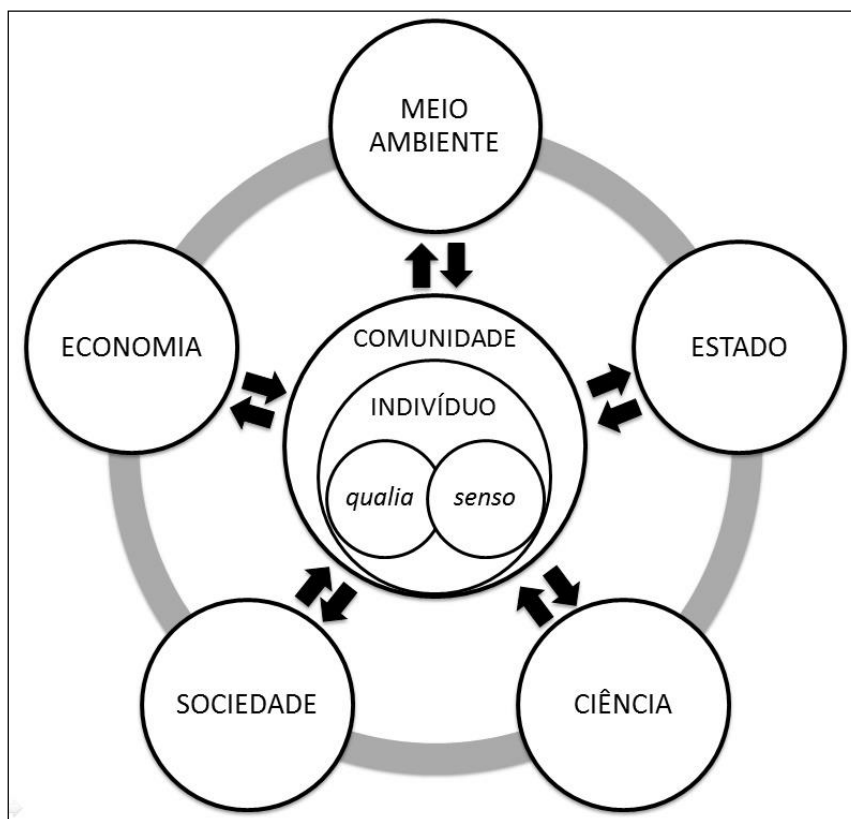
A teoria foi desenvolvida para estudar o efeito *Push e Pull* – oferta e demanda - turístico e estruturar o Modelo Existencial da Sociedade Industrial de Krippendorf (2009), e mais tarde servir de base para os estudos do Sistema Turístico de Beni – Sistur – a partir do ano de 1988, teoria mais utilizada em estudos turísticos atualmente. São notáveis as semelhanças conceituais com a Teoria Geral dos Sistemas de Bertalanffy apresentada no meio científico entre 1950 e 1968, com a Rede de Interações que fora proposta anos depois. De qualquer maneira, ambas possuem claras influências em conjunto de estudos científicos até os dias de hoje, denominado como Estudos Sistêmicos.

Partindo das mesmas premissas da Rede de Interações original, este ensaio ainda identificou a necessidade, para melhor minuciosidade do tema, de adicionar dois novos campos de força: o Psicológico e o indivíduo (subsistema psicológico) e a Ciência e suas Tecnologias (subsistema científico), para complementar os campos que influenciam o produto vinho.

Por tratar-se de uma Rede, todos os campos estão em sinergia e trabalham mutuamente e, muitas vezes, se unem para criar um campo multidimensional, como por exemplo, subsistemas político-econômico, socioambiental, socioeconômico, entre outros. Com lugar de destaque, no eixo central da Rede encontra-se o subsistema psicológico, representado como "indivíduo", que é parte de uma comunidade, mas ambos, indivíduo e comunidade, recebem ou oferecem recursos dos/para outros campos de força, como parte essencial da Rede.

Entende-se, portanto, que a Rede não é só representada por campos de força do cotidiano humano, mas o indivíduo e sua comunidade apresentam grande significância em todas as relações, visto que o ser humano em si, como ser sociável, economicamente ativo e interessado pela ciência e o mundo onde habita, possui o poder e ao mesmo tempo o dever de seguir ou propor conceitos éticos e morais que considere melhor para si ou que seja do interesse da sua comunidade. Isso prova mais uma vez o estreitamento das ligações quando se propõe uma Rede de interações, seja por necessidade ou pela naturalidade das interações (KRIPPENDORF, 2009).

**Figura 1. Rede de interação do vinho.**



**Fonte: Elaborado pelo autor.**

### 3. Vinho como objeto estético

Neste ensaio não se discute se o vinho é uma obra de arte, mas apresenta a construção interativa das imagens e sensações percebidas e alteradas que se dão por diversas variáveis do ser humano. Como defende Crane (2007, p. 170): "Arte é uma coisa, estética é outra coisa. Objetos podem ser apreciados esteticamente sem serem obras de arte".

Incontestavelmente, o vinho é um objeto sujeito à avaliação estética. Tomamos como referência os seus críticos e avaliadores, e o extenso dicionário relativo à sua tradução e interpretação. O "refinado", "balanceado", "cru", e diversos outros termos são utilizados corriqueiramente para definir características dos vinhos. Podemos até dizer que ingerir um vinho é tentar entender sua complexidade, não cientificamente, pela composição química, mas pela subjetividade que nos é apresentada.

Vinho é, no ponto de vista estético, um objeto efêmero, que acaba ou que possui um fim. Não é como uma pintura que pode ser observada quantas vezes quiser. Mesmo nas dadas circunstâncias ainda seria possível afirmar que a experiência sentida ao bebê-lo, é, no mínimo, atemporal, dependendo da experiência sentida. Quem não se lembra de um alimento que não gostou?! Pois é a estética que nos remete às boas e más experiências do gosto.

Um sujeito pode gostar da sensação proporcionada pelo álcool presente na bebida. No mesmo caso, o mesmo sujeito suprime a desinibição causada pelo álcool por conta da coerção social dos bons costumes locais. Ao final, sua experimentação estética da bebida estará confusa ou distorcida, constituindo, assim, uma imagem paradigmática que influenciará suas próximas experiências estéticas sobre este produto.

São inúmeros os exemplos como esses que influenciam, direta ou indiretamente, as experiências estéticas sobre o vinho.

### 4. A filosofia e o processamento estético

A filosofia da arte tem como objeto de estudo a estética que, contemporaneamente, é "a delimitação de um objeto preciso – o belo ou a beleza -, tanto no sentido da recepção desta beleza, quanto da sua produção, enquanto concretização efetiva na natureza ou na arte." (CENCI, 2000, p. 77). Nas abordagens kantianas a estética foi muito estudada em seu livro "Crítica da faculdade do juízo". Logo o autor tornou-se referência na humanização desse termo, que antes parecia distante do contexto empírico.

A filosofia da mente apoiou-se nos estudos deste filósofo, conseqüentemente, na filosofia da arte, para criar os conceitos de *senso* e *qualia*, que são usados para interpretar objetos, fenômenos e imagens tangíveis e intangíveis que se desenvolvem na beleza cotidiana, como a natureza e a gastronomia, por exemplo, e das belas artes, como a música, o teatro, artes plásticas, entre outras.

Segundo Jorge (2007), *qualia* é o conhecimento adquirido pela experiência subjetiva impulsionada pela fenomenologia das cores, sons, sabores, aromas e sensações táteis que enriquecem tais experiências. Em outras palavras, é a subjetividade de cada indivíduo em perceber determinado objeto de maneira estética, não julgando ou buscando traduzir tais interpretações, apenas absorvendo experiências por meio do uso dos sentidos humanos de forma não consciente.

O *senso*, em sua forma semântica, segundo o Dicionário Dicio (2015), é a "tendência ou hábito de julgar, entender ou avaliar; entendimento ou juízo". Por ser um conceito amplo, suas variações assumem maior aplicabilidade na realidade, como, por exemplo, o senso comum, crítico ou estético, cada qual com sua finalidade sobre os objetos de estudo.

*Qualia* e *senso* são totalmente contrastantes, pois o segundo concentra-se no ato de julgar a experiência que é apresentada pelo primeiro e trazer uma experiência mais consciente e menos subjetiva. Apesar de separados no ensaio, com objetivo de explicar com maior clareza, *qualia* e *senso* atuam de maneira conjunta no psicológico, ambos com

determinada especificidade na recepção, interpretação e tradução das experiências dos indivíduos.

*Qualia* manifesta a experiência estética de maneira individualizada, sendo que cada indivíduo pode, por exemplo, tomar um vinho e não ter a mesma experiência estética da bebida como outra pessoa. Enfatiza-se que não é levado em conta o julgamento que tais pessoas fazem sobre essa experiência, mas sim a qualidade do processo, pois o julgamento cabe ao *senso*, como lembra Jorge (2007, p. 56) na afirmação:

Não se referem às propriedades dos objetos em si, tais quais cores, sons e cheiros, mas às experiências individuais que essas qualidades suscitam no indivíduo, chamada de "propriedades sensitivas subjetivas" que acompanham toda percepção.

A tentativa de tradução do *qualia* pelo *senso* é o assunto mais discutido pelos filósofos da mente por se tratar de um método sensível e sujeito a equívocos. Em um exemplo de Burnham e Skilleas (2013, p. 196) isto fica claro: "uma paráfrase que se propõe a ser a mesma coisa em outras palavras é impossível, uma vez que a forma não pode ser 'traduzida' em outra forma sem perda de 'significado' estético". Para os vinhos, por exemplo, a linguagem bastaria para exprimir toda a experiência ao degusta-los? Se fosse uma verdade absoluta, provavelmente, seria suficiente ler o rótulo com as informações sobre determinado vinho.

O método de tradução dos *qualia* conta com três tipos de recursos apoiados pelo *senso*. Antes de serem filtrados pelo primeiro recurso, os *qualia* são submetidos a uma busca cognitiva pela consciência analítica a fim de criar um repertório das experiências a serem separadas conforme seus elementos e distribuídas pelo **recurso prático**. Ao final do primeiro processo é possível observar o segundo recurso, o **cultural**, que é baseado na educação formal do indivíduo que experimenta os *qualia*, ou seja, na bagagem educacional sobre estética, cultura e o conhecimento sobre o objeto a ser observado, que varia conforme o nível de instrução. E o último filtro, o **recurso pessoal**, é inerente a capacidade humana da linguística, ou seja, a eficiência de comunicar as sensações obtidas pelos *qualia* (BURNHAM; SKILLEAS, 2013).

Kant (2005) defende que a construção da estética ocorre em duas partes, *a priori* e *a posteriori* da estética experimentada. Para ele, filósofo que introduziu transcendentalidade, uma busca pela comunicabilidade universal do homem por meio da supressão das suas faculdades, a estética será regida pela imaginação e é mais original *a priori*, ou seja, sem influência de qualquer juízo, assemelhando-se aos *qualia*. Como no *senso*, Kant também expõe sua ideia de "faculdade racional" composta pelo imperativo categórico, equivalente aos recursos culturais e pessoais, e o juízo do gosto, análogo ao recurso pessoal, que se caracterizam pelo entendimento, ou seja, o juízo que delimita as percepções estéticas para trazer ao plano real.

Logo, parte da estética é filosofia, intangível e imaginativa, a outra parte é construção da sociedade, da forma e do entendimento.

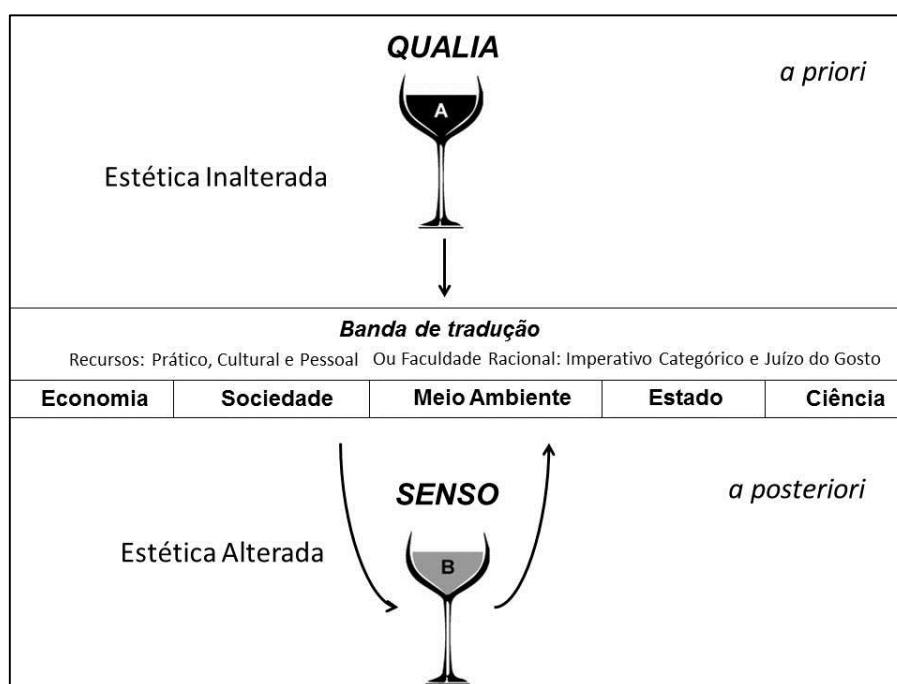
Os recursos cultural e pessoal possuem maior influência na tradução da estética, pois são diretamente proporcionais à qualidade no processamento das informações que devem ser traduzidas. Se um indivíduo não detém recurso cultural suficiente, é fato que ele não possuirá parâmetros para discernir conceitos estéticos que estão sendo expostos a ele pelas percepções das experiências. Da mesma maneira, o recurso pessoal da comunicação pode se tornar uma barreira, já que está alinhado com a formação do indivíduo. Não é possível traduzir uma experiência caso não haja um vocabulário amplo e adequado para cada conceito estético que fora apresentado pelo recurso cultural ou prático.

A habilidade de identificar e reidentificar elementos de reações sensoriais aos vinhos depende de termos linguísticos, e até mesmo a ação de comparar e contrastar, e de trazer nosso conhecimento para a experiência, é necessariamente linguística na sua natureza. (BURNHAM; SKILLEAS, 2013, p. 196).

Dá-se o exemplo de um vinho "harmonioso". Em quais conceitos estéticos o indivíduo se embasou para definir que a palavra 'harmonioso' é a mais adequada para a experiência percebida? Provavelmente o nível de instrução educacional formal o levou a essa conclusão, com base nos conceitos das belas artes, por exemplo. A escolha da palavra 'harmonioso' é algo que pode ser considerada pretensiosa, visto que existem outras palavras que poderiam ser mais adequadas à experiência. Então, somente o recurso prático fará diferença, afinal, o repertório acumulado servirá de base para os recursos cultural e pessoal. Caso não haja o repertório suficiente, toda a tradução pode ser considerada equivocada.

"Diferente de julgamentos que entendemos ser subjetivos ou simplesmente relativos culturalmente – como gostos básicos por alimentos –, os estéticos se apresentam como normativos. Se identifico harmonia em um vinho e alguém não concorda, então tendemos a suspeitar de que alguém está sendo desnecessariamente influenciado por fatores externos ou ainda não interpretou da maneira 'correta', ou ainda que os recursos sejam insuficientes." (BURNHAM; SKILLEAS, 2013, p. 202).

**Figura 2. Processamento estético dos vinhos.**



**Fonte: Elaborado pelo autor.**

Na ilustração da Figura 2 temos o resumo do mecanismo de processamento estético dos vinhos. Ambos os vinhos (A e B) pretendem ser o mesmo. No A, presente no campo dos *qualia*, ou seja, na experiência inconsciente, a estética permanece inalterada, única e individual. Ao passar pela "Banda de tradução", os *qualia* são submetidos a diversas informações provindas da consciência: os recursos ou faculdade racional e a Rede de interações. Ao final do processo, o vinho A torna-se B por incontáveis influências ou falta de recursos apresentados pelo sujeito. Um grupo de sujeitos pode chegar ao mesmo resultado de B após a filtração, neste caso eles receberam as mesmas influências da Rede e seus recursos estão compatíveis. Mas em muitos casos, levando em consideração que pessoas tendem à disparidade, o resultado final do vinho A para um sujeito pode ser B, mas para outro o resultado poderia ser C, D, e assim sucessivamente. O retorno dos resultados adquiridos por esse processamento volta a Banda de Tradução para completar informações dos recursos, principalmente práticos.

Desta maneira, é bem provável que após filtrar as experiências estéticas pelos recursos do indivíduo é possível concluir que elas perderam seus significados e suas qualidades. Da mesma forma, as referências até aqui usadas já servem para demonstrar que o vinho é um objeto estético e sujeito aos *qualia* e o *senso*.

## 5. Influências da rede de interações na construção estética

O vinho se observado como objeto assimbólico já possui pluralidade muito perceptível. Mas quando se considera a relação íntima, quase simbiótica, com o ser humano e o mundo ao seu redor, ele se torna um objeto embutido de cultura, história e sociologia próprias. Como observado anteriormente, a relação entre homem e os campos de força pode ser considerada complexa e circunstancial, visto que toda a rede se influencia, assim como podemos afirmar sobre a relação do homem com o vinho.

Dada a facilidade que o homem possui em receber intervenção externa, ou mesmo de traduzir as percepções estéticas de maneira muito particular em relação ao vinho, é emergente a necessidade de um mapeamento dessas intervenções, pois é de principal interesse do setor econômico, especialmente na área de marketing. Quanto mais se tem informações sobre o comportamento do consumidor perante um produto mais fácil será direcionar as estratégias de negócios, seja do produtor ou distribuidor. (CERTO, 1993).

Para tratar desse assunto, a seguir serão elencadas e sublinhadas todas as variáveis dos campos de força que podem contribuir para a construção ou alteração da estética dos vinhos. É preciso frisar que as variáveis estéticas apresentadas aqui não são limitantes, pois o estudo do fenômeno proposto neste ensaio requer maior profundidade e novas abordagens de pesquisa.

### 5.1 Psicológico e o indivíduo

O psicológico humano, por sua complexidade, foi dividido em *qualia* e *senso*. O psicológico é o campo de força mais importante neste ensaio, sobretudo por ser o responsável pela interpretação da estética. Todos os outros campos são fatores externos ao psicológico individual que influenciam, direta ou indiretamente, como o indivíduo sente a experiência da bebida vinho.

Os *qualia*, responsáveis pela percepção subjetiva das experiências sentidas com um vinho, apesar da complexidade, se torna redutível a uma dissertação, visto que só é possível conceitua-lo, mas trazer para realidade as mesmas qualidades que um indivíduo está absorvendo é quase impossível pela incongruência na tradução racional.

Isto posto, a melhor maneira de analisar o campo psicológico é utilizar o *senso* como mediador das traduções dos *qualia*, como influenciador de como o vinho é tratado na prática, ou seja, o reflexo correto do produto em todos os campos de força.

O senso comum é o exemplo mais fácil de visualizar. Nele temos informações postuladas que são dissipadas de maneira divergente aos conhecimentos corretos, e indiscutíveis, sobre vinho, o que atinge diretamente a estética da bebida. Um belo exemplo é a desconhecida diferença entre *Champagne* e Espumantes produzidos fora dessa região. O nome champanhe acaba por definir e classificar erroneamente tais vinhos espumantes, visto que cada um possui sua própria denominação e características.

Em certa parte isso é proveniente de Influências Interpessoais e Intersubjetividade, uma vez que o indivíduo possui sua própria rede de relacionamentos, no caso desse ensaio, a comunidade, e também possui contato direto com fatores externos a ele, como a mídia, por exemplo. Logo, família, amigos e críticos especializados podem facilmente suggestionar a percepção do indivíduo a partir da formação de recurso cultural errôneo ou de acordo com a preferência do sugestor.

O ser humano também pode adotar por si algumas preferências, principalmente quando se refere a alimentação e ebriedade. Alguns são adeptos a rejeição do álcool ou de alimentos provenientes de produção com agrotóxicos. Outra tendência seria a objetividade ao se beber o vinho. Se um indivíduo toma um vinho por puro prazer provavelmente terá uma percepção muito diferente de alguém que bebe para somente se socializar a partir da desinibição causada pelo álcool. O mesmo exemplo valeria para o indivíduo que considera o álcool ou agrotóxicos elementos estritamente rejeitáveis por diversos outros

motivos, ocultos ou declarados, que são resultado de uma ética imposta por determinado eixo da sociedade ou, mais raramente, por concepção própria.

A maturidade também é algo a ser lembrado. Sendo o consumo de vinho diretamente ligado ao objetivo para se beber o mesmo. Um jovem, provavelmente, não irá degustar vinho como um indivíduo acima de 40 anos, pois não estará preocupado em interpretar os sentidos expressos pela bebida, por diversos outros motivos, seja por falta de recursos de tradução dos *qualia* ou por uma coerção social – ninguém realmente jovem está a fim de apreciar um objeto sensorialmente. Ou a juventude está certa de se manter alheia à preocupação de analisar tudo que nos é apresentado? (IBRAVIN, 2015).

Da mesma maneira, a cultura comparativa atua como um recurso prático para discernir as tais preferências alimentícias ou para criar parâmetros estéticos a serem utilizados posteriormente, no caso do vinho “parte do prazer que se tem ao saboreá-lo é compará-lo com os que já se experimentou previamente.”. (BACH, 2012, p. 130). Essa cultura comparativa pode ser uma ação/costume individualizado ou exercida em conjunto, como descrito no item “Sociedade e a Cultura”.

Para realizar comparação o indivíduo precisaria exercitar, a fim de traduzir cada vez melhor as experiências que se tem dos vinhos. Isso ocorre com a comida, e principalmente na combinação da comida com o vinho, a chamada enogastronomia. As técnicas enogastronômicas visam realçar as melhores características dos dois polos (comida e vinho), de maneira a se tornarem harmônicas, ou seja, incitando a qualidade da percepção estética sem um se sobressair ao outro. Em muitos casos, por se tratar de uma relação muito sensível, a enogastronomia pode alterar significativamente a assimilação estética de um vinho (SANTOS, 2008).

Bem como a comida, a técnica de degustação que se aplica ao vinho é consideravelmente um pressuposto de alteração estética, como indica Bach (2012, p. 133):

“Intervalos relativamente longos entre as amostras precisam acontecer por conta de adaptação, tendência do gosto e cheiro perdem sua qualidade de gerar uma resposta rápida com a estimulação repetida. As condições da degustação, como a temperatura do vinho, para não mencionar a condição do degustador. A forma como um vinho é experimentado e avaliado está sujeita às variações nas condições da degustação.”

Por último, menos relacionado com o psicológico, mais com o corpo físico, há de se considerar a condição fisiológica dos seres humanos como restrição estética. Não é possível a ingestão de um vinho com pH igual a 1 ou 14, assim como o tanino, em grandes quantidades não permite a ingestão da bebida. Assim também se dá a restrição na quantidade de álcool ou na acidez volátil, “elas estabelecem uma restrição puramente natural e empírica sobre a virtude estética do vinho.” (GALE, 2013, p. 217).

## **5.2 Meio ambiente e seus recursos**

É fato que o homem sempre esteve em contato com o meio ambiente, ainda mais atualmente. Tal conexão aos poucos se transformou em preocupação. Em 1992, com mediação da ONU (Organização das Nações Unidas), criou-se o tratado de sustentabilidade ambiental internacional, regulamentado pela Agenda 21, impondo limites ecológicos às ações desempenhadas pelo homem no mundo. Isso influenciou drasticamente todos os setores econômicos com o propósito de repensar as cadeias produtivas. O mercado do vinho não ficou excluído deste processo.

Apesar de difícil percepção nos vinhos, as novas tendências sustentáveis tiveram impactos mais significantes no que se refere a filosofia de produção, permeando o campo psicológico, como a Biodinâmica e a Organicidade. Ambos os conceitos resultam em vinhos incomuns, esteticamente dizendo, pois não trabalham com práticas agrícolas de manejo do solo agressivo, pesticidas e fertilizantes industriais ou conservantes, o que origina produtos com uma faixa de mercado muito específica.

Mas nada no campo do meio ambiente é mais diretamente ligado aos vinhos do que o Terroir. Esse conceito foi apresentado há muito tempo por geógrafos preocupados em dar



significado ao espaço e a cultura onde se produz algum produto tradicional ou artesanal e foi aderido com muita facilidade na vitivinicultura. A complexidade na formação deste conceito denota a mesma proporcionalidade na influência sobre a estética de um vinho. Afinal, comprovadamente têm-se vinhos diferentes para cada terroir.

Em determinadas condições impostas pelo terroir é imprescindível o emprego de porta-enxertos para ocorrer a viticultura. Neste caso, por intervir no vigor e maturação da uva, conseqüentemente na qualidade de uvas finas (GIOVANNINI, 2014), os porta-enxertos também podem ser considerados grandes influenciadores na percepção estética dos vinhos.

É possível também atestar que o ambiente onde determinado povo reside pode influenciar no costume de consumo do vinho. De acordo com o estudo encomendado pela Ibravin (2015), o clima frio é um dos grandes motivadores de consumo de vinhos, tanto na visão de consumidores quanto dos não consumidores. Neste caso o vinho encontra-se suscetível a receber intervenção indireta, pois se cria uma simbologia que torna o produto em algo a ser ingerido em períodos determinados, afetando a imagem da bebida e, conseqüentemente, a sua percepção estética.

### 5.3 Sociedade e a cultura

No campo da sociedade muito sobre vinho tem origem na própria história social de cada local. Inúmeras regiões do mundo assumem maiores consumos por carregarem consigo uma cultura baseada na vitivinicultura. Como é o caso de Eventos Típicos, exemplo da Festa da Uva em diversas cidades do Brasil, para celebração da bebida, que fortalece e mantém viva a cultura e a história da relação entre o homem e o vinho. Como a estética também se baseia em recursos culturais, regiões que se preocupam com a cultura do vinho ganham maior facilidade na interpretação da bebida por fazer parte do cotidiano e costumes alimentícios.

A tradição e a aceitação social da bebida também andam juntas. Afinal, determinadas regiões podem não aceitar a ingestão do vinho ou de outras bebidas alcoólicas por ser eticamente incorreto. Normalmente isso é atrelado por crenças e mitos contra o estado de ebriedade imposto pela religiosidade predominante por muito tempo em determinado povo.

“Hoje, de Shiraz até a Casablanca, no sul do Sahara ou mesmo na Europa, o vinho continua sofrendo as afrontas de uma moral coletiva, organizada e conduzida pelos valores religiosos. A interdição do consumo é tão veemente quanto a transgressão.” (PITTE, 2012, p. 117).

Pitte (2012, p. 117) também esclarece que “... nenhuma interpretação da bíblia, por mais rigorosa que seja, proíbe formalmente o consumo moderado do vinho”. Por outro lado, a religiosidade também ajudou a construir a imagem ‘sagrada’ da bebida, citada a partir da videira pela bíblia como sendo a primeira planta a ser mencionada no Gênesis. Já no Islã o vinho não deixa o campo sagrado, mas ganha barreiras de consumo pelo Al Corão no mundo inferior – vida mundana:

“O rigor cada vez maior com que o vinho é tratado no texto sagrado do islã, entre o início e o fim da revelação, pode ser explicado pelos excessos cometidos por contemporâneos do Profeta. [...] eles o bebiam com abundância, principalmente nas cidades e sob a influência dos judeus e cristãos.” (PITTE, 2012, p. 115).

Ambos os lados da religião atuam na construção estética dos vinhos, seja pela divindade ou pela transgressão, afetando diretamente a maneira de apreciar a bebida.

Tudo no vinho se baseia na tradição, talvez por isso a maior influência estética advinda do campo da sociedade é a autenticidade cultural obtida pelo terroir da produção dos vinhos, conforme aponta Gale (2013, p. 217-218):

“Experimentações e seleções com variedades, variáveis agrícolas, técnicas de poda, estrutura de treinamento e tecnologias. O terroir impõe restrições empíricas

extremamente fortes à avaliação estética do vinho, pois são baseados na tradição local.”.

As escolhas das castas, estilos de vinhos, técnicas de plantio e inúmeras variáveis de produção, da uva e do vinho, afetam a maneira como o consumidor percebe o produto. Tudo isso também está diretamente ligado à Ciência da vitivinicultura e todos os profissionais envolvidos nesses processos, direta ou indiretamente.

Um pouco menos externo aos indivíduos é necessário esclarecer o sistema linguístico adotado pela sociedade para se falar de vinhos. Pela reflexão de Bach (2013, p. 124), “Quão importante é ser capaz de falar sobre vinhos para se aprecia-los?”.

“Ser capaz de encontrar palavras para descrever as qualidades percebidas num vinho pode parecer uma boa habilidade a ser desenvolvida. Presumivelmente isso lhe permite entender o que outras pessoas dizem sobre o assunto, delinear em detalhes o que você gosta e não gosta num determinado vinho, e explicar suas preferências em geral.” (BACH, 2013, p.132).

O vocabulário do vinho é socialmente construído por pessoas apreciadoras de vinhos que não só possuem gostos similares, mas também recursos culturais, pessoais e práticos muito semelhantes. “A prática estética tem como objetivo a criação de um consenso na interpretação.” (BURNHAM; SKILLEAS, 2013, p. 202). Portanto, a utilização do vocabulário estético, determinado pela sociedade, é mais um fator que está diretamente ligado a apreciação estética dos vinhos.

As práticas intersubjetivas de degustação (procedimentos, conhecimento e linguagem) são as condições de uma apreciação individual, mas só porque o indivíduo já pertence a uma comunidade de degustadores. (BURNHAM; SKILLEAS, 2013, p. 203).

A comunidade proposta no ensaio é delimitada como sendo a projeção dos recursos culturais e interesses semelhantes entre os indivíduos que a compõe. Normalmente, a comunidade está ligada a elos de proximidades físicas, como um município ou bairros, mas com a tecnologia da informação em fase avançada, em tempos contemporâneos, é possível considerar as relações de comunidade em escala global. Indivíduos de uma mesma comunidade tendem a ter percepções e traduções estéticas semelhantes por, supostamente, possuírem o mesmo nível de instrução e interesse sobre determinado assunto.

Assim como a língua falada para descrever os vinhos, as técnicas de degustação podem ser um potente influenciador estético que é determinado por padrões da sociedade, visto que, mesmo sendo universais, tais técnicas são ditadas por enófilos, críticos e profissionais como as mais corretas. Pode ser verdade que seguir rigorosamente as técnicas ajuda a percepção dos vinhos, mas determinados padrões podem não ser os melhores para algum degustador, posto que cada um possua assimilação individual sobre as percepções estéticas.

#### **5.4 Economia e o produto vinho**

O vinho quando analisado pela ótica de mercado ganha destaque. Só no Brasil, de 2007 a 2013, a receita de vendas de vinhos finos cresceu 61%, segundo dados do Ibravin (2015) apresentados no Encontro Setorial da Viticultura. Isso demonstra o quanto o vinho brasileiro está ganhando espaço no paladar dos consumidores locais e também dos internacionais.

O crescimento, além da qualidade presumida, também se deve a estratégias aplicadas ao mercado, como por exemplo, o controle dos custos de produção e o preço de venda. Ambos com efeitos diretos na percepção estética do vinho.

Em um dado exemplo o produtor chega à conclusão que para aumentar o lucro da vinícola seria preciso reduzir custos. Caso o produto que está sofrendo modificações na produção já for reconhecido pelo mercado, uma alteração mínima no processo de produção poderia

causar mudanças nas qualidades percebidas do vinho, mesmo que a gerência preze por manter a mesma “qualidade” do produto.

No mesmo exemplo, se o vinho não recebe alteração nos custos, mas a margem de lucro ainda se encontra insuficiente, a solução seria aumentar o preço de venda. O problema é que essa decisão está sujeita à Teoria de Veblen, que também afeta a percepção do vinho. Normalmente o mercado dá preferência aos produtos com preços competitivos, ou seja, o preço de um bem aumenta, a demanda decresce (CERTO, 1993). Mas, conforme as palavras de Weinberg (2013, p. 311), o mercado do vinho pode funcionar de maneira contrária: “Os vinhos com frequência funcionam como bens de Veblen: desejamos-los mais fortemente à medida que os seus preços aumentam e porque seus preços aumentam”.

O consumidor pode ser facilmente induzido ao pensamento de que o preço venda determina as qualidades estéticas do vinho seja para um valor acima do praticado pelo mercado ou mesmo competitivo. Portanto, qualquer intervenção no que concerne às finanças relacionadas ao vinho pode ser sensível para a percepção estética.

Também é notório que o mercado atua por camadas socioeconômicas. E essa modalidade toca a estética do vinho por considerar que a tradução dos *qualia* depende exclusivamente de recursos culturais, pessoais e práticos. Afinal, pelo o que já foi escrito aqui, pode um indivíduo das classes menos abastadas julgar esteticamente um vinho fino com frequência? Quais são seus níveis de acesso a informações, educação e poder de compra que ele detém sobre o produto? Provavelmente nenhuma das questões teria uma resposta apropriada na economia atual.

Sobra para as classes com poder aquisitivo garantir a continuidade do mercado. Por este motivo o marketing é dirigido a eles. Por meio dessa ferramenta a imagem do vinho é construída seja com auxílio de peças publicitárias nas diversas mídias, pelo enoturismo ou eventos promocionais, exemplo do Circuito Brasileiro de Degustação promovido pelo Ibravin todos os anos, aproximando os consumidores do mundo do vinho, orientando-os ao desenvolvimento do recurso prático e pessoal da comunicação para melhor percepção estética.

Mais do que simplesmente promover o vinho a intenção do marketing é ganhar a atenção do consumidor. Para isso inovações nos formatos e cor das garrafas, linguagem menos técnica e mais cognoscível no rótulo e contrarrótulo, tanto da própria marca (branding, design, história do produtor, etc.) quanto na descrição do vinho (origem, castas, percepções organolépticas, safra, teor alcoólico) foram criadas para facilitar o consumo do produto e auxiliar – ou manipular – as percepções estéticas.

“Considere quão facilmente nos expomos a sugestões sobre o gosto e cheiro que sentimos num vinho. Há muitas outras fontes de conhecimentos capazes de influenciar por sugestão, tais como a identidade do produtor, o tipo de uva(s), o lugar de origem, e, mais notoriamente, o preço do vinho e o rótulo.” (BACH, 2013, p. 139).

A rotulagem, mesmo sendo uma estratégia do campo econômico, recebe influência política quando se diz respeito às denominações, pois a maioria dos produtores que são integrantes de uma região com indicação de procedência tem o direito de exibir essa informação no rótulo.

A economia, por ser uma via de mão dupla, consumidores, conhecedores ou não sobre o assunto, podem manipular a proposta do produto de determinado produtor, visto que possuem o poder de compra. Consequentemente não é correto instituir a culpa toda ao marketing pela manipulação da estética, já que inúmeras vezes são apresentados ao mercado produtos que lhes são de desejo. Esse processo já é conhecido desde o século XV, conforme os estudos de Pitte (2012, p. 166):

“Fortalecidos por essa supremacia marítima, nações do norte da Europa virão se instalar diretamente nos portos para ali praticar a compra e a exportação de vinhos no lugar mais próximo de sua origem [França, Itália, Portugal, entre outros...]. Com

isso, eles não só aumentam assim seus benefícios, como também orientam o estilo de viticultura e da vinificação”.

Algo que também é possível alterar a percepção estética dentro do campo econômico é o local de comercialização dos vinhos, visto que cada um possui características embutidas na comercialização. No exemplo de uma compra efetuada em uma loja especializada não se vende só a bebida, mas também um ambiente propício para discussão da cultura enológica. Assim como na vinícola, o vinho é vendido com um valor cultural agregado, uma vez que é o local onde a bebida é produzida. Outros exemplos bem comuns são os restaurantes, que buscam a conciliação das experiências enogastronômicas, e os supermercados que prezam pela facilidade e rapidez na compra (LE CORDON BLEU, 2008). Mesmo se levar em consideração o mesmo vinho, em cada local ele irá assumir uma imagem diferente pelo contexto comercial em que está inserido.

### **5.5 Estado e sua política**

O Estado possui diversas atribuições em relação ao vinho. Tais atribuições variam muito conforme o modelo político adotado pelas federações, conseqüentemente aos seus estados, distritos e municípios ou equivalentes. No que toca a estética cabe mencionar principalmente a fiscalização e a legislação.

As denominações de origem procedem de um costume que se remonta desde a Antiguidade que renasce no século XVIII, mas que ganha legislação rigorosa na França em 1905. As DOC (Denominações de origem controladas) em suas diversas representações – IG/IP (Indicação Geográfica/Procedência); AOC (*Appellation d'origine contrôlée*) e entre outros -, são criadas com objetivo de resgatar culturas regionais e gastronômicas, protegendo seus produtos dentro do mercado interno e externo em troca de certificação de qualidade ao consumidor (PITTE, 2012).

A qualidade subentendida pelas denominações de origem, apesar de muito benéfica para consumidores e produtores, pode ter grande efeito na estética. Uma vez que são impostos inúmeros critérios de produção ao produto: cepas, produtividade, métodos de vitivinicultura, entre outros. Apesar de defender o 'melhor' que pode ser produzido naquela região, muitas vezes esse sistema induz a percepção dos vinhos de maneira ao indivíduo sempre esperar um vinho exato ao que é proposto pela denominação (PITTE, 2012).

Da mesma maneira que os DOCs, as classificações apresentadas pelo Estado, apesar de regulatórias, podem criar barreiras à inovação estética dos vinhos, como por exemplo, limites de teor alcoólico, como disposto na lei nº 7.678. Ou ainda pior, por se tratar de algo regulado por pessoas não especialistas ou utilizar dados poucos atualizados sobre o mercado, a legislação vinícola acaba por ser muito superficial, no caso, bem contrário aos DOCs. Se temos a classificação de vinhos meio secos, supostamente um vinho fino seco com açúcar residual grande será alocado nessa classificação, mesmo não sendo doce ao paladar, assim como ocorre com alguns exemplos importados, muitas vezes chilenos e argentinos. Por estar descrito no rótulo de maneira errônea isso pode induzir a percepção do consumidor.

Órgãos de diversos níveis de atuação trabalham para regular o setor da produção enológica, como o INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial), mas grande parte da legislação do setor vitivinícola é relacionada à segurança sanitária. Temos como exemplo o Ato Normativo nº5 do Ministério da Agricultura, que caracteriza o setor como indústria alimentícia. Apesar da legislação ser necessária para assegurar diversos benefícios ao consumidor, trabalhador e proprietário dos estabelecimentos produtores, também freia algumas tradições, técnicas e questões de infraestrutura. Se a pisa é considerada eminente à cultura de produção de vinhos, mesmo que não utilizada há muito tempo, por consciência dos próprios produtores ou inovação tecnológica, podemos convir que o Estado possui grande poder de contenção cultural e de produção, o que influencia a estética dos vinhos.

Alguns tópicos que estão em maior discussão atualmente, junto com a questão de Denominação de Origem, são temas relativos ao comércio internacional, por se tratar de um mercado com frequentes transações de importação e exportação. Cabe uma discussão mais aprofundada no âmbito político-econômico sobre os valores de impostos e taxas cambiais que recaem sobre a bebida. Como já é sabido, por meio do campo da economia, qualquer influência nos custos ou preço de venda finda em alteração na percepção da bebida. Também é necessário levar em consideração os grandes relatos de especialistas sobre a mudança do vinho quando é transportado (LE CORDON BLEU, 2008), mesmo em pequenas distâncias.

## 5.6 Ciência e suas tecnologias

Os vinhos, por serem produtos da ação e conhecimento do homem, são extensão da própria ciência praticada por eles. Durante todo o percurso histórico da humanidade o homem aperfeiçoou as técnicas aplicadas à vitivinicultura ao mesmo tempo em que o inseria cada vez mais nas suas sociedades (JOHNSON, 2009).

Egípcios tinham uma vasta bibliografia (textos e iconografia) sobre seus reputados vinhos, de alta graduação alcoólica e de seu teor de açúcar elevado, sendo a melhor e primeira referência histórica de estudos sobre terroir e vitivinificação. (PITTE, 2012, p. 33-35)

Em consequência do crescente interesse sobre a bebida ao longo da história, instituições de pesquisa e universidades foram criadas para formação de conhecimento e profissionais especializados na área. Além dessa importante atuação, a eficiência na aplicação da ciência depende muito da educação em todos os níveis de escolaridade e principalmente do extensionismo rural.

Portanto, diante dos campos de atuação da ciência - Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação – podemos deduzir seu potencial de influência na construção estética de um vinho, afinal, variáveis em maquinário agrícola, desenvolvimento e aplicação de agrotóxicos, soluções em manejo de solo e irrigação afetam direto e indiretamente o produto final (GIOVANNINI, 2014).

Mais especificamente nas influências diretas causadas pela ciência encontram-se os profissionais envolvidos na produção dos vinhos e suas tomadas de decisões, sejam agricultores, engenheiros ou enólogos. Como já visto, técnicas agrícolas e de produção em sua maioria são baseadas em tradição, quando não assumidas por consultorias de pesquisadores e profissionais de referência no mercado. Decisões a partir dos processos em análises laboratoriais, resultados de leveduras, qualidade de insumos (principalmente da uva), estabilizações físico-químicas, adição de enzimas, nutrientes, açúcar e conservantes, são exemplos claros de grandes influências no vinho, conforme aponta Baffi, Lago-Vanzela e Silva (2015).

A relação das análises laboratoriais atualmente, no Brasil, se associa aos parâmetros físico-químicos de qualidade propostos pelo recente estudo de Santos (2006), e tem como base a Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), indo contra o sistema imposto por Noble et al. (1987) na Roda de Aromas, sistema de vocabulário crítico e estético criado por meio dos recursos do *senso*. O objetivo deste estudo é

propor uma padronização mundial dos termos utilizados na caracterização sensorial de vinhos, evitando, assim, a utilização de termos genéricos e pouco objetivos, porém utilizados com frequência por "experts", tais como "harmonioso", "agressivo", "fugaz", entre outros. (BAFFI; LAGO-VANZELLA; SILVA, 2015, p. 30)

Mais do que especificamente na atuação da produção de vinhos a ciência também tem um papel importante na educação formal dos indivíduos. A educação, poderoso viés da ciência, é responsável pela inclusão cultural e social, oferecendo a estrutura necessária para compreender o momento e o local que vivenciamos. Como visto, os recursos culturais e práticos derivam do conhecimento de cada pessoa, sendo assim, a ciência torna-se

indispensável para a apreciação estética dos vinhos, pois é base para a interpretação estética.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

É aparente e compreensível a relação entre vinho e filosofia, não só em discussões contemporâneas, mas desde a descoberta da bebida. Por estar presente, em sua maioria, em momentos de maior sociabilidade, como reuniões e eventos, o vinho ganha a atenção dos seus consumidores em um dado instante, que o faz ser refletido como objeto não só de prazer organoléptico, mas como poderosa ferramenta filosófica presente nas sociedades em seus diversos tempos históricos.

Mais do que a simples integração social o vinho se torna simbiótico e simbólico distintivamente para com as diversas culturas existentes. Consequentemente, com os outros meios que permeiam o cotidiano humano, como a economia, o estado, o meio ambiente e a ciência, transcendendo sua simples imagem de objeto a ser consumido e ganhando a atenção contínua e crescente à sua própria cultura, a vitivinificação, mesmo que tratada variadamente por cada sociedade ou local.

Justamente por serem tratados de maneira singular, a nível individual, os vinhos ganham complexidade em sua interpretação de imagem, podendo ser considerados muito distintos entre um indivíduo e outro. As qualidades percebidas pelos *qualias* e suas traduções pelo *senso* com seus recursos geram as concepções estéticas dos vinhos. Desse modo, muito do que é discutido e refletido sobre as sensações organolépticas da bebida está propenso a ser considerado imediatamente subjetivo em razão das condições e competências de cada recurso apresentado pelo indivíduo.

Ademais, é necessário considerar que o resultado da percepção estética de um vinho é derivado de inúmeras ações, diretas ou indiretas, diante dos processos de produção, distribuição e venda, além do próprio consumo e percepção individual da bebida. Com isso, fica claro que um indivíduo ao tomar um vinho dificilmente conseguirá, conscientemente, pensar ou traduzir em palavras aquilo que foi percebido ao degusta-lo sem que sofre influência de qualquer variável aqui apresentada. Resta-nos apenas apreciar as experiências que nos são oferecidas pelo vinho.

Os estudos sobre a estética dos vinhos poderão mapear estratégias de marketing em razão da elucidação dessas ações derivativas que existem no mundo do vinho. Mesmo abrindo espaço para uma influência mais potente do marketing na imagem dos vinhos, seria possível gerar uma consciência maior dos consumidores sobre a bebida também pelo mapeamento das características de derivação apresentadas dentro desse estudo. Se todos os consumidores adquirirem consciência sobre as variáveis que podem alterar a sua percepção estética, novos modos de se apreciar, comprar, vender e produzir o vinho surgirão.

Há poucos estudos sobre causa e efeito dessas características na demanda. É preciso fomentar e mapear com mais precisão todas as informações que envolvem a bebida, por meio de diversas áreas e disciplinas de estudo, Fenomenologia, *Stakeholders*, Ensaio, entre outros, a fim de criar uma cultura do vinho cada vez mais consistente, tanto pela ética praticada nas empresas, quanto pelo valor e interesse que o vinho representa na vida do homem.

Propõe-se este estudo como início de novas investigações e estudos da relação causa/efeito na estética do vinho. Como sugerido, o sistema apresentado cumpre com facilidade o objetivo de ampliar o olhar sobre a relação homem-vinho, mas vale ressaltar que inúmeras características além das apresentadas neste estudo ainda podem e devem ser acrescentadas conforme a necessidade específica das pesquisas que irão se desenvolver.

## REFERÊNCIAS

BACH, K. Falar sobre vinho? In: ALLHOF, F. Vinho e Filosofia: Um simpósio sobre pensar e beber. Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2013.

BAFFI, M. A.; LAGO-VANZELLA, E. S.; SILVA, R. da. Uvas e Vinhos: Química, bioquímica e microbiologia. São Paulo: Editora Unesp; Editora Senac, 2015.

BURNHAM, D.; SKILLEAS, O. M. The aesthetics of wine. Estados Unidos: Willey-Backwell, 2012.

\_\_\_\_\_. Jamais beberás sozinho: Degustação de vinhos e prática estética. In: ALLHOF, F. Vinho e Filosofia: Um simpósio sobre pensar e beber. Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2013.

CENCI, A. (org.). Temas sobre Kant: metafísica, estética e filosofia política. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2000.

CERTO, S. C. Administração Estratégica: planejamento e implantação da estratégia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1993.

CRANE, T. Wine as an Aesthetic Object. In: Smith, B. C. Questions of Taste. Londres: Signal Books, 2007.

DICIO. Dicionário Online de Português. Senso. Disponível em: <<http://www.dicio.com.br/senso>>. Acesso em: 5 jul. 2015.

GALE, G. Quem se importa se você gosta, este é um bom vinho de qualquer forma. In: ALLHOF, F. Vinho e Filosofia: Um simpósio sobre pensar e beber. Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2013.

GIOVANNINI, E. Manual da Viticultura. Porto Alegre: Bookman, 2014.

IBRAVIN. Estudo do mercado brasileiro de vinhos tranquilos e espumantes: Relatório Qualitativo – Demanda. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/public/upload/downloads/1402930905.pdf>>. Acesso em: 10 jul. 2015.

\_\_\_\_\_. Faturamento do setor vinícola. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/public/upload/downloads/1417436293.pdf>>. Acesso em: 8 jul. 2015.

JOHNSON, H. A história do vinho. São Paulo: CMS Editora, 2009.

JORGE, A. M. G. Qualia e Consciência. Revista da faculdade de comunicação da FAAP. n. 17. p. 55-60. 2007.

KANT, I. Critica da Faculdade do Juízo. Brasil: Forense Universitária, 2005.

KRIPPENDORF, J. Sociologia do Turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. São Paulo: Aleph, 2009.

LE CORDON BLEU. Vinhos: Segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho. São Paulo: Editora Marco Zero, 2008.

Lei nº 7.678. 08 de novembro de 1988. Disponível em: <<http://www.receita.fazenda.gov.br/Legislacao/Leis/Ant2001/lei767888.htm>>. Acesso em: 1 jun. 2015.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ato normativo nº5, de 31 de março de 2000. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=3375>>. Acesso em: 1 jun. 2015.

NOBLE, A. C. *et. al.* Modification of Standardized system of wine aroma terminology. American Journal of Enology and Viticulture. V.38. p. 143-6, 1987.

PITTE, J. R. O desejo do vinho conquistando o mundo. São Paulo: Editora Senac, 2012.

ROTACH, M.; MAUCH, S.; GULLER, P. (Orgs.). Szenarien kunftiger Entwicklungen. Berna: Programmleitung NFP Regionalprobleme, 1982.

SANTOS, B. A. C. Compostos voláteis e qualidade dos vinhos secos jovens varietal cabernet sauvignon produzidos em diferentes regiões do Brasil. Campinas, 2006. 176p. Tese de Doutorado. Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas.

SANTOS, J. I. Comida e Vinho: Harmonização Essencial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

WEINBERG, J. Sinta como esse vinho é caro: um problema de vinho e racionalidade. In: ALLHOF, F. Vinho e Filosofia: Um simpósio sobre pensar e beber. Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2013.

**Recebido em 14/08/2015 e Aceito em 15/03/2016.**



# Análise das substâncias voláteis presentes em cachaças artesanais do estado da Paraíba

*Analysis of volatile compounds in artisanal cachaça in the state of Paraíba*

**Renata Ângela Guimarães Mishina<sup>1</sup>, Valmir Gomes<sup>2</sup>, Samara de Macêdo Moraes<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Departamento de Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa-PB CEP 58059-900

{ragui8@yahoo.com.br}

<sup>2</sup>Departamento de Farmácia, Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa-PB CEP 58051-900

{valmirfarmaceutico@gmail.com}

<sup>3</sup>Departamento de Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa-PB CEP 58059-9000

{samara\_mmacedo@hotmail.com}

**Resumo.** A cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil. Sua composição química e os requisitos de qualidade estão submetidos à legislação nacional, de responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Os padrões e seus respectivos limites têm a finalidade de moderar a influência de cada um destes componentes na qualidade da bebida e em proteger a saúde pública. O presente trabalho buscou a realização de análises por cromatografia gasosa para verificação dos compostos voláteis no sentido de evocar, medir e interpretar as características de quatro cachaças artesanais produzidas no estado da Paraíba, justificando a aceitabilidade destas cachaças de acordo com a natureza dos seus compostos voláteis. Os resultados foram obtidos de um cromatógrafo a gás diretamente interfaciado com um espectrômetro de massas. A análise cromatográfica permitiu a identificação de compostos voláteis nas quatro cachaças artesanais, em sua maioria ácidos e ésteres, que atribuem características organolépticas à bebida e tendem a influenciar na aceitação do produto final por parte dos seus consumidores.

**Palavras-chave:** cachaça artesanal; compostos voláteis; aceitabilidade.

**Abstract.** *Cachaça is a typical and exclusive denomination of white rum produced in Brazil. Its chemical composition and quality requirements are subject to national legislation, the responsibility of the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA). The standards and their limits are intended to moderate the influence of each of these components in beverage quality and protect public health. This study aimed the analysis by gas chromatography to verify the volatile compounds in order to evoke, measure and interpret the characteristics of four handcrafted cachaça produced in the state of Paraíba, justifying the acceptability of these cachaças according to the nature of the volatiles. Results were obtained directly from a gas chromatograph interfaced with a mass spectrometer. The chromatographic analysis allowed the identification of volatile compounds in the four artisanal cachaça, most acids and esters, which give organoleptic properties to the drink and tend to influence acceptance of the final product from its consumers.*

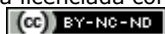
**Key words:** cachaça artesanal; volatile compounds; acceptability.

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, 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](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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



## **1. Introdução**

As diferentes classes químicas de compostos da cachaça já vêm sendo estudadas há algum tempo (NASCIMENTO et al., 1997; NASCIMENTO et al., 1998; BOSCOLO et al., 2000; CARDOSO et al., 2003), mas até o momento nenhuma metodologia foi desenvolvida para se obter um extrato representativo da amostra original. O conhecimento atual sobre os compostos voláteis das principais bebidas destiladas é extenso, porém, em relação à cachaça, o número de artigos científicos é ainda pequeno e restrito, geralmente dedicado exclusivamente à análise instrumental ou à análise sensorial.

Vários fatores influenciam e dificultam o desenvolvimento de uma metodologia de isolamento para a análise do aroma da cachaça, tais como: a complexidade da matriz, a presença de diferentes classes de compostos e em diferentes concentrações, além da alta porcentagem de etanol (THOMAZINI & FRANCO, 2000; LÓPEZ et al., 2002). É importante estabelecer uma metodologia analítica que não só determine a composição química, mas também que mostre que os compostos voláteis presentes têm contribuição sensorial sobre o produto (JANZANTTI, 2004).

De acordo com Silva (2011), as características apreciadas nas melhores marcas relacionadas pelo consumidor de cachaça no estado da Paraíba foram o sabor, o conjunto sabor e aroma e o conjunto sabor e teor alcoólico. Uma boa cachaça, além de atender as exigências legais com relação à sua composição, deve também apresentar qualidade sensorial capaz de satisfazer ou mesmo ultrapassar as expectativas de seus consumidores. Os compostos voláteis como alcoóis superiores, ésteres, ácidos carboxílicos e compostos carbonílicos são importantes para o sabor característico das bebidas alcoólicas (JANZANTTI, 2004).

Nesse sentido, o objetivo desta pesquisa foi identificar as substâncias voláteis em diferentes marcas de cachaças artesanais produzidas no estado da Paraíba.

## **2. Referencial teórico**

### **Cachaça**

De acordo com a Instrução Normativa 13/2005 do MAPA, cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 a 48% em volume, a 20°C, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose (BRASIL, 2005). Quando a adição de açúcar for superior a 6 g e até 30 g por litro, o produto terá sua denominação acrescida da expressão "adoçada" (BRASIL, 1997). Segundo a ABRABE (2012), é a bebida fermento-destilada mais antiga e mais consumida no Brasil.

A produção de cachaça no Brasil, do ponto de vista tecnológico, pode ser segmentada em dois tipos: artesanal e industrial. A conjuntura atual da cadeia produtiva da cachaça de alambique e da cachaça industrial no Brasil é de profunda modificação institucional e legislativa, com ênfase na melhoria da qualidade da bebida e na ampliação das exportações e do consumo interno, e nesse contexto, o estado da Paraíba está incluso (SILVA, 2011).

A fermentação é a principal etapa do processo de produção da cachaça. Nesta etapa o açúcar e outros compostos presentes no mosto são transformados em etanol, CO<sub>2</sub> e outros produtos que são responsáveis pela qualidade e defeito do produto (JANZANTTI, 2004).

Na destilação ocorre a separação, a seleção e a concentração dos componentes voláteis oriundos do mosto fermentado e ainda algumas reações químicas induzidas pelo calor. A qualidade da bebida dependerá também da forma pela qual é conduzida a destilação (JANZANTTI, 2004). A presença de leveduras no mosto fermentado durante a destilação, a velocidade com que se conduz a destilação e o fato de realizar-se ou não a separação das frações (cabeça e cauda) do corpo do destilado, afetam as quantidades relativas dos componentes voláteis, influenciando as características da bebida (LÉAUTÉ, 1990).

O mercado de cachaça artesanal ou de alambique tem crescido continuamente nos últimos anos, especialmente na última década, e isso é um reflexo dos programas governamentais de incentivo aos pequenos produtores, que são responsáveis por 30% da produção de cachaça em todo o Brasil (GABRIEL, 2010).

De acordo com a Legislação Brasileira, a aguardente de cana é obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*, L.) (BRASIL, 1997). As bebidas fermento-destiladas têm como principal característica o teor alcoólico bem superior ao de bebidas fermentadas. Além do etanol, outros compostos chamados secundários estão presentes e são os principais responsáveis pelo sabor característico destas bebidas (JANZANTTI, 2004).

### **Produção e Consumo**

Atualmente, a produção brasileira de cachaça atinge 1,3 bilhão de litros anuais e gera uma receita próxima de US\$ 500 milhões, porém, menos de 1% deste volume é exportado. A cachaça trata-se do destilado mais consumido no Brasil, sendo produzida em todas as regiões, a maior parte nos estados de São Paulo (44%), seguido de Pernambuco (16%), Ceará (12%), Rio de Janeiro (12%), Paraíba (8%) e Minas Gerais (8%), sendo este último estado o maior produtor de cachaça artesanal. Quanto ao volume total, estima-se que 70% seja de cachaça industrial e 30% artesanal (ABRABE, 2008; IBRAC, 2009; OLIVEIRA et al., 2003).

A produção do Brasil é quase totalmente voltada ao mercado interno, já que, segundo a Associação Brasileira de Bebidas (ABRABE), o volume exportado no ano de 2002 foi de 14,8 milhões de litros. A cachaça é o destilado mais consumido no país e ocupa o segundo lugar entre as bebidas alcoólicas, ficando atrás somente da cerveja. O consumo brasileiro lhe garante a terceira colocação entre os destilados do mundo inteiro, atrás somente da vodca e do soju (ABRABE, 2004). Segundo Câmara Cascudo (2006), uma das razões que explicam a preferência brasileira pela aguardente de cana, ou cachaça, talvez seja histórica ou cultural, tendo em vista que o surgimento da bebida coincide com o próprio processo de colonização do Brasil, a partir da introdução da cana-de-açúcar entre os séculos XVI e XVII.

No cenário paraibano, a produção de cachaça artesanal possui destaque. Na safra 2010/2011, a Paraíba registrou uma produção de 15 milhões de litros de cachaça. Desse total, 80% da produção são consumidos no próprio estado, entre 17% e 18% é destinado para outros estados e entre 1% e 2% são exportados para o mercado internacional. O estado possui aproximadamente 75 marcas de cachaça e, destas, 55 são registradas no Ministério da Agricultura e 20 estão na informalidade (VERBER & TEIXEIRA, 2011).

### **Compostos Voláteis da Cachaça**

Janzantti (2004), afirma que o sabor é um importante fator na seleção dos alimentos e bebidas e determina a aceitação do produto pelos consumidores. Os compostos voláteis são os responsáveis pelo sabor característico e estão presentes nos alimentos em quantidades extremamente diminutas, além de possuírem diferentes estruturas químicas e serem termolábeis.

O conhecimento da composição de voláteis das bebidas sempre acompanhou as tentativas de se conhecer e mesmo controlar a sua qualidade. Dada a real e constante possibilidade de ocorrerem contaminações, adulterações ou falsificações envolvendo esse tipo de produto, ao lado de eventuais riscos que tais ocorrências podem representar para a saúde do consumidor, a determinação de sua composição tem sido o grande instrumento de controle, do ponto de vista da fiscalização (FARIA & POURCHET-CAMPOS, 1989; NAGATO et al., 2001; MIRANDA et al., 1992).

Os compostos voláteis presentes nas bebidas alcoólicas, que influenciam o sabor característico, podem ser oriundos da matéria-prima usada na fabricação e que permanecem inalterados durante o processo da fermentação, da destilação e do envelhecimento (FARIA et al., 2003). O composto volátil majoritário das bebidas alcoólicas é o álcool etílico, ao lado do qual estão presentes centenas de outros compostos voláteis proporcionalmente minoritários, os quais são formados por rotas químicas ou bioquímicas, durante e após a fermentação alcoólica (NYKÄNEN & NYKÄNEN, 1991).

A cachaça é constituída principalmente de etanol e água, entretanto, outros compostos secundários tais como alcoóis, ésteres, ácidos graxos, aldeídos e outros, estão presentes em pequenas quantidades e são responsáveis pelas características sensoriais da bebida (JANZANTTI, 2004).

Segundo a Legislação Brasileira, os ácidos, ésteres, aldeídos, furfural e alcoóis superiores não podem estar presentes em quantidades inferiores a 200 mg ou superiores a 650 mg/100 mL de álcool anidro, devendo seguir os limites máximos (mg/100 mL de álcool anidro) de 300 para alcoóis superiores, de 150 para acidez volátil em ácido acético, de 200 para ésteres em acetato de etila, de 30 para aldeídos em aldeído acético e de 5 para furfural. Os teores de metanol e cobre devem também estar limitados a 200 mg/100 mL de álcool anidro e 5 mg/L, respectivamente (BRASIL, 1997).

Os ésteres são numericamente o maior grupo de compostos de sabor em bebidas destiladas, sendo oriundos da fermentação, da destilação e do envelhecimento (NYKÄNEN & NYKÄNEN, 1991). Tanto a quantidade como as proporções relativas são de grande importância para a percepção do aroma das bebidas, pois os ésteres conferem aromas característicos, até mesmo quando presentes em baixa concentração e possuem papel fundamental nas notas frutais do aroma (NYKÄNEN & SUOMALAINEN, 1983; NYKÄNEN & NYKÄNEN, 1991).

De acordo com Janzantti (2004), a maior parte dos ésteres é constituída por ésteres de etila, formados por reações enzimáticas da levedura durante a fermentação e destilados junto com o etanol. Estas reações ocorrem porque o etanol pode reagir com ácidos derivados do ácido pirúvico, como ácido láctico e acético, bem como ácidos orgânicos de cadeias curtas (butírico, caprótico, caprílico, cáprico e láurico). Alguns dos fatores que influenciam a formação de ésteres são: tipo e quantidade de levedura, a temperatura de fermentação, a aeração, a agitação e a qualidade do mosto. A falta de aeração ou nitrogênio pode produzir um aumento na formação de ésteres. Berry (1995) ressalta que a maioria dos ésteres é produzida nos últimos estágios de fermentação, ao contrário dos alcoóis, que são produzidos abundantemente no início.

Nas bebidas destiladas, os alcoóis constituem o maior grupo dentre os compostos voláteis sob o aspecto quantitativo e são responsáveis pelo sabor das bebidas alcoólicas. São importantes também devido à ação solvente sobre outras substâncias aromáticas, interferindo no grau de volatilidade e conseqüentemente nos seus *thresholds* (AMERINE et al., 1972). Conferem corpo à bebida, além de alguns esterificarem durante o envelhecimento, formando ésteres aromaticamente mais agradáveis (LIMA, 1964). Os alcoóis superiores destilam juntamente com os ésteres, devido às suas propriedades físicas em relação ao álcool etílico e a água.

Os alcoóis superiores provêm do metabolismo de aminoácidos e proteínas presentes no mosto, mas também podem ser formados como produtos secundários do metabolismo de carboidratos. Ambas as rotas podem ocorrer simultaneamente na fermentação (BERRY, 1995). Além disso, as leveduras são capazes de reduzir os aldeídos a alcoóis superiores durante a fermentação (NYKÄNEN & NYKÄNEN, 1991). Segundo Janzantti (2004), a quantidade formada é influenciada pela composição do meio (concentração de açúcar, pH, concentração e tipo de fonte de nitrogênio), pela temperatura, pelo grau de aeração durante a fermentação e a linhagem da levedura. A formação de alcoóis superiores é maior quando a fermentação for mais demorada, resultante da atividade de fermento mais fraco. Opostamente aos ésteres, a síntese de álcoois superiores é estimulada por oxigênio e está relacionada linearmente ao crescimento da levedura.

Os ácidos orgânicos voláteis contribuem para o aroma das bebidas destiladas, devido ao seu aroma característico e são fixadores de vários compostos aromáticos, além de conferir corpo às bebidas destiladas (LÉAUTÉ, 1990). Como ocorrem para as outras classes químicas, os ácidos orgânicos, do ponto de vista qualitativo, não variam nas diferentes bebidas, apesar de haver uma grande variação na sua proporção relativa. As proporções dos ácidos nas bebidas alcoólicas são determinadas em grande extensão pela linhagem da levedura e condições de fermentação e, em menor extensão, pelo substrato utilizado (JANZANTTI, 2004).

Os aldeídos são importantes por suas notas sensoriais no sabor das bebidas, pois um grande número desses compostos apresenta baixo valor de *threshold*. Durante a fermentação, as condições que favorecem a produção de alcoóis superiores também favorecem a formação de pequenas quantidades de aldeídos. Os aldeídos que são formados dentro das células das leveduras e excretados para o meio, podem ser reabsorvidos e reduzidos ao álcool correspondente, durante os últimos estágios de fermentação (BERRY, 1995).

Aldeídos insaturados têm sido encontrados em bebidas destiladas, como o 2-propenal (acroleína), oriundo da ação de bactérias sobre o glicerol ou da desidratação do glicerol sobre as superfícies quentes da coluna de destilação. A acroleína tem odor pungente e propriedades lacrimejantes (JANZANTTI, 2004). Os aldeídos estão presentes principalmente na fração mais volátil das bebidas alcoólicas, no caso da aguardente, na fração cabeça (NYKÄNEN & SUOMALAINEN, 1983; YOKOYA, 1995).

De acordo com Janzantti (2004), cachaças ricas em fenóis, substâncias que promovem maior intensidade dos atributos aroma irritante, ardência final e sabor amargo, estão relacionadas a índices significativos de rejeição em relação ao sabor, impressão global e atitude de compra, além de ser associada com os termos "agressividade, gosto residual amargo e ardência", reportados como indesejáveis nas cachaças pelos consumidores.

### 3. Metodologia

Considerando-se que a cachaça é uma solução hidroalcoólica, com conteúdo que oscila entre 38 e 48% de etanol v/v e esse composto dificulta a extração dos compostos voláteis importantes para o aroma da bebida, atuando como solubilizante das substâncias apolares e como fixador das substâncias voláteis, a escolha da técnica de isolamento é de grande importância (JANZANTTI, 2004).

Para a preparação da amostra, foram utilizadas quatro marcas de cachaças artesanais, sendo estas as mais consumidas no estado da Paraíba, segundo Silva (2011), selecionadas em seu estudo de avaliação sensorial. As marcas escolhidas foram: Jureminha®; Rainha®; Serra Limpa® e Triunfo®, codificadas como CA1, CA2, CA3, CA4, respectivamente. Essas amostras foram destiladas, nas mesmas condições experimentais, em alambiques de cobre. Foram coletadas para análise somente a fração

denominada "coração", parte nobre do destilado, a qual é utilizada para fins comerciais. A metodologia utilizada para a identificação dos compostos voláteis foi de Karuzo et al. (2008), com adaptações.

Devido ao fato de que as bebidas fermento-destiladas, em geral, são matrizes complexas, frequentemente são detectados mais de 400 compostos na faixa de concentração inferior a 1.000 µg/L, por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) (BOSCOLO, 2001). Conforme assegura NAGATO et al. (2003), bebidas destiladas como uísque, aguardente não adoçada, conhaque, gim, rum e vodka contendo pouca quantidade de sólidos, podem ser injetadas diretamente ao sistema de cromatografia sem prévia extração, ou com mínima preparação da amostra. Foram realizadas injeções em duplicata para análise semi-quantitativa de cada amostra.

### **Parâmetros Cromatográficos**

Os cromatogramas foram obtidos através de um cromatógrafo a gás diretamente interfaciado com um espectrômetro de massas (Shimadzu GC-MS-QP5050A). Coluna capilar com fase estacionária de 5% fenil e 95% dimetilpolisiloxano com 30 m de comprimento, 0,25 mm de diâmetro interno e 0,25 µm de espessura do filme, fabricada pela J&W Scientific.

A programação da temperatura inicial foi de 70°C a 105°C (5 °C/min) depois seguiu até 190°C (10°C/min), e, posteriormente, de 280°C a uma razão 10°C/min. O sistema tem interfaciamento entre cromatógrafo e espectrômetro de massas de 280°C. O tempo de programação da corrida foi de 40 min. A temperatura do forno do injetor foi de 250°C, o hélio foi utilizado como gás de arraste (fase móvel) a um fluxo de 1,5 mL/min, com razão de split de 1:5. O volume de injeção foi de 1µL.

A ionização dos componentes foi realizada por impacto eletrônico a 70 eV, com detector de 1,25 Kv. O espectrômetro foi operado no modo SCAN, varrendo uma faixa de massas de 45 a 450 u.m.a. A temperatura da fonte de íons foi de 280°C. A identificação dos compostos foi realizada comparando seus espectros de massas com os espectros existentes no banco de dados do equipamento (biblioteca Willey/NBS).

## **4. Resultados e Discussões**

O *flavor* das bebidas alcoólicas é composto de várias substâncias orgânicas voláteis e não voláteis. Estes compostos conferem o típico aroma e sabor a estas bebidas. Muitas destas substâncias têm sido identificadas e classificadas em vários grupos de acordo com sua natureza química. A maioria dos compostos responsáveis pelo aroma das bebidas destiladas é volátil. O *flavor* e a composição química podem ser relacionados com o processo de manufatura utilizado (SOUZA, 2006).

Os voláteis responsáveis pelas propriedades organolépticas são classes de compostos orgânicos, reconhecidamente como sendo os alcoóis, ésteres, ácidos e aldeídos. Os ésteres são quantitativamente o maior grupo de componentes do aroma das bebidas destiladas, seus limiares sensoriais são muito baixos e conferem *flavors* característicos, até mesmo quando presentes em baixa concentração, sendo as suas composições qualitativas altamente similares em todas as bebidas alcoólicas (SOUZA, 2006).

Os ésteres, presentes nas bebidas destiladas, são provenientes de duas fontes distintas: os ésteres alifáticos, tais como acetato de etila e butanoato de etila, originam-se durante a fermentação alcoólica através do metabolismo secundário intracelular das leveduras; os ésteres gerados através da interconversão dos compostos fenólicos, tais como siringato de etila e o vanilato de etila, e os ésteres extraídos da madeira (homovanilato de metila e siringato de metila), são consequência do processo de envelhecimento (NASCIMENTO et al., 2009).

O aroma dos ésteres é mais acentuado quando o álcool que os compõem possui baixo peso molecular (por exemplo, o álcool etílico). Além disso, cada éster tem aroma peculiar. Os acetatos de etila e de butila apresentam aroma frutado, o acetato de isoamila e butirato de amila tem aroma de banana, enquanto os acetatos de alcoóis maiores têm aroma cítrico, porém, menos pungente que os ésteres de alcoóis menores (SOUZA, 2006).

### Composição Semi-quantitativa de Componentes Voláteis das Cachaças

As amostras de cachaças foram analisadas com volume de injeção de 1µL sem nenhum pré-tratamento, como assegura metodologia descrita por NAGATO et al. (2003). A análise cromatográfica e avaliação do espectro de massas foram realizados com o auxílio da biblioteca do equipamento (biblioteca Willey/NBS) e os parâmetros de integração utilizados foram: Width:3 e Slope:2000.

A análise cromatográfica com os parâmetros empregados permitiu a identificação dos compostos voláteis, em sua maioria ácidos e ésteres, conforme pode ser observado nas Tabelas 1, 2, 3, 4, equivalentes respectivamente, às cachaças CA1, CA2, CA3 e CA4.

Estes resultados corroboram com estudo realizado por Nóbrega (2003), onde afirma que o componente volátil majoritário nas cachaças é o etanol, porém, ele é um dos componentes voláteis de menor destaque na definição do aroma do produto final, por apresentar aroma pouco marcante. No entanto, compostos com aldeídos, alcoóis superiores (propílico, butílico e amílico) e ésteres, que possuem características de aroma mais marcantes, apresentam grande impacto no aroma da bebida.

**Tabela 1. Dados cromatográficos referentes à cachaça CA1.**

CA1					
	Composto	Área absoluta	Tempo de retenção (min)	Conc relativa (%)	Índice de similaridade (%)
<b>Pico 1</b>	Álcool fenetílico	426406	7,17	9,59	75
<b>Pico 2</b>	Alfa hexametileno óxido	313684	14,26	7,06	74
<b>Pico 3</b>	Ácido propanoico	193886	19,26	4,36	74
<b>Pico 4</b>	Ácido hexadecanóico	3027665	28,10	68,13	90
<b>Pico 5</b>	Oxiranecarboxamida etil propílico	482415	31,30	10,86	72

Ao observar a pesquisa realizada por Janzantti (2004) foi possível constatar que o sabor é um importante fator na seleção dos alimentos e bebidas e determina a aceitação do produto pelos consumidores. Os compostos voláteis são os responsáveis pelo sabor característico e estão presentes nos alimentos em quantidades extremamente diminutas, além de possuírem diferentes estruturas químicas e serem termolábeis. A autora ainda

afirma que as diferentes bebidas podem ser facilmente distinguidas sensorialmente, mas estudos comparativos qualitativos e quantitativos de substâncias em diferentes bebidas alcoólicas mostram que, embora alguns compostos sejam peculiares de uma bebida particular ou tipo de bebida, em geral, os compostos responsáveis pelos sabores característicos, são bastante similares, independente da natureza da bebida, o que corrobora com os resultados encontrados no presente estudo, onde pode-se observar a similaridade de alguns compostos voláteis, comuns a todas as cachaças analisadas.

**Tabela 2. Dados cromatográficos referentes à cachaça CA2.**

<b>CA2</b>					
	Composto	Área absoluta	Tempo de retenção (min)	Conc relativa (%)	Índice de similaridade (%)
<b>Pico 1</b>	Ácido octanóico	925626	9,10	4,13	77
<b>Pico 2</b>	Ácido decanóico	4057189	9,26	18,10	91
<b>Pico 3</b>	Etil octanoato	3091062	19,26	13,79	87
<b>Pico 4</b>	Ácido hexadecanóico	7854462	28,10	35,04	91
<b>Pico 5</b>	Oxiranecarboxamida etil propílico	2087378	31,30	9,31	72
<b>Pico 6</b>	Ácido benzeno dicarboxílico	4401537	38,10	19,63	85

**Tabela 3. Dados cromatográficos referentes à cachaça CA3.**

<b>CA3</b>					
	Composto	Área absoluta	Tempo de retenção (min)	Conc relativa (%)	Índice de similaridade (%)
<b>Pico 1</b>	Álcool fenetílico	11334317	7,14	58,98	90
<b>Pico 2</b>	Álcool fenetílico	1140695	9,10	5,94	90
<b>Pico 3</b>	Etil octanoato	3274593	14,25	17,04	89
<b>Pico 4</b>	Decanoato de etila	1189964	19,25	6,19	89
<b>Pico 5</b>	Undecanoato de etila	2278825	28,10	11,86	78



**Tabela 4. Dados cromatográficos referentes à cachaça CA4.**

<b>CA4</b>					
	Composto	Área absoluta	Tempo de retenção (min)	Conc relativa (%)	Índice de similaridade (%)
<b>Pico 1</b>	Benzeno etanol	2336302	7,17	54,01	81
<b>Pico 2</b>	Ácido propanoico	244238	19,25	5,65	74
<b>Pico 3</b>	Tridecanoato de etila	421186	25,50	9,74	72
<b>Pico 4</b>	Octenona oxitene	914646	28,10	21,14	73
<b>Pico 5</b>	Oxiranecarboxamida etil propílico	409296	31,28	9,46	64

Na tabela 5, encontra-se a análise geral da identificação dos compostos voláteis encontrados nas quatro cachaças artesanais analisadas. Dos compostos identificados, vale ressaltar elevados valores de octenona oxitene (CA1), ácido hexadecanóico (CA2) e álcool fenetílico (CA3 e CA4). Alguns compostos obtiveram identificação única em um tipo de cachaça: ácidos decanóico, hexadecanóico e benzeno dicarboxílico (CA2), undecanoato de etila (CA3) tridecanoato de etila (CA4), compostos característicos apenas de algumas marcas, o que permite uma possível característica intrínseca ao produto.

Tabela 5. Análise da composição de voláteis das cachaças artesanais.

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO DE VOLÁTEIS DAS CACHAÇAS ARTESANAIS					
Composto	Tempo de retenção (min)	CA1 conc. rel (%)	CA2 conc. rel (%)	CA3 conc. rel (%)	CA4 conc. rel (%)
Álcool fenílico	7,14	9,59	NI	58,98	54,01
Ácido octanóico	9,10	NI	4,13	5,94	NI
Ácido decanóico	9,26	NI	18,10	NI	NI
Alfa hexametileno óxido	14,26	7,06	NI	17,04	NI
Ácido propanoico	19,26	4,36	13,79	6,19	5,65
Tridecanoato de etila	25,50	NI	NI	NI	9,74
Ácido hexadecanóico	28,10	NI	35,04	NI	NI
Octenona oxitene	28,10	68,13	NI	NI	21,14
Undecanoato de etila	28,10	NI	NI	11,86	NI
Oxiranecarboxamida etil propílico	31,30	10,86	9,31	NI	9,46
Ácido benzeno dicarboxílico	38,10	NI	19,63	NI	NI

\*NI: Não Identificado

## 5. Conclusões

O conhecimento da composição de voláteis das bebidas acompanhou as tentativas de se conhecer e mesmo controlar a sua qualidade. O método analítico empregado permitiu a identificação dos compostos voláteis de importância nas cachaças analisadas, particularmente alcoóis e ésteres, sendo estes, compostos que atribuem características organolépticas ao produto. Alguns compostos são característicos de algumas marcas, fato que poderia permitir características intrínsecas ao produto. Contudo, alguns componentes são comuns entre as marcas avaliadas, apresentando valores diferentes. Além disso, estes compostos encontrados atendem às especificações dos parâmetros presentes na legislação brasileira, indicando que há um controle satisfatório do processo produtivo destas bebidas.

## Referências

ABRABE. Associação Brasileira de Bebidas. Disponível em: <<http://www.abrabe.org.br>>. Acesso em: 27 de novembro de 2012.

ALCARDE, A. R.; SOUZA, P. A.; BOSQUEIRO, A. C.; BELLUCO, A. E. S. Perfil físico-químico de aguardente de cana-de-açúcar produzida por metodologias de dupla destilação em alambique simples. **Alimentos e Nutrição.**, Araraquara, v.20, n.3, p. 499-506, jul./set. 2009.

AMERINE, M. A.; BERG, H. W.; CRUESS, W. V. **Technology of wine making**. Westport: AVI Publ., 1972. p. 600-644.

BERRY, D. R. Alcoholic beverage fermentations. In: LEA, A. G. H.; PIGGOTT, J. R. (Eds.). **Fermented Beverage Production**. London: Blackie Academic & Professional, 1995. p. 32-44.

BOSCOLO, M.; BEZERRA, C. W. B.; CARDOSO, D. R.; LIMA NETO, B. S.; FRANCO, D. W. Identification and dosage by HRGC of minor alcohols and esters in Brazilian sugar cane spirit. **J. Braz. Chem. Soc.**, v. 11, p. 86-90, 2000.

BRASIL. Decreto nº 2314 de 4 setembro de 1997. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Regulamenta a Lei nº 8918 de 14 de julho de 1994. **Diário Oficial**. Brasília. 5 de setembro de 1997.

BRASIL. Decreto nº 4062 de 21 de dez. de 2001. Define expressões "cachaça" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas e dá outras providências. **Diário Oficial**. Brasília. 3 de janeiro de 2002.

BRASIL. Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça. Publicado no Diário Oficial da União de 30/06/2005, Seção 1, Página 3. Disponível em: <<http://www.jusbrasil.com.br/diarios/673350/dou-seciao-1-30-06-2005-pg-3/pdf>> Acesso em: 27 de novembro de 2012.

BRASIL. Resolução nº 899 de 29 de maio de 2003. Guia para validação de métodos analíticos e bioanalíticos. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2003.

CÂMARA CASCUDO, L. 2006. **Prelúdio da cachaça**. Global Editora, Rio de Janeiro.

CARDOSO, D. R.; BETTIN, S. M.; RECHE, R. V.; LIMA NETO, B. S.; FRANCO, D. W. HPLC-DAD analysis of ketones as their 2,4-dinitrophenylhydrazones in Brazilian sugar-cane spirits and run. **Journal of Food Composition and Analysis**, v. 16, p. 563-573, 2003.

CARUSO, M. S. F.; NAGATO, L. A. F.; ALABURDA, J. Avaliação do teor alcoólico e componentes secundários de cachaças. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, v. 67, p. 28-33, 2008.

FARIA, J. B.; POURCHET-CAMPOS, M. A. Eliminação do cobre contaminante das aguardentes de cana (*Saccharum officinarum* L.) brasileiras. **Alimentos e Nutrição**, v. 1, p. 117-26, 1989.

FARIA, J. B.; LOYOLA, E.; LÓPEZ, M. G.; DUFOUR, J. P. Cachaça, Pisco and Tequila. In: LEA, A. G. H.; PIGGOTT, J. R. (Eds.). **Fermented Beverage Production**. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers, 2003. Chapter 15, p. 335-363.

GABRIEL, A. V. M. D. Influência do tipo de fermento e do envelhecimento sobre a qualidade da cachaça artesanal orgânica. **Dissertação (Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural)**. Universidade Federal de São Carlos. – São Carlos, SP, 2010. 83f.

IBRAC – Instituto Brasileiro da Cachaça. **Aumenta exportações da cachaça em 2008, mas o grande negócio continua sendo o mercado interno**. Disponível em: <

www.agrosoft.org.br/agropag/101414.htm.> Acesso em: 28 de novembro de 2012.

JANZANTTI, N. S. Compostos voláteis e qualidade de sabor da cachaça. **Tese (Doutorado em Ciência de Alimentos)**. Universidade Estadual de Campinas. – Campinas, SP: [s.n.], 2004.

LÉAUTÉ, R. Distillation in alembic. **American Journal of Enology and Viticulture.**, v. 41, p. 90-103, 1990.

LIMA, U. A. **Estudo dos principais fatores que afetam os componentes do coeficiente não álcool das aguardentes de cana**. 1964. 141 p. Tese (Concurso efetivo ao cargo de professor catedrático) – Escola Superior de Agricultura Luís de Queiroz. Piracicaba. 1964.

LÓPEZ, R.; AZNAR, M.; CACHO, J.; FERREIRA, V. Determination of minor and trace volatile compounds in wine by solid phase extraction and gas chromatography with mass spectrometric detection. **Journal of Chromatography A.**, v. 966, p. 167-177, 2002.

MIRANDA, M. P.; DANTAS, V. P.; DEL CORRAL, F. S. D. Grau alcoólico e níveis de metanol em aguardentes do comércio (no Estado da Bahia). **Bol. SBCTA.**, v. 26, p. 104-107, 1992.

NAGATO, L. A. F.; DURAN, M. C.; CARUSO, M. S. F.; BARSOTTI, R. C. F.; BADOLATO, E. S. G. Monitoramento da autenticidade de amostras de bebidas alcoólicas enviadas ao Instituto Adolfo Lutz em São Paulo. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, v. 21, p. 39-42, 2001.

NASCIMENTO, Eduardo SP et al. Comparação de técnicas de determinação de ésteres em cachaça. **Quím Nova**, v. 32, p. 2323-2327, 2009.

NASCIMENTO, R. F.; MARQUES, J. C.; DE KEUKELEIRE, D.; LIMA NETO, B. S.; FRANCO, D. W. Qualitative and quantitative high-performance liquid chromatographic analysis of aldehydes in Brazilian sugar cane spirits and other distilled alcoholic beverages. **J. Chromatogr.**, v. 782, p. 13-23, 1997.

NASCIMENTO, R. F.; CARDOSO, D. R.; LIMA NETO, B. S.; FRANCO, D. W. Determination of acids in Brazilian sugar cane spirits and other alcoholic beverages by HRGC-SPE. **Chromatographia.**, v. 48, p. 751-757, 1998.

NÓBREGA, I. C. C. Análise dos compostos voláteis da aguardente de cana por concentração dinâmica do "headspace" e cromatográfica gasosa-espectrometria de massas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 23, p. 210-216, 2003.

NYKÄNEN, L.; SUOMALAINEN, H. **Aroma of beer, wine and distilled alcoholic beverages**. Berlin: Akademik-Verlag, 1983. 413 p.

NYKÄNEN, L.; NYKÄNEN, I. Distilled beverages. In: MAARSE, H. (Ed). **Volatile compounds in food and beverages**. New York: Marcel Dekker, Inc., 1991. p. 548-580.

OLIVEIRA, A. F.; ANEFALOS, L. C.; GARCIA, L. A. F.; ISTAKE, M.; BURNQUIST, H. L. Sistema agroindustrial e potencialidades de expansão das exportações. Disponível em: <<http://www.fearp.usp.br/egna/resumos/Oliveira.pdf>>. Acesso em: 28 de novembro de 2012.

SCHMIDT, L.; MARMITT, S.; OLIVEIRA, E. C.; SOUZA, C. F. V. Características físico-químicas de aguardentes produzidas artesanalmente

na região do Vale do Taquari no Rio Grande do Sul. **Alimentos e Nutrição**. Araraquara, v.20, n.4, p. 539-551, out./dez. 2009.

SILVA, M. J. Percepção da qualidade de cachaça artesanal pelo consumidor: notoriedade das marcas *versus* aceitação sensorial. **Dissertação (Mestrado em Tecnologia Agroalimentar)**. Universidade Federal da Paraíba. – Bananeiras, PB, 2011. 99f.:il.

SOUZA, M. D. C. A. **Identificação, quantificação e comparação das substâncias químicas responsáveis pelos aromas da cachaça de alambique e do rum comercial tratados pelo processo de irradiação**. 2006. Tese de Doutorado. Tese (Doutorado). IPEN, São Paulo, Brasil.

THOMAZINI, M.; FRANCO, M. R. B. Metodologia para análise dos constituintes voláteis do sabor. **Boletim da SBCTA.**, v. 34, p. 52-59, 2000.

VERBER, E. e TEIXEIRA, A. Cachaça: produção cai 11,7% após seca. **Correio da Paraíba**. Paraíba, 15 de fevereiro de 2011, pág. A-8.

YOKOYA, F. **Fabricação da Aguardente de Cana**. Fundação Tropical de Pesquisas e Tecnologia "André Tosello". Campinas: Série Fermentações Industriais, 1995. 92 p. n. 2.

**Recebido em 05/01/2015 e Aceito em 04/03/2016.**

## Cerveja e sociedade

### *Beer and society*

Hiury Araújo Silva, Maria Alvim Leite, Arlete Rodrigues Vieira de Paula

Universidade Federal de Juiz de Fora - UFJF

Departamento de Nutrição

{hiuryy@hotmail.com, maria\_alvim@yahoo.com.br, arlete.paula@ufjf.edu.br}

**Resumo.** O trabalho teve como objetivo discorrer sobre a história e as características da cerveja, demonstrando sua relação com a cultura, a tradição e os hábitos alimentares das populações. Foi feito um levantamento bibliográfico, baseado na consulta de livros, artigos e sites oficiais que tratavam do tema. Foram descritos os aspectos gerais da história da cerveja desde os primórdios de seu preparo a sua chegada ao Brasil. Constatou-se que a cerveja pode apresentar alguns benefícios à saúde. Observou-se que, no Brasil, adeptos à cerveja artesanal buscam à volta da história, da cultura e da qualidade da bebida. A cerveja é fonte de inúmeras representações sociais, econômicas e culturais.

**Palavras-chave:** indústria cervejeira, antropologia cultural, comportamento alimentar.

**Abstract.** *The study aimed to discuss the history and characteristics of beer, showing its relationship with culture, tradition and eating habits of populations. A literature review was made, based on consultation of books, articles and official websites. There were described the general aspects of beer history since the beginning of preparation to arrival in Brazil. It was found that beer may have some health benefits. It was observed that in Brazil supporters of craft beer look for history, culture and quality of the beverage. Beer is a source of many social, economic and cultural representations.*

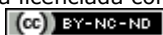
**Key words:** *brewery, anthropology cultural, feeding behavior.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, 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](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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



## 1. Introdução

“A cerveja, se bebida com moderação, torna a pessoa mais dócil, alegre o espírito e promove a saúde.”

(Thomas Jefferson, 1795)

A legislação brasileira (BRASIL, 2009) define cerveja como sendo a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo. Parte do malte de cevada poderá ser substituída por adjuntos cervejeiros, cujo emprego não poderá ser superior a 45 % em relação ao extrato primitivo. Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira e os demais cereais aptos para o consumo humano, maltados ou não maltados, bem como os amidos e açúcares de origem vegetal.

A fusão de grandes empresas multinacionais no setor cervejeiro, produzindo bilhões de litros anuais, gera a prevalência de algumas marcas no mercado. Na contramão desse processo, estão as cervejarias artesanais que produzem uma bebida de melhor qualidade, com ingredientes selecionados, sem adição de cereais não maltados.

Dada a importância dessa bebida, o presente trabalho tem como objetivo discorrer sobre a história e as características da cerveja, demonstrando sua relação com a cultura, a tradição e os hábitos alimentares das populações.

Como metodologia utilizada foi feito um levantamento bibliográfico, baseado na consulta de livros, artigos e *sites* oficiais que tratam do tema.

## 2. As origens da cerveja

Ao observar o processo de fabricação da cerveja, acredita-se ter sido descoberta por acaso. Por conterem os mesmos ingredientes, existe uma forte relação entre a história do pão e da cerveja, e em determinada época da evolução das civilizações esses eram produtos que faziam parte da alimentação e da cultura de vários povos.

Registros anteriores à escrita, como desenhos rupestres e símbolos primitivos, remetem à produção de uma bebida semelhante à cerveja. Documentos antigos, encontrados em cidades construídas em 6000 a.C., estão repletos de símbolos que remetem a cerveja como moeda de troca. Para reforçar essa teoria, escavações arqueológicas do século XIX encontraram resquícios de cevada em vasos localizados no interior de tumbas de faraós, tal fato leva algumas pessoas a crerem que a cerveja tenha se originado no Oriente Médio ou no Egito. Bedrich Hrozny, arqueólogo linguista, decifrou algumas tábuas que comprovaram a existência de uma bebida baseada em cereais, que era consumida na região dos Tigres e Eufrates e era utilizada como remédio, salário e oferenda aos deuses (MORADO, 2011).

Segundo o portal *Cervesia* (2015), que traz soluções em tecnologia cervejeira e gestão de processos, a ligação com a bebida no código de Hamurabi, legislação vigente do império mesopotâmico, de 1770 a.C., consta que poderia ser aplicada pena de morte para o cervejeiro que fraudava seu produto para venda. O cervejeiro a partir dessa época se tornou um membro importante na sociedade.

Na Idade Média, as mulheres assumiram a responsabilidade pela produção caseira da cerveja, que era servida para toda família, inclusive no desjejum. Era uma opção barata e acessível, diferente do vinho, que era caro e de difícil acesso para os menos afortunados. Nesta época, os mosteiros do século VI tiveram uma importância fundamental no desenvolvimento de técnicas e receitas que melhoraram muito a qualidade da cerveja. Por dominarem a leitura, os monges podem ser considerados os primeiros pesquisadores da bebida e sua produção foi a primeira em grande escala, sendo doada ou vendida para a população. Com o passar dos tempos, a Igreja Católica sempre esteve ligada à história da cerveja. O imperador Carlos Magno contribuiu bastante para consolidação da cerveja como mercadoria e obteve importância na economia da época. Ao decretar um conjunto de regras, o *Capitular de Villis*, reconhece os cervejeiros como artesãos especializados, e ocupantes de uma posição de destaque entre a organização dos vilarejos (MORADO, 2011).

### 3. A cerveja no Brasil

A cerveja chegou ao Brasil junto com as colônias europeias: inúmeros comerciantes se instalaram no país e começaram a vender a bebida que até então era desconhecida, influenciando os costumes da época. O início da produção de cerveja no Brasil não pode ser datado com precisão, porém o primeiro documento conhecido é um anúncio de venda de cerveja brasileira no Jornal do Comércio do Rio de Janeiro, de 27 de outubro de 1836. Nessa época, havia poucas cervejarias, todas artesanais, com produção em pequena escala. A partir de 1860, novas cervejarias surgiram e a produção da bebida aumentou até a Primeira Guerra Mundial, em que não era possível obter malte e lúpulo, oriundos da Alemanha e Áustria. Com a dificuldade de se encontrar matéria prima no Brasil, como alternativa os cervejeiros usavam milho, arroz, trigo – o que diminuía a qualidade do produto. O controle da fermentação era precário, fazendo com que houvesse uma grande variação de pressão. As rolhas eram, portanto, presas com barbante, daí a origem da marca *Barbante* (SANTOS, 2003).

Segundo Santos (2003), a primeira cervejaria que produzia em escala industrial surgiu entre 1870 e 1880, em Porto Alegre. Com o surgimento das primeiras máquinas compressoras frigoríficas no Rio de Janeiro e São Paulo, foi possível criar gelo, possibilitando um maior controle da temperatura no processo de fermentação e este fato levou a migração das fábricas. Nessa época, foram fundadas duas empresas, a *Companhia Cervejaria Brahma* e a *Antarctica Paulista*, que mais tarde vieram a se fundir e dominar o mercado até os dias de hoje, tornando-se a *AB InBev*. A *AB InBev* é a empresa que possui o maior número de marcas de cerveja no mundo.

O investimento do setor cervejeiro em 2013 foi de R\$ 4.3 bilhões, de acordo com cálculo preliminar da *CervBrasil* (2015), Associação Brasileira da Indústria da Cerveja. Segundo essa mesma associação, em 2014, o setor cervejeiro gerava 2,7 milhões de empregos, respondia por 2 % do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro e 15 % da indústria de transformação. A produção atingia 14 bilhões de litros de cerveja e eram gerados R\$ 21 bilhões em impostos.

Paralelamente, cervejeiros caseiros, procurando se organizar, criaram a *ACervA Brasil* – Associação dos Cervejeiros Caseiros Artesanais do Brasil – com o objetivo de discutir técnicas, trocar experiências, disseminar a cultura cervejeira e promover eventos ligados à bebida. O que difere a cerveja artesanal da industrial, além do tamanho da produção, é a melhor qualidade da matéria prima e a adição de produtos regionais, que gera sabores mais robustos e únicos (FERREIRA *et al.*, 2011)

Segundo a *ACervA Brasil* (2016), o movimento de cervejarias artesanais ganha espaço no setor cervejeiro brasileiro. Os adeptos desse estilo buscam à volta da história, da cultura e da qualidade da bebida. Visto como uma grande oportunidade de negócio, atrai muitos interessados em investir na produção.



#### **4. Cerveja e cultura**

Segundo o historiador José Carneiro (2005), os alimentos que não só alimentam o corpo, mas também o espírito, são chamados de alimentos-droga. Para o autor, alimentos-droga são aqueles que possuem efeitos psicoativos e as bebidas alcoólicas se enquadram nessa definição. Esses alimentos foram considerados sagrados e divinizados em diversas religiões.

A cerveja sempre esteve presente na cultura das antigas civilizações. Segundo Bresciani (2009), em um dado momento, a levedura utilizada na massa dos pães no Egito Antigo, era proveniente da fermentação da cerveja. A bebida descrita pela autora era de alto teor alcoólico, semelhante à "bouza", bebida produzida até hoje no Sudão e no Egito, fazendo parte da tradição do local e produzida com técnicas semelhantes às de milhares de anos atrás.

Por ser uma bebida resultante de um processo de esterilização e esses métodos serem desconhecido para tornar a água potável – as doenças transmitidas pela água eram responsáveis por altos índices de mortalidade –, fazendo com que a cerveja se tornasse segura para consumo e muito popular. Na Idade Média, a bebida era reconhecida pelo seu valor nutricional e pelas suas propriedades medicinais por conterem ervas, raízes, cascas de árvores e especiarias. Alguns povos diferenciavam a cerveja dos pobres e a dos nobres, a dos pobres mais aguada e suave a dos nobres eram aromatizadas com gengibre, tâmara e mel (MORADO, 2011).

Flandrin (2009) descreve a cerveja da Europa dos séculos XIV a XVIII, como uma bebida de menor teor alcoólico que o vinho, nutritiva e mais barata para produzir. Era consumida em grandes quantidades, principalmente nos países do norte e leste Europeu, onde o vinho era uma bebida de elite. O lúpulo como ingrediente fez com que a cerveja se tornasse um produto semi-industrializado, já havendo especialistas para produção, e esse fato fez com que a bebida ganhasse espaço no cenário europeu. Em algumas regiões, a cerveja era um produto associado a tabernas, desvalorizado culturalmente, porém pertencente à economia de mercado. Com o preço do vinho em alta, a cerveja consegue se firmar no campo e entrar no cotidiano do camponês.

Ainda segundo Flandrin (2009), as bebidas fermentadas, com o passar do tempo, viraram tradição e fizeram parte da cultura europeia. O vinho, dominante na França e Itália, e a cerveja, na Inglaterra e Alemanha. Na Inglaterra, a fabricação caseira de cerveja subsistiu por muito tempo, e a produção de malte fazia parte da economia do país. Em tempos de crise, em todo o mundo, houve declínio de consumo e produção de cerveja, o mesmo aconteceu com o vinho e o chá. O mercado se abriu para outras bebidas, e a cerveja ganhou espaço nos países onde o vinho dominava, como aconteceu na França no século XVIII. A cerveja vivia um ótimo momento nessa transformação do consumo alimentar, enquanto a sidra duplicou a produção de litros por ano, a cerveja multiplicou por 22 seus números.

De acordo com Teuteberg e Flandrin (2009), por consequência do desenvolvimento rápido de todas as bebidas alcoólicas no século XX, o seu consumo aumentou consideravelmente. No entanto, com o domínio de técnicas para elevar o teor de etanol presente no vinho, o alcoolismo se tornou um problema social. Esse fato provocou uma forte reação antialcoólica, favorecendo o aumento do consumo de cerveja e sidra, que continham um teor de álcool menor. Houve, também, a criação de diversos movimentos contra as bebidas alcoólicas, favorecendo o aumento de consumo de outras bebidas como chá, café, sucos.

#### **5. Processos básicos da produção cervejeira**

O portal *Cervesia* (2015), define que os ingredientes que fazem parte da composição da cerveja sempre foram: água, cereais e levedura. Em 1516, o Duque Guilherme IV,

instituiu uma lei, conhecida como Lei de Pureza, *Reinheitsgebot*, que determinava que os únicos ingredientes utilizados na elaboração fossem a água, malte e lúpulo.

Basicamente a produção da cerveja se dá em seis etapas: mosturação, filtragem, fervura, fermentação, maturação e envase. Os cervejeiros chamam de brassagem o processo que vai da mosturação à fervura, passando pela filtragem.

A mosturação consiste no cozimento do malte, previamente selecionado e moído adequadamente, a fim de extrair os açúcares necessários para nutrir posteriormente os microrganismos responsáveis pela fermentação. O controle da temperatura é essencial para a conversão do amido presente no cereal em substâncias digeríveis pelas leveduras e para inativação das enzimas que podem extrair substâncias não desejáveis no produto final. Na filtragem o objetivo é separar o bagaço da cevada do líquido rico em açúcares. Para isso utiliza-se um elemento filtrante (peneira ou filtro). Nesta etapa é indicado fazer a recirculação deste líquido que tem como o objetivo aumentar a eficiência do processo (HUGHES, 2014).

A etapa da fervura é essencial para esterilização da cerveja, como é um processo que dura em média uma hora e meia, a evaporação da água resulta na concentração do líquido. Nesta etapa é adicionado o lúpulo, responsável pelo amargor e aroma, além de auxiliar na conservação da cerveja. O processo de fermentação é o mais delicado de toda a produção, tratando de microrganismos vivos, sensíveis à contaminação, qualquer tipo de interferência pode alterar o aroma e sabor desejado na bebida. O objetivo desta etapa é a conversão dos açúcares presentes no mosto em etanol e dióxido de carbono. Na maturação, as substâncias químicas se estabilizam e se associam, o resultado é uma acentuação de sabor e aroma da cerveja. Nessa fase separa-se o fermento do mosto (MORADO, 2011).

O mestre cervejeiro Hughes (2014) destaca a fase final da produção, como sendo uma etapa que requer cautela na higienização e sanitização dos recipientes que receberão o líquido. Podem ser utilizados vários métodos e produtos. Esterilizações por calor ou utilizando ácidos ou qualquer outro sanitizante são comuns. O envase pode ser feito mecanicamente ou manualmente, sendo o primeiro mais seguro. O gás carbônico formado durante o processo de fermentação se perde para o meio nas etapas posteriores, por isso é fundamental realizar um passo chamado de primming, que consiste na adição de um preparado de açúcar, água e limão. Sua função é fornecer substrato para que os microrganismos presentes na cerveja consumam e gerem gás carbônico (carbonatação) e etanol a níveis desejados.

## 6. Cerveja e saúde

Procurando atender à demanda dos consumidores que apreciam cerveja, porém não podem consumir álcool, a indústria de bebidas procurou elaborar produtos isentos de álcool ou com baixo teor alcoólico. A primeira cerveja com baixo teor alcoólico foi fabricada no Brasil no ano de 1991, chamava-se *Kronenbier* e pertencia ao grupo *Antarctica*. Mais tarde, outras onze marcas apareceram no mercado (SILVA, 2009).

Para reduzir ou eliminar o conteúdo de etanol são utilizadas técnicas em algumas etapas de produção. Entre as mais comuns tem-se: a retirada de moléculas de álcool de uma cerveja através de procedimentos físico-químicos, parar a fermentação assim que atingir o teor de álcool desejado ou diminuir a quantidade de açúcares do mosto, fazendo com que reduza o substrato para as leveduras produtoras de etanol. A legislação vigente no Brasil permite ao fabricante de bebida alcoólica rotular como "sem álcool" a bebida que contenha até 0,5 % em volume alcoólico, não sendo necessário declarar o teor alcoólico presente na bebida. Esta lei vigora na maioria dos países e o Reino Unido é um dos poucos lugares onde a classificação é mais rigorosa. E pode-se considerar "sem álcool" a bebida que não ultrapasse 0,05 % de álcool por

volume. Mesmo com o aprimoramento desse tipo de cerveja, ela detém menos de 1 % da venda no mercado consumidor global da bebida (MORADO, 2011).

As cervejas contêm vitaminas do complexo B, polifenóis, folatos, minerais, ácidos orgânicos e nucleicos. É fonte de nutrientes e fibras solúveis e não contém gordura. São consideradas boas fontes dos nutrientes que são encontrados no malte e no lúpulo. O lúpulo é considerado uma erva com propriedades medicinais, usado como antibiótico e anti-inflamatório. O estudo das propriedades de alguns compostos presentes no lúpulo revelou efeitos bioativos em grande parte de seus metabólitos (SIQUEIRA; BOLINI; MACEDO, 2008).

## 7. Conclusão

O comer e o beber, além de necessidades biológicas, envolvem significados sociais, políticos, religiosos, éticos, entre outros. A cerveja fez parte de muitos momentos da evolução da sociedade, marcando a identidade de muitos povos e culturas por todo o mundo. Essa bebida está relacionada ao prazer, às reuniões familiares, festas, banquetes e comemorações.

A cerveja está enraizada na cultura dos países ocidentais e movimenta vários mercados econômicos no cenário mundial. Por ser uma das bebidas mais consumidas no mundo, desperta interesse de grandes empresas. No Brasil, é considerada a bebida de preferência nacional, por ser leve e refrescante, agradando o paladar da maioria dos consumidores de bebidas alcoólicas.

Apesar de todo o desenvolvimento da indústria de alimentos, a crescente importância da cerveja artesanal no mercado segue um fluxo contrário, em que são valorizados a tradição, os trabalhos manuais, a cultura e a identidade de um povo. Esse resgate comprova que a relação do homem com o alimento – ou com a bebida – vai muito além de um processo fisiológico, sendo fonte de inúmeras representações sociais, econômicas e culturais.

## Referências

- ACERVA Brasil – Associação dos Cervejeiros Caseiros Artesanais do Brasil. Disponível em: <<http://acerva.com.br/>>. Acesso em 06 fev. 2016.
- Associação Brasileira da Indústria da Cerveja. CervBrasil lança primeiro anuário do Setor Cervejeiro. Disponível em: <<http://cervbrasil.org.br/2014/12/cervbrasil-lanca-primeiro-anuario-setor-cervejeiro/>>. Acesso em 20 maio 2015.
- BRASIL. Decreto n. 6871, de 04 de junho de 2009. Regulamenta a Lei n. 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.
- BRESCIANI, E. Alimentos e bebidas do antigo Egito. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Editora Estação Liberdade Ltda. 6 ed, São Paulo, 2009. p. 68 – 79.
- CARNEIRO, H. S. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. **História: Questões & Debates**. Curitiba. Editora UFPR. n. 42, p. 71 – 80, 2005.
- Cervesia – Soluções em tecnologia cervejeira e gestão de processos. A cerveja e sua história. Disponível em: <<http://www.cervesia.com.br/historia-da-cerveja/76-a-cerveja-e-sua-historia.html>>. Acesso em 24 mar. 2015.

FERREIRA, R. H. et al. Inovação na fabricação de cervejas especiais na região de Belo Horizonte. **Perspectivas em Ciência da Informação**, Belo Horizonte, v. 16, n. 4, dez. 2011. p. 171-191

FLANDRIN, J. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Editora Estação Liberdade Ltda. 6 ed, São Paulo, 2009. p.478 - 495.

HUGHES, G. Cerveja Feita em Casa: Tudo sobre os ingredientes, os equipamentos e as técnicas para produzir a bebida em vários estilos. **Publifolha**. 1 ed. São Paulo, 2014.

MORADO, R. Larousse da Cerveja. **Larousse do Brasil**. 1 ed, São Paulo, 2011.

SANTOS, S. P. **Os Primórdios da Cerveja no Brasil**. Ateliê Editorial. 1 ed, Cotia, 2003.

SILVA, A. E. Elaboração de Cervejas com Diferentes Teores Alcoólicos Através de Processo Artesanal. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara v.20, n.3 p. 369-374, jul./set. 2009.

SIQUEIRA, P. B.; BOLINI, H. M. A.; MACEDO, G. A. O processo de fabricação da cerveja e seus efeitos na presença de polifenóis. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara. v.19, n.4, p. 491-498, out./dez. 2008.

TEUTEBERG, H. J.; FLANDRIN, J. Transformações do consumo alimentar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Editora Estação Liberdade Ltda. 6 ed, São Paulo, 2009. p.708 - 729.

**Recebido em 22/09/2015 e Aceito em 04/03/2016.**

## **Comfort food: sobre conceitos e principais características**

*Comfort food: on concepts e key features*

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse

Universidade Anhembi Morumbi  
Escola de Turismo e Hospitalidade  
{mariegimenes@gmail.com}

**Resumo.** Este artigo tem como objetivo refletir sobre o conceito de *comfort food* e suas principais características, buscando uma melhor compreensão do tema a partir de uma pesquisa bibliográfica. Esta discussão está estruturada em duas partes: a primeira, que trata da formação dos hábitos alimentares e da eleição de *comfort foods*, e a segunda, que aborda os conceitos e características identificadas nas pesquisas estudadas, procurando gerar uma síntese que abrigue os elementos fundamentais do termo. A partir das contribuições aqui estudadas tem-se que o termo aplica-se a toda comida escolhida e consumida com o intuito de proporcionar alívio emocional ou sensação de prazer em situações de fragilidade, sendo associada muitas vezes a períodos significativos da vida do indivíduo e/ou à convivência em grupos considerados significativos por ele.

**Palavras-chave:** consumo alimentar, hábitos alimentares, *comfort food*.

**Abstract.** *This article focus on the concept of comfort food and its main features, seeking a better understanding of the subject from a literature search. This discussion is structured in two parts: the first, which deals with the formation of eating habits and comfort foods' choice, and the second, that addresses the concepts and characteristics identified in the studies researched, seeking to generate a synthesis that houses the key elements of term. In conclusion, it is possible to say that the term applies to all food chosen and consumed in order to provide emotional relief or sense of pleasure in situations of fragility, and often associated with significant periods of living/or groups considered significant each person.*

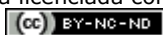
**Key word:** *food consumption, food habits, comfort food.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, 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](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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



## 1. Introdução

A expansão da industrialização alimentar e a globalização de ingredientes e de hábitos alimentares percebidas nas últimas décadas fomentaram o aparecimento de discursos e movimentos vinculados a uma nostalgia alimentar que, a partir de diferentes premissas, pregam a valorização de uma alimentação mais saudável e mais natural<sup>1</sup>. Neste contexto, as bases de reivindicação extrapolam as questões relacionadas à sustentabilidade ambiental e o equilíbrio nutricional, e avançam rumo aos aspectos culturais e emocionais relacionados ao ato alimentar. É neste quadro que o termo *comfort food*<sup>2</sup> foi incorporado ao vocabulário gastronômico, tendo sua primeira menção em dicionários americanos na década de 1990 (Locher et al, 2005).

Verifica-se, porém, que embora seja possível identificar estudos publicados em língua inglesa<sup>3</sup>, o conceito é pouco percebido em análises brasileiras, mesmo com a valorização deste tipo de iguaria por bares, restaurantes e similares, ou ainda a crescente incorporação de termos como 'caseiro' e 'tradicional' pela indústria alimentícia, de forma a dar destaque para seus produtos. Mesmo dicionários nacionais especializados, como o Pequeno Dicionário de Gastronomia (Gomensoro, 1999), o Pequeno Dicionário da Gula (Algranti, 2000), o Dicionário tradutor de gastronomia em seis línguas (Saldanha, 2007) e o Gastronomia de A a Z (Caturegli, 2011) não abordam o termo. Uma exceção é o artigo publicado por Sinigoi, Wada e Thomaz (2014), que trata da aplicação do conceito de comida de conforto para a geração de vantagem competitiva em serviços de alimentação, tendo apresentado um estudo de caso de uma Brigaderia (estabelecimento dedicado à venda de brigadeiros diferenciados) na cidade de São Paulo.

Tendo em vista estas lacunas, este artigo tem como objetivo refletir sobre o conceito de *comfort food* e suas principais características, buscando uma melhor compreensão do tema a partir de uma pesquisa bibliográfica pautada em artigos que abordam o tema. Esta discussão está estruturada em duas partes: a primeira, que trata da formação dos hábitos alimentares e da eleição de *comfort foods*, e a segunda parte, que aborda os conceitos e características identificadas nas pesquisas estudadas, procurando gerar uma síntese que abrigue os elementos fundamentais do termo.

## 2. Da formação dos hábitos alimentares

Os hábitos alimentares constituem o conjunto de decisões que estabelecem o que se come, quando se come, onde se come e como e com quem se come. E estas decisões possuem tanto determinantes objetivos, como o acesso ou não a um determinado alimento, quanto subjetivos, como aspectos culturais de maior ordem, que incluem também questões religiosas, origem étnica, classe social, representações atribuídas aos alimentos, dentre outros. (Bonin; Rolim, 1991; Braga, 2004; Gimenes-Minasse, 2013).

---

<sup>1</sup> Como exemplos deste processo pode-se mencionar o movimento Slow Food (criado por Carlo Petrini, tem como foco a sustentabilidade e a diversidade alimentar, tratando o consumidor como coprodutor) e as tendências Farm to table (que prega a compra de alimentos diretamente dos produtores, eliminando intermediários) e Nose to tail (que prega o aproveitamento máximo dos alimentos, especialmente aqueles de origem animal).

<sup>2</sup> As menções sempre serão realizadas utilizando-se de artigo masculino, por referir-se ao termo *comfort food*.

<sup>3</sup> Além dos estudos que serão aqui mencionados, há outros explorando a relação entre *comfort food* e stress, obesidade, e com quadros clínicos de ansiedade e de depressão. Estes estudos não foram incluídos nesta pesquisa por se fixarem em aspectos de pouca aderência ao objetivo deste artigo.

Neste sentido, pode-se afirmar que a ingestão de alimentos transcende, na maioria das vezes, à mera saciação de uma necessidade fisiológica, e que o gosto, levando-se em conta o sentido do termo em Bourdieu (1988), consiste na fusão do biológico com o cultural (Gimenes-Minasse, 2013). Um indivíduo só pode exercitar seu 'gosto pessoal', de comer porquinho da Índia, por exemplo, se o 'gosto coletivo' do seu grupo permitir o consumo desta iguaria<sup>4</sup>. Desta forma, desde pequenos somos ensinados por nosso grupo social – em especial por nossa família – como devemos nos alimentar e a selecionar o que deve compor ou não a nossa dieta. A aprendizagem dos hábitos alimentares faz parte do processo de socialização primário, de aprendizagem de um conjunto de regras sociais, mesmo que muitas vezes os indivíduos envolvidos não percebiam isso. Como observam Locher et al (2005, p.27) "While selecting particular food objects for comfort may appear to be a highly personal choice, it is deeply embedded within larger social and cultural systems<sup>5</sup>".

Wansink, Cheney e Chan (2003, p.739), baseando-se em Barthel (1989), Bernstein (1991) e Wansink e Sangerman (2000), afirmam que o contexto social influencia diretamente a experiência dos indivíduos com a comida, e que experiências da infância são determinantes na formação de preferências e hábitos alimentares que se mantêm ao longo da vida do indivíduo. Ackerman (1992) defende que a comida é uma grande fonte de prazer, um mundo complexo de satisfação fisiológica e emocional, que guarda grande parte das nossas lembranças de infância. Para Mintz (2001, p.32), os hábitos alimentares "[...] podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência".

Estes momentos de comensalidade familiar – as refeições partilhadas – parecem ser um importante elemento estrutural da relação que o indivíduo estabelece com a alimentação e com os sujeitos com os quais convive. A comensalidade tem um papel importante na criação e estruturação de vínculos sociais. Apoiando-se em Mead (1934) Locher et al (2005, p. 276) afirmam que:

[...] the meanings attached to food, eating, and meals largely result from persons' lifelong interaction with others in consumption-related activities. However, meanings and interpretations are highly situational. The association of a food object with a specific situation – a past event or memory – may remain constant throughout one's entire life. At the same time, the meaning of the object or the event may also change because of new experiences<sup>6</sup>.

Neste sentido, verifica-se que as referências culturais e sociais, associadas a experiências pessoais nesses contextos, estabelecem os hábitos alimentares como importantes demarcadores de identidades coletivas e individuais. Para Cascudo

---

<sup>4</sup> Cuy, uma saborosa iguaria gastronômica no Peru, Colômbia e Equador, é uma fonte de proteína inviável no Brasil. Trata-se do porquinho-da-índia, adotado em terras brasileiras como um animal de estimação.

<sup>5</sup> Selecionar determinados alimentos visando conforto pode parecer ser uma escolha muito pessoal, mas esta seleção está profundamente enraizada dentro de sistemas sociais e culturais maiores [tradução livre].

<sup>6</sup> Os significados associados à comida, ao comer e às refeições são em grande parte resultados da interação do sujeito ao longo da vida com outras pessoas em situações de consumo relacionadas. No entanto, significados e interpretações atribuídas são altamente situacionais. A associação de um alimento com uma situação específica - um evento passado ou memória - pode permanecer constante ao longo da vida do indivíduo. Ao mesmo tempo, o significado do objeto [alimento] ou o evento também pode mudar devido a novas experiências [tradução livre].

(2004), o alimento funciona como um fixador psicológico no plano emocional e desta forma comer certos alimentos é ligar-se ao local ou a quem os preparou. Para Da Matta (1987) o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais.

Locher et al (2005, p. 275) defendem que os alimentos são distintos de outros objetos usados pelos indivíduos em busca de conforto e bem estar por causarem efeitos físicos, psicológicos e emocionais naqueles que os consomem. Para Lupton (1996, p.27), "there is a strong link between memory and the emotional aspects of food, and the food choices that individuals make are intimately bound with their memories"<sup>7</sup>.

Os mesmos autores observam que apesar das pessoas utilizarem a comida em busca de conforto há muito tempo, o termo *comfort food* só começou a aparecer de forma consistente em revistas, televisão, literatura e publicidade nos últimos anos. "Daily life in the modern world, with its concomitant stress, psychological discomfort, and personal dislocation, has given rise to the need for *comfort foods*, and, in a capitalist economy, manufacturers have fully exploited this need"<sup>8</sup> (Locher et al, 2005, p.275). A incorporação deste conceito pela indústria alimentar e por estabelecimentos de alimentação – como evidenciam Sinigoi, Wada e Thomaz (2014) no estudo de um estabelecimento intitulado "Brigaderia – soul food" – é facilmente percebida na gôndola dos supermercados e nos cardápios e peças de divulgação de inúmeros restaurantes, bares, confeitarias e similares nos grandes centros urbanos. Se há uma demanda e um aparente crescimento da oferta de produtos associados a este conceito, convém analisá-lo mais detalhadamente para uma maior compreensão.

### 3. Dos conceitos e das características de *Comfort Food*

Como o próprio termo indica, a questão do conforto e alívio emocional é a chave para a compreensão do conceito de *comfort food*, algumas vezes traduzido para o português como 'comida conforto'. Para Wansink, Cheney e Chan (2003, p. 739), "*comfort foods* are foods whose consumption evokes a psychologically comfortable and pleasurable state for a person"<sup>9</sup>. Outras definições também agregam outros elementos como a descrição do verbete incluída no Oxford English Dictionary, em 1997, que inclui características nutricionais e a ligação da *comfort food* com a trajetória do indivíduo à descrição: "comfort food is a food that comforts or affords solace; hence, any food (frequently with a high sugar or carbohydrate content) that is associate with childhood or home cooking"<sup>10</sup> (apud Locher et al, 2005, p.274).

Wansink e Sangerman (2000, p.66) destacam que situação em que a degustação ocorre também é fundamental para o conceito: "a specific food consumed under a specific situation to obtain psychological comfort"<sup>11</sup>. Locher (2002, p.442) também coloca em relevo a perspectiva situacional associada a laços sociais significativos, já que para eles *comfort food* é "[...] any food consumed by individuals, often during

---

<sup>7</sup> Há uma forte relação entre a memória e os aspectos emocionais da comida, e as escolhas alimentares realizadas pelos indivíduos estão intimamente ligadas com suas lembranças [tradução livre].

<sup>8</sup> A vida diária no mundo moderno, com seu concomitante stress e desconforto psicológico, favoreceu a necessidade de *comfort foods*, e, em uma economia capitalista, os fabricantes têm explorado plenamente esta necessidade [tradução livre].

<sup>9</sup> *Comfort foods* são comidas cujo consumo evoca um estado de conforto psicológico e de prazer para a pessoa [tradução livre].

<sup>10</sup> *Comfort food* é um alimento que conforta ou dá amparo; qualquer alimento (frequentemente com um alto teor de açúcar ou carboidratos) que está associado com a infância ou com comida caseira [tradução livre].

<sup>11</sup> Uma comida específica, consumida em uma situação específica, para obter conforto psicológico [tradução livre].



periods os stress, that evokes positive emotions and is associated with significant social relationships<sup>12</sup>”.

No Brasil, em 1996, em seu livro 'Não é sopa', a cronista e gastrônoma Nina Horta utilizou o termo 'comida da alma', definindo-o da seguinte forma:

Comida da alma é aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora da dor, de depressão, de tristeza pequena. Não é, com certeza, um leitão à pururuca, nem um menu *nouvelle* seguido à risca. Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume (Horta, 1996, p.15-16).

Observa-se que a expressão 'comida da alma' é usada em um sentido análogo ao de *comfort food*, mesmo que a autora não mencione o termo em inglês. Contrapondo as palavras-chave das definições aqui discutidas, tem-se uma síntese apresentada no quadro 1:

**Quadro 1. Comparação dos elementos-chave – definições de *Comfort Food*.**

Autor fonte	Conforto emocional/ Sensação de prazer	Alto teor Açúcar ou carboidrato	Facilidade de mastigação	Infância	Comida caseira	Situações específicas (stress/melancolia)	Associação a grupos significativos
Horta (1996)	x		x	x	x	x	
Oxford English Dictionary (1997)	x	x		x	x		
Wansink e Sangerman (2000)	x					x	
Locher (2002)	x					x	x
Wansink, Cheney e Chan (2003)	x						

Fonte: o autor (2015).

Considerando os elementos elencados e sua incidência em diferentes fontes, pode-se dizer que *comfort food* designa toda comida escolhida e consumida com o intuito de

<sup>12</sup> Qualquer comida consumida por indivíduos, geralmente em períodos de stress, que evoca emoções positivas e é associada a relações sociais significativas [tradução livre].

proporcionar alívio emocional ou sensação de prazer em situações de fragilidade (como *stress* ou melancolia), sendo associada muitas vezes a períodos significativos da vida do indivíduo (como a infância) e/ou à convivência em grupos considerados significativos por ele (como a família). Deve-se mencionar também que pesquisas como as de Locher et al (2005) identificaram o consumo de bebidas (chá, café, bebidas alcóolicas) em uma função similar.

A partir das contribuições estudadas, é possível ainda identificar outras características importantes para a compreensão do conceito e dos processos de seleção e de consumo de *comfort foods*, como será tratado a seguir.

### **Categorias e outras características de *comfort foods***

Locher et al (2005) realizaram uma pesquisa com uma população de 264 estudantes de graduação de uma grande universidade pública do sudeste dos Estados Unidos. Estes alunos possuíam diferentes ascendências étnicas e foram convidados a trazer para seus colegas uma comida que lhes desse uma sensação de bem estar bem e que lhes proporcionasse conforto. Os estudantes poderiam ainda escrever uma redação justificando suas escolhas, o que lhes renderia pontos em uma determinada disciplina cursada. Os dados analisados foram os 264 exemplos de *comfort foods* trazidos pelos estudantes e as 72 redações produzidas com as justificativas. Dentre as informações levantadas destacam-se: a identificação das iguarias selecionadas, dos critérios de seleção e das respectivas condições de consumo. Os autores estabeleceram então quatro categorias: *nostalgic foods* (comidas nostálgicas), *indulgence foods* (comidas de indulgência), *convenience foods* (comidas de conveniência) e *physical comfort foods* (comidas de conforto físico), cujas principais características estão sintetizadas no quadro 2.

**QUADRO 2. Categorias de *comfort food* e seus principais conceitos.**

<b>Categoria</b>	<b>Características</b>
Comidas nostálgicas	Aquelas identificadas a um período e/ou lugar significativo na história individual do sujeito
Comidas de indulgência	Aquelas capazes de despertar um sentimento de indulgência no sujeito
Comidas de conveniência	Aquelas fáceis de serem obtidas ou preparadas
Comidas de conforto físico	Aquelas cuja composição físico-química é capaz de gerar uma sensação de bem estar

**Fonte: Baseado em Locher et al (2005).**

A categoria 'comidas nostálgicas' foi associada a pessoas que estavam temporariamente desconectadas de suas famílias ou de sua terra/cidade natal: "in these instances, consuming food items intimately linked with one's past may repair such fractures by maintaining a continuity of the self in unifamiliar surroundings"<sup>13</sup> (Locher et al, 2005, p. 280). Este mecanismo pareceu estar muito associado à

<sup>13</sup> Nestas circunstâncias, consumir comidas intimamente ligadas ao passado do sujeito pode reparar esta desconexão, mantendo uma continuidade do self (identidade) em um contexto não familiar [tradução livre].

manutenção de identidades culturais, principalmente de caráter étnico. Escrevendo sobre as relações entre comida e identidade imigrante, Woortman (2006) observa que o paladar é muitas vezes a último aspecto cultural a desnacionalizar-se, reiterando a importância da alimentação como instrumento identitário. Nesse contexto, as associações mais comuns a essa categoria são a lembrança de ser cuidado por alguém e as refeições compartilhadas com pessoas queridas – tanto em termos de degustação como do próprio preparo das iguarias.

A categoria 'comidas de indulgência' foi associada a situações em que preocupações relativas aos aspectos nutricionais ou ao valor de determinados alimentos ou bebidas são deixados de lado, privilegiando-se o prazer que será obtido ao consumi-los. Estas exceções muitas vezes geram sentimentos posteriores de culpa – principalmente se a ingestão se dá em grande quantidade – mas são motivadas pela criação de um sentimento de segurança e de recompensa diante de uma situação percebida como triste, angustiante ou altamente desagradável. "[...] During certain times in a person's life, such as when one is not feeling well, either emotionally or physically, concerns about over-consuming calories, fat, or sugar might be mitigated. Under the circumstances, the emotional aspects of food might be fully utilized for health benefits<sup>14</sup>" (Locher et al, 2005, p. 293).

As 'comidas de conveniência' são aquelas cujo principal critério de escolha é a possibilidade do acesso e consumo imediato. Nesta categoria a associação entre conforto emocional e a praticidade é essencial, e é possível perceber uma série de substituições (como os de *cookies* caseiros pelos industrializados) incentivadas pela indústria alimentar. Locher et al (2005) observam que isso se dá por duas razões: ou porque o sujeito em questão foi criado em um contexto onde a industrialização alimentar já estava consolidada (portanto o acesso a estes produtos já se liga à infância e à memória emocional do indivíduo), ou porque o indivíduo substitui por comodidade o produto caseiro por um similar industrializado.

As comidas de 'conforto físico', por sua vez, são aquelas cujas características físico-químicas – como composição, temperatura e textura – proporcionam ao indivíduo um bem estar físico, além do emocional. Em sua definição de 'comida da alma' Horta (1996) indica a facilidade na mastigação e a temperatura morna como atributos importantes. Já pesquisa de Locher et al (2005) levantou diferentes preferências em relação a estes aspectos: alimentos crocantes foram indicados por homens, associados diretamente a situações de raiva, e o sorvete também foi mencionado por muitos alunos. De forma geral, parece haver preferência por alimentos gordurosos e ricos em açúcar (esta última característica também mencionada na definição do Oxford English Dictionary (1997)), de comprovada ação na química cerebral. A pesquisa de Locher et al (2005) identificou nessa categoria bebidas alcóolicas, além do chá e do café. Em termos de comida, no entanto, o maior número de citações foi destinado ao chocolate<sup>15</sup> e às preparações em que ele é o ingrediente principal.

Além destas categorias foi possível perceber também outras características que auxiliam na compreensão do conceito. A definição sintetizada ao final do item 2 deste artigo já carrega os elementos essenciais: capacidade de fornecer alívio e conforto emocional; consumo vinculado a situações de stress e/ou fragilidade emocional;

---

<sup>14</sup> Durante certos períodos da vida de uma pessoa, como quando ela não se sente bem, tanto emocionalmente quanto fisicamente, preocupações relacionadas ao consumo excessivo de calorias, gorduras ou açúcar podem ser minimizadas. Nestas circunstâncias, os aspectos emocionais associados à comida podem ser plenamente utilizados em benefício da saúde [tradução livre].

<sup>15</sup> O chocolate é rico em gorduras e composto também por minerais, vitaminas, cafeína, ácido oxálico e feniletilamina, esta última uma substância capaz de acionar a liberação de dopamina no cérebro, causando uma sensação de bem estar ao indivíduo.

conexão com grupos sociais significativos e/ou conexão com eventos significativos. Neste sentido, é pertinente também considerar os seguintes aspectos:

- *comfort food* é geralmente preparada e degustada de forma isolada, privada: apesar de estar muitas vezes vinculada a momentos de comensalidade vividos em grupos sociais significativos, *comfort food* é uma comida que se prepara/degusta individualmente, justamente porque o indivíduo está experimentando uma sensação de isolamento e solidão, e precisa conectar-se, mesmo que simbolicamente, às pessoas associadas à lembrança alimentar em questão. "When one is feeling sad or blue, it is often because one is experiencing aloneness, both psychologically and physically [...] Perhaps when we feel socially isolated, consuming foods that conjure up images of meaningful social relationships helps us to combat those feelings"<sup>16</sup> (Locher et al, 2005, p.291).

- *comfort food* também pode se configurar como uma forma poderosa de reforçar identidades e o pertencimento a um determinado grupo. Para Locher et al (2005, p. 290), "in this instance, the food object mediates the relationship. When the individual is removed from the relationship or even when it is over, the comforting feelings of the relationship can be recreated by consuming the food"<sup>17</sup>. Os mesmos autores argumentam que *comfort foods*:

[...] are related to conditions in contemporary society. Individuals increasingly experience difficulty in their efforts to form and maintain personal and social identities. At the same time, people increasingly are defined by what they consume. In a consumer-oriented society, food has come to play a major role in social activities [...]. Consuming particular food objects may be a primary way that individuals can maintain control over their selves. This may be especially significant during periods of societal uncertainty when all seems out of control<sup>18</sup> (Locher et al, 2005, p.292).

- *comfort food* é algo personalizado: estas comidas/bebidas são definidas prioritariamente a partir de experiências pessoais, embora possam ser identificados padrões de *comfort foods* em grupos com referências socioeconômicas e culturais semelhantes e cujos indivíduos pertençam a uma mesma faixa etária – padrões estes que tendem a ser explorados pela indústria alimentar. Mesmo diante destes padrões, pesquisas como as de Wansink, Cheney e Chan (2003) identificaram diferenças entre os critérios – e as escolhas – relacionadas ao *comfort food* entre homens e mulheres de faixas etárias e classes sociais semelhantes.

---

<sup>16</sup> Quando alguém está se sentindo triste ou deprimido, geralmente é porque está experimentando solidão tanto psicologicamente quanto fisicamente [...] Possivelmente, quando nos sentimos socialmente isolados, consumir alimentos associados a relações sociais significativas nos ajude a combater estes sentimentos [tradução livre].

<sup>17</sup> Neste caso, a comida intermedia o relacionamento. Quando o indivíduo é excluído de uma relação ou quando esta termina, os sentimentos reconfortantes deste relacionamento podem ser recriados ao consumir um alimento específico [tradução livre].

<sup>18</sup> [...] Estão relacionadas com as condições na sociedade contemporânea. Os indivíduos experimentam cada vez mais dificuldades para formar e manter identidades pessoais e sociais. Ao mesmo tempo, cada vez mais as pessoas são definidas pelo o que consomem. Em uma sociedade orientada para o consumidor, a comida tem vindo a desempenhar um papel importante nas atividades sociais [...]. Consumir determinados alimentos pode ser uma maneira de os indivíduos manterem o controle sobre si mesmos. Isto pode ser especialmente importante durante os períodos de incerteza social quando tudo parece fora de controle [tradução livre].

Observa-se, neste sentido, que a escolha e o consumo de *comfort foods* integram o cotidiano de muitas pessoas, sem se converter, no entanto, em uma prática banal desprovida de significados. Desenvolvido a partir da memória gustativa e sentimental de cada comensal, o consumo destas iguarias (comidas e bebidas) é permeado por representações e simbolismos que variam de acordo com os grupos sociais, indicando, assim, a necessidade de outras pesquisas que se debrucem, inclusive, sob as perspectivas de seleção e consumo do público brasileiro.

#### 4. Considerações finais

Este artigo teve como objetivo realizar uma revisão do conceito de *comfort food* e de suas principais características, não de forma a esgotar o assunto, mas procurando sistematizar informações de modo a contribuir para a discussão acadêmica sobre o tema no Brasil.

Além do aspecto emocional, verificou-se a importância da vinculação destas iguarias/bebidas com grupos sociais e com momentos significativos da história pessoal do sujeito. O termo *comfort food* diz respeito a comidas (e bebidas) que possuem uma ligação com o passado percebido como mais feliz do que a realidade vivenciada naquele momento. Ao recorrer a determinada iguaria em momento de fragilidade, este consumo pode funcionar também como um mecanismo de reforço identitário, sendo acionado para fortalecer o vínculo a um determinado grupo. Isso se dá porque, embora exista uma tendência que aponte o consumo *comfort foods* como individual, o seu vínculo memorial com situações de comensalidade é evidente.

Embora a definição do que é ou não *comfort food* para um indivíduo dependa de conteúdos subjetivos ligados diretamente à sua história pessoal, é possível perceber constâncias de critérios e também de iguarias em grupos sociais cujos os integrantes tenham experimentado referências socioeconômicas e culturais semelhantes. E isto não tem passado despercebido pela indústria alimentar e pelo mercado de alimentação fora do lar, que incorporam expressões como “da vovó”, “caseiro” e “tradicional” em vários de seus produtos e em seus discursos de marketing.

É neste sentido que o conceito de *comfort food* merece atenção, já que seu estudo permite refletir sobre as complexas relações que o homem estabelece com seus alimentos na contemporaneidade, bem como permite uma maior compreensão dos usos desta expressão na concepção e operacionalização de diferentes produtos gastronômicos.

#### Referências

ALGRANTI, Márcia. **Pequeno dicionário da Gula**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

ACKERMAN, Diane. **Uma história natural dos sentidos**. Rio de Janeiro: Bertrand, 1992.

BARTHEL, Diane. Modernism and marketing: the chocolate box revisited. In: **Theory, Culture and Society**. New York, 1989, v.8, n.6, p.429-438.

BERNSTEIN, Ilene. Development of taste preferences. In: BOLLES, Robert (ed). **The hedonics of taste**. Hillsdale: Erlbaum, 1991, p.143-157.

BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. In: **Boletim de Antropologia**. Curitiba, v.4, n.1, p.75-90, jun.1991.

BOURDIEU, Pierre. **La distinción** – criterios y bases sociales del gusto. 2.ed. Madrid: Taurus, 1988.

BRAGA, Vivian. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. In: **Saúde em Revista**, v.4, n.13, p.37-44, 2004.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **O Correio**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, jul. 1987.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global, 2004.

CATUREGLI, Maria Geny. **Gastronomia de A a Z**. São Paulo: Aleph, 2011.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense. UFPR: Curitiba, 2013.

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

HORTA, Nina. **Não é sopa**. São Paulo: Cia das Letras, 1996.

KANDIAH, Jayanthi; YAKE, Melissa; JONES, James; MEYER, Micaela. Stress influences appetite and comfort food preferences in college women. In: **Nutrition Research**, 2006, v. 26, n.3, p. 118-123.

LeBEL, Jordan; LU, Ji, DUBE, Laurette. Weakened biological signals: highly developed eating schemas amongst women are associated with maladaptive patterns of comfort food consumption. In: **Physiology & Behavior**, 2008, v.94, n.3, p.384-392.

LOCHER, Julie. Comfort food. In: KATZ, Sean. (ed). **Encyclopedia of Food and Culture**. New York: Charles Scribner's Son, 2002.

LOCHER, Julie; YOELS, William; MAURER, Donna; VAN ELLS, Jillian. Comfort foods: an exploratory journey into the social and emotional significance of food. In: **Food and foodways**: explorations in the history and culture of human nourishment, 2005, v.13, n.4, p.273-297.

LUPTON, David. **Food, the body, and the self**. London: Sage, 1996.

MEAD, George Hebert. **Mind, self, and society**. Chicago: University of Chicago Press, 1934.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia - uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out. 2001.

OXFORD ENGLISH DICTIONARY. Oxford: Oxford Press, 1997.

SALDANHA, Roberta Malta. **Dicionário tradutor de gastronomia em seis línguas**. São Paulo:AB, 2007.

SINIGOI, Cindy; WADA, Elizabeth; THOMAZ, Vinicius. A aplicação dos conceitos de comida de conforto para geração de vantagem competitiva em serviços de alimentação. In: **Annals TMS ALGARVE 2014**, Algarve, 2014.

WANSINK, Brian; CHENEY, Matthew; CHAN, Nina. Exploring comfort food preferences across age and gender. In: **Physiology & behavior**, 2003, 79, p.739-743.

WANSINK, Brian; SANGERMAN, Cynthia. The taste of Comfort Food for thought on how americans eat to feel better. In: **American Demographics**, 2000, v. 22, n.7, p. 66-67.

WOORTMAN, Klass Axel A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Orgs.). **Gastronomia: cortes & recortes**. Brasília: Senac, 2006, v. 1, p. 23-55.

**Recebido em 17/08/2015 e Aceito em 04/03/2016.**

## **Bolo Souza Leão: sabor e tradição genuinamente brasileiros**

*Cake Souza Leão: genuinely Brazilian taste and tradition*

Suellen Dias de Andrade

Especialista em TV, Cinema e Mídias Digitais, Universidade Federal de Juiz de Fora  
Bacharel em Comunicação Social, Universidade Federal de Juiz de Fora  
Graduada em Gastronomia, Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora  
{suellen-andrade@hotmail.com}

**Resumo.** Criado no século XIX, o Bolo Souza Leão é uma das mais antigas e famosas iguarias pernambucanas, sendo, hoje, considerado patrimônio cultural e imaterial do estado. Ao longo deste trabalho, procurou-se valorizar o Souza Leão como elemento de identidade da gastronomia brasileira. Através de pesquisas bibliográficas, verificou-se os aspectos históricos, antropológicos e sociológicos que mantêm a tradição desta receita por mais de 150 anos. A reprodução do Bolo permitiu identificar, através de seus ingredientes base - massa de mandioca, manteiga, leite de coco, açúcar e gemas de ovos - a concepção da doçaria no Brasil e suas principais influências durante o período de colonização. Na releitura elaborada durante este estudo, o Bolo Souza Leão aparece como elemento principal de uma sobremesa, que também é composta por calda de caramelo e farofa de castanha de caju. Uma proposta de resgate para a contemporaneidade diante da necessidade de manter a memória e a simbologia da doçaria tradicional do país.

**Palavras-chave:** culinária brasileira, doçaria, Pernambuco, patrimônio imaterial.

**Abstract.** Created in the 19th century, the Cake Souza Leão is one of the oldest and most famous delicacies of Pernambuco, being today considered cultural and immaterial patrimony of the state. Throughout this paper, we tried to enhance the Souza Leão as identity element of Brazilian cooking. Through literature searches, there were historical, anthropological and sociological aspects that have kept the tradition of this recipe for over 150 years. Reproduction of the cake allowed us to identify, through their base ingredients - manioc, butter, coconut milk, sugar and egg yolks - the design of sweets in Brazil and their main influences during colonization. In this work, the cake Souza Leão appeared as the main element of the dessert, which is also composed of caramel sauce and cashew. A proposal for contemporary without losing the memory and the symbolism of this traditional sweet.

**Key words:** Brazilian cooking, confectionery, Pernambuco, immaterial matrimony.

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, 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](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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



## **1. Introdução**

Falar do patrimônio gastronômico brasileiro é dizer sobre um universo rico em possibilidades sensoriais – gustativas, olfativas, visuais, táteis e auditivas. Trata-se de uma variedade imensa de sabores, aromas, cores, texturas e sons que envolvem milhares de pratos típicos espalhados por todo Brasil. Tantas são as regiões deste país com dimensões continentais, tantas são as preparações culinárias existentes. Cada canto com suas características, suas peculiaridades, suas nuances. Pois, como o povo, a culinária é miscigenada, fruto do “cruzamento” entre os colonizadores europeus, nativos indígenas e negros africanos. Na colônia de exploração, os portugueses impuseram técnicas de cocção, produtos estrangeiros e hábitos alimentares. Subtraíram a presença dos índios, mas não anularam seus alimentos nativos e formas primitivas de cozimento. Utilizaram a mão de obra da negra escrava nas casas-grandes, ao mesmo tempo em que a tradição da comida africana era mantida nas senzalas (CASCUDO, 2011).

Os portugueses também introduziram nestas terras produtos estrangeiros, entre os quais, a cana-de-açúcar, que encontrou aqui solo fértil para o florescimento. Rapidamente sua cultura se consolidou, grandes e numerosos engenhos foram construídos, principalmente no Nordeste, e a indústria açucareira se tornou base da economia colonial. E em um território já altamente influenciado pela tradição da doçaria conventual portuguesa, o açúcar farto provocou o doce. E sobre os fogões e fornos à lenha, bolos, geleias, compotas de frutas e pudins eram preparados. Nascia a doçaria brasileira (FREYRE, 2007).

Ao longo da história, doces foram criados, recriados e hoje a lista de sobremesas tipicamente brasileiras é extensa: quindim, brigadeiro, cuscuz de tapioca, bolo de rolo, entre outros. Algumas ocupam lugar de expressão na gastronomia do país, preservam a memória social e coletiva.

O objetivo deste trabalho é fazer uma abordagem sobre o Bolo Souza Leão, um doce típico do estado do Pernambuco feito com massa de mandioca, manteiga, leite de coco, açúcar e gemas de ovos, valorizando-o como elemento de identidade da gastronomia brasileira. A pesquisa pretende investigar os aspectos históricos, antropológicos e sociológicos que mantêm a tradição desta receita por mais de 150 anos.

Sendo este bolo um doce que carrega muito sobre identidade da doçaria brasileira e suas influências no período colonial, faz-se importante seu resgate, como movimento de valorização da memória culinária do país. Entretanto, ao fazê-lo, é necessário lançar um olhar contemporâneo ao prato, aproximando a tradição às tendências atuais da cultura gastronômica. Para tanto, propõe-se a elaboração de uma sobremesa, utilizando o Bolo Souza Leão como objeto principal da montagem.

## **2. A origem da doçaria brasileira**

A cana-de-açúcar começou a ser oficialmente cultivada no Brasil em 1532, por Martin Afonso de Souza, na capitania de São Vicente. E, rapidamente, sua cultura tornou-se objeto da mais alta importância, fonte de riqueza, seja para os que a cultivavam, seja para os que a negociavam, ou para os governos que a tributavam (BRILLAT-SAVARIN, 1995). Pois, observada a fertilidade das terras brasileiras, o açúcar introduzido pelo português na sua colônia americana encontrou solo para floração. Os engenhos foram tomando as margens de rios da Mata Atlântica e depois se espalharam, sobretudo, por todo o Nordeste, e a indústria açucareira se consolidou como base da economia da colônia (FREYRE, 2007).

O açúcar era farto e provocava o doce. Assim, não tardou o saboroso casamento deste com as frutas tropicais e outros elementos nativos, como a mandioca, alimento básico

dos índios. Surge, então, a doçaria brasileira: manjares, os primeiros bolos amassados com leite e gemas de ovos, filhoses<sup>1</sup>, 'sonhos', 'coscorões'<sup>2</sup> (CASCUDO, 2011). Doces secos e em calda, preparados em tachos de cobre - herança portuguesa - ardendo sobre velhos fogões à lenha. Marmelada, goiabada, goiaba em calda, geleia de araçá, o doce de jaca, o doce de caju em calda, o doce de banana cortada em rodela, a cocada, o doce de coco, entre tantos outros. Ainda havia a tapioca molhada, o pé de moleque, o bolo de mandioca, o arroz-doce. Dentre as sobremesas semidoces destacavam-se o mungunzá<sup>3</sup>, a canjica, a pamonha e o anjo doce. (FREYRE, 2007).

De forma recorrente, nos estudos da história da gastronomia, considera-se que a cozinha brasileira, por consequência sua doçaria, tenha sido concebida sob a influência das três etnias que originariamente formaram este povo - portuguesa, indígena e africana. Em contraponto, Carlos Alberto Dória propõe que a ideia de formação desse cardápio brasileiro pela mistura culinária, aplicando ingredientes nativos a receitas seculares, ou assimilação de receitas indígenas e africanas a técnicas e ingredientes trazidos pelos portugueses "é uma abordagem simplista para uma realidade tão complexa" (DÓRIA, 2014, p. 23). Pois, segundo o sociólogo, essa "miscigenação culinária - que iguala na comida aquilo que adveio dos índios, dos negros e dos brancos - esconde como foi dramático e desigual o processo histórico" (DÓRIA, 2014, p. 44).

Em seu livro Açúcar, ao se dedicar à estética e às tradições regionais de doces e bolos do Nordeste do Brasil, Gilberto Freyre aponta as principais influências formadoras da doçaria nacional (FREYRE, 2007, p. 26):

[...] a culinária - particularmente a doçaria - nascida à sombra dessas casas-grandes, desses engenhos e dessas capelas a seu modo imperiais, sem que, entretanto, se desprezasse, na composição de quitutes e de doces, valores ameríndios e africanos. Ao contrário: utilizando-se grandemente, ecologicamente, teluricamente, tais valores (FREYRE, 2007, p. 26).

Ainda de acordo com Freyre (2007), não se explica o desenvolvimento de uma arte doceira, de uma técnica de confeitaria sem a escravidão. Jovens negras tiravam os tachos pesados do fogo, sem pedir ajuda a ninguém. E as mais velhas usavam experiência e sabedoria, mantendo os olhares atentos para não deixar o doce passar do ponto. E sempre com uma forma de fazer tranquila, bem devagar, sem pressa.

Pretas doceiras, segundo Cascudo (2011, p. 597), orgulho de seus amos e soberanas nas cozinhas senhoriais. "As escravas que tinham fama de quituteiras eram emprestadas para as ocasiões festivas nas fazendas, engenhos, vilas; casamento, batizado, visita de autoridades, almoço ao vigário novo".

De fato, as cozinheiras negras foram colaboradoras de grande importância na formação de uma cozinha regional, mas não dominadoras absolutas dos fornos e dos fogões. Deve-se às mães de família portuguesas a situação de prestígio em que se conservaram os estilos portugueses de cozinha nas casas-grandes dos engenhos. E não faltavam freiras quituteiras que aqui continuassem a tradição dos conventos portugueses (FREYRE, 2007, p. 72).

---

<sup>1</sup> Iguaria cuja massa, feita de farinha de trigo, ovos, casca de limão e manteiga, é frita em óleo e depois coberta com uma calda de açúcar; na receita portuguesa, recebe um recheio de doce de abóbora (LODY, 2011, p. 117).

<sup>2</sup> Bolachas achatadas (LODY, 2011, p. 88).

<sup>3</sup> Feito de milho branco cozido em água, leite de coco, açúcar e sal (LODY, 2011, p. 145).

No auge dos engenhos de cana de açúcar e da indústria açucareira como base da economia do Brasil Colonial surge o Bolo Souza Leão, agregando às heranças da doçaria conventual portuguesa elementos nativos brasileiros. Uma iguaria que agradou o imperador Dom Pedro II, conquistou a aristocracia nordestina e hoje constitui patrimônio de grande expressão para a gastronomia do país.

### **3. O Bolo Souza Leão: uma receita de família**

Considerado o rei dos bolos, verdadeira lenda da doçaria brasileira, o Bolo Souza Leão é um dos doces mais antigos e famosos do estado do Pernambuco. Recebe o nome da família em que nasceu e foi criado por dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, esposa do coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, proprietário do engenho São Bartolomeu, povoado de Muribeca, município de Jaboatão dos Guararapes (CAVALCANTI, 2007).

Os Souza Leão têm vários ramos provenientes dos onze engenhos que lhe pertenciam: Morenos, Tapera, Bom Dia, Xixaim, Algodoeiras, entre outros (FERNANDES, 2001, p.98). Alguns autores dizem que a iguaria foi inventada no engenho de São Bartolomeu e que posteriormente tenha sido degustado pelo imperador Dom Pedro II e sua esposa, dona Teresa Cristina. Entretanto, em entrevista a Shinohara et al. (2013), Eudes de Souza Leão Pinto, descendente da família Souza Leão, defende a versão que o Engenho Morenos serviu de descanso para Dom Pedro II, dona Tereza Cristina e toda a comitiva real, no ano de 1859, quando de passagem por Pernambuco. E os Souza Leão encarregados de recebê-los.

Foi, então, que dona Rita de Cássia, que era exímia cozinheira, ficou responsável pela preparação da culinária que seria servida ao imperador e à imperatriz. A sinhá entendeu que durante a visita teria que servir algo especial aos ilustres convidados, ou seja, nenhum cardápio rotineiro ou trivial. Assim, decidiu criar uma sobremesa que fosse única. Utilizando seus conhecimentos culinários e sua criatividade, dona Rita alterou uma receita de bolo já existente, agregando ingredientes nativos, priorizando-os no lugar de produtos europeus – a mandioca substituiu a farinha de trigo, e manteiga produzida no engenho foi utilizada ao invés de manteiga francesa. O resultado agradou o paladar da realeza, que “empanturrou-se” (PERNAMBUCO, 2007).

Esse movimento de dona Rita de Cássia em criar uma sobremesa autêntica para uma ocasião especial corrobora o que o comerciante inglês John Luccock dizia em suas Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil, de 1808-1818, sobre as senhoras e a atividade doceira (LUCCOCK, 1951, p. 79):

Todavia poucas são as que se reputam e cultivem a arte de fazer doces, e sem essa prenda parece não haver meios de serem consideradas como boas donas de casa. Gabam-se da excelência de seus doces, fazendo deles presentes muito bonitos, geralmente embrulhados em papel caprichosamente recortado, coisa em que gastam muito tempo e esforço. Quando esperam por convidados, a intervenção da senhora parece ser mais imediata e ativa. Observei damas, as cujas mesas fora admito, manifestando grande ansiedade no apresentar excelentes bolos; nada do que considera bom é poupado na sua confecção; e, como parece estabelecido que cada dama deva possuir um bolo da sua propriedade, os hóspedes se sentem na obrigação de comê-lo com avidez e elogiá-lo com ardor (LUCCOCK, 1951, p. 79).

Como acontecia com muitas receitas da época, a fórmula do Bolo Souza Leão ficou restrita às mulheres da família. Segundo Eudes de Souza Leão Pinto (apud Shinohara et al., 2013) o segredo do quitute, ao longo do tempo, foi passado verbalmente apenas de mãe para filha para esconder técnicas ou ingredientes culinários (ou mesmo porque muitas mulheres na época não sabiam escrever). Não era vendido,

pois não era considerado "mercadoria" para obtenção de lucro. Quando se desejava obtê-lo, ou se buscava junto aos Souza Leão ou então não se obtinha.

Conforme assinala Cascudo (2011), todas as mulheres faziam seus doces e bolos porque as mães, fazendo-os também, ensinavam às filhas e netas. Sendo assim, são doces que resistem ao tempo através das receitas passadas de geração em geração. Definidos por Gilberto Freyre (2007) como 'doces de pedigree', pois guardam histórias, guardam o passado, e, além disso, não se tratam de imitações estrangeiras, ao contrário, é profundamente brasileiro.

De acordo com Granato (2011, p. 82), "no Recife, mais do que em outras cidades do Nordeste, é também forte a cultura dos doces de família, das receitas secretas guardadas a sete chaves. O Bolo Souza Leão é um exemplo disso".

É possível encontrar várias receitas do bolo, com algumas pequenas variações nas quantidades dos ingredientes e, às vezes, uma ou outra alteração dependendo do engenho ao qual pertenciam (FERNANDES, 2001). Entre todas, é comum a massa de mandioca, as gemas de ovos, a calda de açúcar, a manteiga e o leite de coco. Algumas são acrescidas de especiarias como canela e erva-doce ou até mesmo a castanha de caju. Cada um dos vários ramos da família Souza Leão garante que a sua receita é a 'verdadeira', entretanto não se consegue identificar a original (PERNAMBUCO, 2007).

Segundo os relatos de Eudes de Souza Leão Pinto (apud Shinohara et al., 2013), no início da década de 1960 – possivelmente quando da reedição de Açúcar para publicar sua terceira edição – Gilberto Freyre pediu uma reunião com os representantes da família Souza Leão. Na época, Freyre levantou a necessidade de quebra do sigilo familiar para tornar pública a receita do bolo, tamanha a fama e importância que o doce já tinha alcançado. Após inúmeros encontros, os Souza Leão decidiram abrir mão do mistério e divulgar a receita para a sociedade. Ver em ANEXO A, uma receita do Bolo publicada em Açúcar.

Quando criado, o Bolo Souza Leão conquistou a aristocracia canavieira do Nordeste. Ao longo da história foi apreciado por personalidades como Assis Chateaubriand, magnata das comunicações, que no cargo de embaixador do Brasil na Inglaterra na década de 1950, solicitou que a iguaria fosse servida em todas as recepções da Embaixada em Londres. Assim, os bolos eram produzidos pelas mulheres da família Souza Leão, embalados em grandes latões e embarcados através da Panair<sup>4</sup> (Shinohara et al., 2013).

Contudo, também caiu no gosto das classes menos favorecidas, conforme assinala Paulo Maranhão do Instituto Arqueológico e Histórico de Pernambuco: "Foi o bolo da oligarquia, da aristocracia, da nobreza da terra, mas foi o bolo que ganhou a adesão da senzala, do povo, do popular" (GLOBOTV, 2012). E hoje é uma das maiores expressões culturais do Pernambuco e da gastronomia brasileira.

O fato é que o Bolo Souza Leão não significou uma tendência de um momento, um doce que viveu uma época de esplendor e depois caiu em desuso. Fala-se, sim, de uma iguaria que atravessou décadas, século, com o seu prestígio inalterado. O tempo passou, a opulência do ciclo açucareiro acabou, mas restou a tradição do mais aristocrático bolo nordestino. Trata-se do que Gilberto Freyre (2007) chamou de valor clássico: superior aos caprichos das modas ou aos frenesim dos momentos. Por isso, hoje, o Bolo Souza Leão é reconhecido como patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco pela Lei nº13.428, de 16 de abril de 2008 (PERNAMBUCO, 2008).

---

<sup>4</sup> A Panair do Brasil S.A. foi uma das companhias aéreas pioneiras do país. Nasceu como subsidiária de uma empresa norte-americana, a NYRBA (New York-Rio-Buenos Aires), em 1929. Na época, fazia voos decolando de Recife para Londres (PANAIR VITUAL DO BRASIL, 2014).

### 3.1 A doce brasilidade e suas nuances

O Bolo Souza Leão nasceu da substituição de ingredientes europeus por brasileiros numa receita de bolo: a massa de mandioca foi inserida no lugar da farinha de trigo; e a manteiga francesa perdeu lugar para a fabricada nos limites do próprio engenho. Além disso, agregou-se o leite de coco, produto de origem africana que muito bem se adaptou ao país, as gemas de ovos que mantinham as características dos doces portugueses, e a abundância do açúcar produzido nos engenhos de cana do Brasil. Para a escritora Maria Letícia Cavalcanti (2007), um verdadeiro ato de rebeldia gastronômica. Seja intencionalmente ou não, dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti promoveu uma miscigenação culinária que carrega em um único preparo muito da história do Brasil e da formação da gastronomia brasileira. Segundo Granato (2011, p. 84), a cozinha pernambucana, como nenhuma outra do Nordeste, harmonizou as influências. "Seus pratos preservam a sofisticação vinda da Europa e agregam a ela, com cautela, o nativismo dos índios e receitas africanas".

A mandioca é própria da terra, ingrediente nativo brasileiro. Era alimento regular e indispensável dos indígenas e passou a fazer parte da dieta dos europeus que chegaram ao país. Com ela, fazia-se farinha, mingaus, beijus, caldos, doces (CASCUDO, 2011). Para fazer o Bolo Souza Leão, foi utilizada a massa da mandioca<sup>5</sup>, preparada artesanalmente.

De acordo com Cascudo (2011), a manteiga utilizada no período colonial vinha da Inglaterra ou da França, a Le Pelletier. A partir do início do século XIX, começa-se a produzir manteiga no Brasil, com registros de produção no Rio Grande do Norte e Ceará em fins de 1810 e princípios de 1811. Assim, em 1859, dona Rita de Cássia lançou mão da manteiga fabricada no próprio engenho para sua criação culinária.

O leite de coco é um dos condimentos mais populares no Brasil, desempenhando ação relevante na doçaria nacional. Raspado o miolo do coco, a massa é espremida e o leite, puro ou com água, agrega sabor às preparações. O coco (*Cocos nucifera* L.) foi introduzido no Brasil na segunda metade do século XVI, no Estado da Bahia, sendo procedente das ilhas de Cabo Verde (SIQUEIRA; ARAGÃO; TUPINAMBÁ, 2002).

A utilização de muitas gemas de ovos na receita do Bolo Souza Leão marca a influência da cozinha portuguesa, sobretudo da doçaria conventual. Numa época em que as claras de ovos eram usadas para a purificação de vinhos e para engomar roupas, as freiras quituteiras de Portugal recebiam as gemas dos vinicultores e usavam as separadas nos cuidados com o vestuário para a fabricação de doces (CASCUDO, 2011).

Já o uso de açúcar em abundância é herança de uma época em que a cultura açucareira era farta e, por isso, o ingrediente era utilizado sem parcimônia. Consequentemente, tem-se uma doçura acentuada. E não se trata de uma característica particular do Bolo Souza Leão, mas de grande parte dos doces brasileiros. Observa-se, conforme enfatiza Gilberto Freyre (2007), que o paladar brasileiro estima essa doçura e até o abuso dela. Um gosto que para outros paladares europeus pode ser excessivamente doce. Em 1818, dentre seus apontamentos, o francês Auguste de Saint-Hilaire dizia que "os mineiros têm uma queda particular para a arte de confeito, entretanto, podia-se-lhes censurar o abuso do açúcar, que mascara o gosto dos frutos" (SAINT-HILAIRE, 1818, apud CASCUDO, 2011, p. 599).

---

<sup>5</sup> Coloca-se a mandioca descascada e picada de molho na água durante alguns dias, trocando sempre a água para evitar o mau cheiro. Quando a mandioca está bem desmanchada, espreme-se em um pano, seca-se ao sol e peneira-se (FREYRE, 2007).

O resultado da junção dos ingredientes enumerados nos parágrafos anteriores é um bolo rico em história e cultura. O Souza Leão tem massa delicada e textura cremosa, que se assemelha a um pudim. É sobremesa de sabor marcante e preparo laboroso.

#### 4. Material e Métodos

Para desenvolver a parte prática deste trabalho, tomou-se como base algumas receitas do Bolo Souza Leão que serão referenciadas mais à frente. A partir delas, reproduziu-se a iguaria, extraindo ou agregando produtos, redefinindo quantidade de ingredientes, atentando-se para a qualidade da matéria-prima. E após vários testes, chegou-se a uma ficha técnica que atendesse ao paladar brasileiro contemporâneo e que melhor se adequasse à montagem desta sobremesa (quadro 1).

**QUADRO 1. Ficha Técnica Bolo Souza Leão.**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Açúcar cristal	0,5	kg	
Água	0,25	L	
Manteiga sem sal	0,1	kg	
Leite de Coco	0,4	L	
Massa de mandioca	0,5	kg	fresca
Gema de ovo	8	un	caipira
Sal	0,005	kg	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
1. Pré-aquecer o forno a 220°C 2. Numa panela de inox de 20 cm de diâmetro, colocar o açúcar com a água e levar ao fogo alto. Quando a calda estiver em ponto de fio, desligar o fogo, acrescentar a manteiga e deixar esfriar. 3. Em um bowl com capacidade de aproximadamente três litros, colocar a massa de mandioca e juntar, alternadamente, as gemas de ovos e o leite de coco, amassando bem. Acrescentar o sal, a calda fria e misturar. 4. Coar a massa numa peneira fina por três vezes. Transferir a massa para uma forma antiaderente de 22 cm de diâmetro e levar ao forno para assar em banho-maria por aproximadamente uma hora ou até ficar com aspecto dourado. 5. Desenformar e depois de frio, cortar as porções com aro redondo de seis cm de diâmetro. Reservar.			

Fonte: O autor.

Como acompanhamento para Bolo, elaborou-se uma calda de caramelo. Nesta preparação, foi acrescentado creme de leite ao açúcar caramelizado, conforme indica o quadro 2.

**QUADRO 2. Ficha Técnica Calda de Caramelo.**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Açúcar cristal	0,2	kg	
Creme de leite	0,4	kg	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
1. Em uma panela de aço inox de 15 cm de diâmetro, levar o açúcar ao fogo baixo. Deixar derreter e formar um caramelo claro. 2. Adicionar o creme de leite e manter a mistura em fogo baixo até obter uma calda homogênea. 3. Desligar o fogo e reservar.			

Fonte: O autor.

Para finalizar a sobremesa, optou-se por utilizar um ingrediente incorporado na massa do próprio Bolo Souza Leão em algumas receitas encontradas durante a pesquisa, a castanha de caju. Neste caso, será usado na forma de farofa (quadro 3).

**QUADRO 3. Ficha Técnica Farofa de castanha de caju.**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Castanha de caju	0,1	kg	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
1. Triturar a castanha de caju com o auxílio de uma faca do Chef 8".			
2. Levar ao fogo em uma frigideira antiaderente até ficar levemente torrada. Reservar.			

Fonte: O autor.

## **5. Resultados e Discussão**

Para se chegar ao prato que hoje se apresenta como resultado final deste trabalho foi necessário recorrer às receitas de famílias; debruçar-se sobre livros de história, sociologia, gastronomia e práticas culinárias; resgatar conhecimentos adquiridos dentro e fora da faculdade; e muitos experimentos. O primeiro teste realizado para a preparação do Bolo Souza Leão, tomou-se como referência uma receita (ver ANEXO B) cedida por dona Rita de Souza Leão Barreto Coutinho, do ramo do Engenho Morenos, publicada no livro Viagem gastronômica através do Brasil (FERNANDES, 2001, p.98). Logo de início, decidiu-se extrair dois ingredientes da receita original: cravo-da-índia e semente de erva-doce, para manter maior proximidade desta com as demais receitas adquiridas do Bolo.

Numa observação comparativa, percebe-se que as receitas de Bolo Souza Leão se diferenciam especialmente pela utilização ou não de algumas especiarias. Por outro lado, a massa de mandioca, manteiga, leite de coco, açúcar e gemas de ovos são os ingredientes comum a todas as receitas, com diferença apenas nas quantidades e proporções.

Com a primeira tentativa, veio um grande desafio: a massa da mandioca, que só é produzida artesanalmente e, em geral, só se consegue obter em estabelecimentos de vendas de produtos nordestinos. Em Juiz de Fora, a massa de mandioca não é comercializada, assim, a solução para o autor foi prepará-la de forma artesanal. Deixou-se a mandioca de molho durante sete dias, trocando a água diariamente. Quando ela já estava desmanchando, espremeu-se em um pano para retirar o máximo possível de líquido e processou-se a massa restante.

Executado o primeiro teste, o resultado foi um bolo de textura, cor e aroma desejados. No entanto, o gosto da manteiga ficou muito acentuado, destacando sobre os demais ingredientes.

Para o segundo teste, utilizou-se a receita (ver ANEXO C) de produção da Casa dos Frios, publicada no livro Sabor do Brasil (GRANATO, 2011). A receita, em si, já traz uma redução na quantidade de manteiga, que era o problema identificado no primeiro teste. De fato, a questão da manteiga foi reparada, entretanto, houve também diminuição na quantidade de gemas, o que ocasionou, principalmente, perda de cor.

Partiu-se, então, para outro experimento, aumentando a quantidade de gemas de ovos. A nova receita convergiu as duas anteriores e chegou ao resultado pretendido em termos de sabor, cor, textura, aroma. Ainda nesta experimentação, testou-se a receita utilizando a massa de mandioca preparada pelo autor e também a massa puba, adquirida na Feira de São Cristóvão, no Rio de Janeiro. Em ambas as preparações, obteve-se um produto bem semelhante. Com isso, optou-se pela massa de mandioca do autor para desenvolver este trabalho.

Para acompanhar o bolo, a primeira escolha foi fazer uma redução de vinho do porto, com a expectativa de que a preparação à base da bebida fortificada harmonizaria bem com o bolo de sabor marcante. Entretanto, a combinação não deu certo, pois o gosto da calda 'roubou' o do bolo. Também foram sem sucesso os testes seguintes, uma

redução de pitanga e outra de acerola. Estas frutas também apresentaram sabor demasiado forte para acompanhar o Souza Leão.

Uma harmonização bem sucedida se deu entre o Bolo e um 'Velouté' de Laranja, pela característica cítrica da fruta. Era interessante que o acompanhamento tivesse consistência de calda, ao mesmo tempo em que se pensava dispensar o açúcar por causa da doçura já característica do Souza Leão. Adotou-se, então, a ideia de partir do princípio do velouté, utilizando o roux para espessar um líquido que entra em seguida na cocção. Mas a monotonia de cores do prato, que a calda de tonalidade muito semelhante a do bolo proporcionou, foi um ponto negativo.

Assim, a combinação escolhida para compor o prato se deu no último teste. Uma calda de caramelo, em que a adição de creme de leite fresco foi utilizada para suavizar a doçura da preparação. Proporcionando equilíbrio de sabor e contraste de cores no prato.

Para finalizar, a princípio, pensou-se em um crumble de castanha de caju. Mas, como se utiliza açúcar e manteiga nesta preparação, o acréscimo de doce e gordura à sobremesa prejudicou o sabor do conjunto. Assim, optou-se por uma farofa de castanha de caju.

Como o período gasto na cocção do Bolo Souza Leão é maior que o tempo disponível para a apresentação prática do TCC, será levado um bolo pronto a ser servido para degustação. No entanto, durante a apresentação, será feita a demonstração do preparo completo do prato.

A sobremesa será montada e servida em um mini prato de bolo, em porções individuais. A louça com ares de nobreza foi escolhida lembrando que o Souza Leão trata-se de uma iguaria originalmente aristocrática. O Bolo virá sobre a calda de caramelo, finalizado com a farofa de castanha de caju, conforme figura 1.

**Figura 1. Bolo Souza Leão com calda de caramelo e farofa de castanha de caju.**



**Fonte: Arquivo pessoal.**



## 6. Conclusão

Inegavelmente o Bolo Souza Leão é objeto de grande importância para a culinária do Brasil. Não só porque é saboroso e reúne características que agradam o gosto do brasileiro, mas, especialmente, porque carrega em si parte da história e da tradição deste país. Representa a concepção da doçaria brasileira, ligada à miscigenação de povos e culturas.

Entretanto, embora seja um doce tipicamente brasileiro, presença obrigatória nos festejos juninos pernambucanos e considerado um patrimônio cultural e imaterial, percebe-se que se trata de um bolo desconhecido em outras regiões do Brasil. Numa pesquisa empírica, constatou-se que a maioria dos estudantes de gastronomia de Juiz de Fora não sabia da existência do Bolo Souza Leão, e até mesmo alguns professores da área nunca tinham ouvido falar. O que raramente acontece com o bolo de rolo, por exemplo, também típico do Pernambuco.

Sendo assim, este trabalho serviu como meio de divulgação do Bolo Souza Leão, bem como sua valorização como um elemento de identidade nacional. A pesquisa bibliográfica descortinou o universo da doçaria brasileira, e, posteriormente, levou ao estudo específico e detalhado do Souza Leão.

Ao ajustar quantidade de ingredientes, como a manteiga e servir a iguaria acompanhada de calda de caramelo e farofa de castanha de caju propõe-se uma reprodução do bolo, atribuindo traços da contemporaneidade. Isso acaba contribuindo para suavizar o estranhamento de quem não está acostumado com o Bolo Souza Leão. É uma forma de aproximar os brasileiros de sua cultura gastronômica. Conhecerem e compartilharem seus pratos, seus ingredientes, seus hábitos alimentares.

## Referências

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CASCUDO, Luís da Câmara. **A história da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2011.

CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro. **Açúcar no tacho**. In: QUINTAS, Fátima (Org.). A Civilização do Açúcar. Recife: SEBRAE, Fundação Gilberto Freyre, 2007. Disponível em: <https://pt.scribd.com/doc/39180971/LIVRO-A-civilizacao-do-acucar-FATIMA-QUINTAS>. Acesso em: 13 out. 2014.

CAVALCANTI, Letícia. **Bolo Souza Leão**. [S.l]: Terra Magazine, 2007. Disponível em: <http://terramagazine.terra.com.br/blogdalecticiacavalcanti/blog/2007/01/20/bolo-souza-leao/>. Acesso em: 10 out. 2014

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 9. ed. São Paulo: Ed. Senac, 2001.

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

GLOBOTV. **Doce que faz sucesso nas festas juninas de Pernambuco existe desde o tempo do Império.** 2012. Disponível em: <<http://globo.com/rede-globo/globo-reporter/v/doce-que-faz-sucesso-nas-festas-juninas-de-pernambuco-existe-desde-o-tempo-do-imperio/2018852/>>. Acesso em: 13 out. 2014.

GRANATO, Alice. **Sabor do Brasil.** Rio de Janeiro: Sextante, 2011.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional.** Tradução Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2009.

LODY, Raul. **Vocabulário do açúcar:** histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil. São Paulo: Ed. SENAC, 2011.

LUCCOCK, John. **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil:** tomadas durante a estada de dez anos nesse país, de 1808 a 1818. São Paulo: Ed. Martins, 1951.

NOVA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO. **Principal.** Disponível em: <<http://www.feiradesaocristovao.org.br/>>. Acesso em: 23 out. 2014.

**PANAIR VIRTUAL DO BRASIL.** Disponível em: <<http://www.panairvirtual.com.br/>>. Acesso em: 13 out. 2014.

PERNAMBUCO. Projeto de lei ordinária nº 357/2007. Considera o Bolo Souza Leão Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco. **Diário Oficial do Estado de Pernambuco.** Recife, 2007. Disponível em: <<http://www.alepe.pe.gov.br/paginas/?id=3598&legislatura=&doc=06C09AC84DCED7330325737F00538C68>>. Acesso em: 11 out. 2014.

\_\_\_\_\_. Lei nº 13.428, de 16 de abril de 2008. Considera o Bolo Souza Leão Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco. **Diário Oficial do Estado de Pernambuco.** Recife, 2008. Disponível em: <<http://legis.alepe.pe.gov.br/arquivoTexto.aspx?tiponorma=1&numero=13428&complemento=0&ano=2008&tipo=>>>. Acesso em: 11 out. 2014.

SHINOHARA, Neide et al. **O Bolo Souza Leão:** Pernambuco dos sabores culturais. Revista Contextos da Alimentação – comportamento, cultura e sociedade, v. 2, n. 1, p. 60-74, 2013. Disponível em: <[http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/06/ca\\_15\\_artigo\\_para-publicar.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/06/ca_15_artigo_para-publicar.pdf)>. Acesso em: 25 set. 2014.

SIQUEIRA, Luiz Alberto; ARAGÃO, Wilson Meneses; TUPINAMBÁ, Evandro Almeida. **A introdução do coqueiro no Brasil:** importância histórica e Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – março de 2016

agronômica. Aracaju: Embrapa, 2002. Disponível em:  
<<http://www.cpatc.embrapa.br/download/Documentos47.pdf>>. Acesso em: 13  
out. 2014.

**ANEXO A – Receita do Bolo Leão publicada no livro “Açúcar”, por  
Gilberto Freyre.**

Sobre 2 cocos raspados deitam-se 2 xícaras d’água fervendo e um pouquinho  
de sal. Abafa-se tudo por espaço de 10 minutos e espreme-se.

Derrete-se separadamente 1 colher de manteiga e depois de fria reúne-se ao  
leite de coco.

Juntam-se 12 gemas apenas desmanchadas, 3 xícaras de massa de mandioca,  
½ quilo de açúcar. Passa-se tudo em uma peneira e por fim deita-se um  
punhado de castanhas de caju e vai ao forno quente em fôrma untada com  
manteiga.

Fonte: FREYRE, 2007, p.120.

**ANEXO B – Receita de família do Bolo Souza Leão divulgada por Rita de  
Souza Leão Barreto Coutinho.**

Ingredientes:

- 1kg de açúcar
- 2 xícaras de água fria
- 2 xícaras de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 1kg de massa de mandioca (puba)
- 16 gemas
- 3 xícaras de leite de coco
- 3 paus de canela
- 1 colher (chá) de cravos-da-índia
- 1 colher (chá) de sementes de erva-doce

Modo de fazer:

- 1 – Aqueça o forno em temperatura alta (220°C).
- 2 – Unte com manteiga a fôrma redonda alta de 27cm.
- 3 – Numa panela, ponha o açúcar e a água, misture, leve ao fogo alto e,  
mexendo sempre, deixe o açúcar se dissolver e a calda começar a ferver. Pare  
de mexer e deixe a calda ficar em ponto de fio brando. Tire do fogo, junte  
imediatamente a manteiga e o sal, misture e deixe esfriar completamente.
- 4 – Numa tigela, ponha a massa de mandioca e, alternadamente, junte as  
gemas uma a uma e o leite de coco, amassando bem. Acrescente a calda fria e  
misture. Coe três vezes numa peneira fina e adicione as especiarias.

5 – Despeje a massa na fôrma, leve ao fogo preaquecido e asse em banho-maria cerca de 50 minutos ou até ficar dourado.

6 – Tire do forno e deixe amornar. Desenforme, deixe esfriar, passe para um prato de servir e leve à mesa.

Fonte: FERNANDES, 2001, p.98.

### **ANEXO C – Receita do Bolo Souza Leão de autoria da Casa de Frios, de Recife.**

Ingredientes (12 porções):

1kg de açúcar

½ litro de água

200g de manteiga

750ml de leite de coco

1kg de massa de mandioca fresca (já lavada e prensada)

12 gemas

1 colher de chá de sal

Modo de fazer:

1 – Coloque o açúcar e a água em uma panela funda e leve ao fogo. Deixe ferver, mexendo sempre, até formar uma calda. Adicione a manteiga e espere derreter.

2 – Misture bem o leite de coco e a massa de mandioca numa tigela. Acrescente a calda de açúcar com a manteiga já derretida e mexa. Adicione as gemas, com delicadeza, uma a uma, com muito cuidado para que elas não cozinhem. Por último, junte o sal. Passe a massa por uma peneira. Coe mais uma vez, agora no *chinois* (espécie de funil de furos bem pequenos). Transfira para uma fôrma untada e asse por cerca de 50 minutos. O bolo deve atingir a consistência de um pudim.

Fonte: GRANATO, 2011, p.118.

**Recebido em 30/09/2015 e Aceito em 07/03/2016.**

# Avaliação da oferta de pratos típicos e qualidade de restaurantes de cozinha local de Florianópolis/SC com o auxílio de ferramentas online

*Evaluation of typical dishes supply and perceived quality of local cuisine restaurants in Florianópolis/SC aided by online tools*

Mariana Falcão Leal Brotero Duprat<sup>1</sup>, Dennis Minoru Fujita<sup>2</sup>, Heitor Franco de Andrade Júnior<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Universidade da Região de Joinville

{mariana.duprat@univille.br}

<sup>2</sup> Instituto de Medicina Tropical de São Paulo – USP

{dmfujita@usp.br}

<sup>3</sup> Instituto de Medicina Tropical de São Paulo – USP

{hfandrad@usp.br}

**Resumo.** Florianópolis recebeu a distinção de “Cidade Criativa da Gastronomia” em dezembro de 2014 e, desde então, foram promovidas estratégias para identificação da culinária típica local e utilização desta como diferencial turístico. Entretanto é essencial a preocupação com a melhoria constante da qualidade dos produtos e serviços oferecidos nos estabelecimentos da cidade para conquistar e manter clientes, que estão mais exigentes e informados pelo compartilhamento de conteúdos gerados por usuários de internet. O presente estudo tem como objetivo analisar a percepção da qualidade em relação aos estabelecimentos alimentícios da cidade de Florianópolis que oferecem cozinha local, com a verificação da presença dos pratos eleitos em pesquisa como mais representativos de Florianópolis, por meio de estudo qualitativo, de caráter descritivo-exploratório de cardápios e do conteúdo gerado por usuários em mídias disponíveis e acessíveis. Observou-se que nos estabelecimentos estudados, nem todos os pratos citados como representativos são oferecidos e que os quesitos melhor avaliados foram a comida e o ambiente e os piores foram o serviço e o preço.

**Palavras-chave:** qualidade de serviços, restaurantes, Florianópolis, cozinha local, conteúdo gerado pelo usuário


**Abstract.** *The city of Florianópolis received the distinction of "Creative City of Gastronomy" in December 2014 and since then, strategies for identification of typical local cuisine and this use as a tourist differential, have been promoted. However, it is important to acknowledge the constant improvement of the quality of products and services offered in establishments in the city to attract and keep customers, that are more critical and aware by the sharing of content generated by Internet users. This study aims to analyze the perception of quality in relation to local cuisine food establishments in the city of Florianópolis, verifying the presence on menus of the most representative dishes from Florianópolis, elected in a survey, through a descriptive exploratory study and the analysis of user-generated content available online. The variables evaluated as positive were food and environment, followed by negative scores that were service and price. Dishes mentioned as representative were offered in a few of surveyed establishments.*

**Key words:** service quality, restaurants, Florianópolis, local cuisine, user-generated content

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, 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](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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

## 1. Introdução

Seja por modificações sócio culturais ou por transformações econômicas, a alimentação fora do lar no Brasil apresentou aumento nos últimos anos, passando de 19% em 1995 para 32,9% em 2013 (POULAIN e PROENÇA, 2003; BRASIL, 2014). A atividade turística no país, que só em 2014 apresentou aumento de 10,6% em relação ao ano anterior (BRASIL, 2015), também contribuiu para o crescimento do setor da restauração, visto que a alimentação dos turistas, visitantes temporários que permanecem ao menos 24 horas no local visitado e excursionistas, visitantes temporários que permanecem menos de 24 horas no local visitado é necessária e indispensável à sobrevivência destes, contribuindo também para a sua satisfação e prazer (ROSSI, 2011). Assim, o crescimento do fluxo turístico promove o desenvolvimento de restaurantes e demais serviços de alimentação dentro da cadeia de hospitalidade (SILVA *et al.*, 2009).

Dentre os destinos de lazer dos turistas estrangeiros no Brasil destaca-se a cidade de Florianópolis, capital do estado de Santa Catarina, como segunda cidade mais visitada do país (SANTUR, 2014). O município possui alta atratividade turística devido ao rico patrimônio ambiental, especialmente em sua porção insular, que representa cerca de 80% do território de Florianópolis (BUENO, 2013). Outro potencial turístico em destaque na Ilha de Santa Catarina é seu patrimônio histórico-cultural, com a preservação de características próprias dos colonizadores da região de Açores, Portugal (LEITE e RUIZ, 2013). Esta presença pode ser notada pela herança histórico-arquitetônica e também pela gastronomia (CAETANO *et al.*, 2013), sendo esta utilizada como atividade econômica pelo setor de serviços de restauração, baseada na aplicação de conhecimentos para elaboração de alimentos com fundamentos de arte, cultura e qualidade, criando assim diferenciais às destinações turísticas (KRAUSE, 2014). Com o crescimento do fluxo turístico, os serviços de alimentação também se desenvolvem e ganham maior destaque (SILVA *et al.*, 2009).

Com o objetivo de fomentar a visibilidade internacional e estimular ainda mais o crescimento do setor turístico em Florianópolis, a Secretaria Municipal de Turismo desta cidade submeteu a candidatura desta para integrar o programa "*Creative Cities*" (cidades criativas) da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), recebendo este título em dois de dezembro de 2014. Desde então uma série de estratégias com vistas à identificação da culinária típica local como impulsionadora do desenvolvimento sustentável foram promovidas. Dentre estas destaca-se a criação do observatório Gastronomia, que tem como objetivo a globalização de informações relacionadas à cadeia produtiva da gastronomia e a realização de uma pesquisa, coordenada pela Associação FloripAmanhã, junto aos chefs de cozinha de Florianópolis para definir os pratos mais expressivos da cozinha do imigrante catarinense e mais especificamente de Florianópolis e de seu litoral. Cria-se assim a necessidade de avaliação da condição atual do setor do turismo e da gastronomia de Florianópolis em busca da melhoria de sua qualidade (FLORIPAMANHÃ, 2014).

### Turismo e gastronomia em Florianópolis

Diante do atual panorama de crescimento do segmento de alimentação fora do lar no Brasil, observa-se de um novo perfil de consumidor, mais exigente e consciente de suas necessidades e desejos (AGLIO *et al.*, 2015). Assim, o consumidor de turismo atual espera vivenciar os locais que visita e não mais se contenta com o conhecimento superficial, por meio da simples contemplação passiva das atrações (PEZZI, 2015), buscando a construção

de memórias únicas a partir das experiências obtidas, fenômeno denominado “turismo de experiência” (DALONSO, 2015). Sob a ótica deste conceito, inúmeros produtos turísticos passam a ser considerados como atrativos únicos, que criam experimentos de percepção por meio dos sentidos. Dentre os atrativos turísticos, a gastronomia se destaca como área com vocação para atração de clientes para experiências sensoriais (GAETA, 2010).

A qualidade dos produtos típicos do “*terroir*” que caracterizam o Estado de Santa Catarina contribui para o fortalecimento da Gastronomia local, com destaque para os pescados e frutos do mar em Florianópolis. Assim, ambiciona-se impulsionar o desenvolvimento da Gastronomia como um setor estratégico para o desenvolvimento sustentável de Florianópolis, principalmente aliando esta promoção à produtos e hábitos locais (FLORIPAMANHÃ, 2014).

Entendendo que a gastronomia típica de uma região deve ser evidenciada, não apenas por constituir um bem cultural que deve ser valorizado, mas também por proporcionar ao visitante contato direto com os valores e tradições locais (GIMENES, 2006; GOULART, 2014), foi realizada uma pesquisa junto a chefs de cozinha, tendo-se como critério serem profissionais atuantes e ligados ao comando de restaurantes no mercado regional nos últimos 5 anos e formadores de opinião na cidade de Florianópolis, para definir os pratos mais expressivos da cozinha do imigrante catarinense e mais especificamente de Florianópolis e de seu litoral (FLORIPAMANHÃ, 2014). Percebe-se a importância de identificar a real gastronomia típica da cidade para que esta se torne um diferencial no marketing turístico cultural, gastronômico e econômico da ilha (MATHIAS, 2015).

Para além da importância da identificação da gastronomia típica de Florianópolis, é principalmente necessária a preocupação com a melhoria constante da qualidade dos produtos e serviços oferecidos nos estabelecimentos da cidade como estratégia para conquistar e manter clientes e garantir a sobrevivência dos empreendimentos (FLORIPAMANHÃ, 2014).

### **Qualidade em empresas de restauração**

Os restaurantes, entendidos como empreendimentos econômicos, devem reconhecer que para sobreviverem em um mercado altamente competitivo necessitam distinguir-se pela qualidade dos serviços e garantir maior satisfação de seus consumidores, clientes regulares ou turistas que se encontram mais exigentes (ROSSI, 2011) e utilizam mídias sociais, sites de compartilhamento de avaliações e aplicativos para celular, dentre outros meios para manifestarem opiniões sobre os serviços experimentados, criando o chamado conteúdo gerado pelo usuário (CGU) (CORRÊA e HANSEN, 2015). Os usuários são caracterizados como pessoas comuns que contribuem voluntariamente com a divulgação online de textos, imagens, áudios e vídeos em mídias digitais e as informações compartilhadas são utilizadas por outros indivíduos, possíveis consumidores, como base para escolha de produtos e serviços (KRUMM *et al.*, 2008). No entanto, a credibilidade destes conteúdos vem sendo questionada por alguns autores (YE *et al.*, 2011; WILSON *et al.*, 2012; AYEH *et al.*, 2013; CORRÊA e HANSEN, 2015), principalmente pela subjetividade do queixoso (AYEH *et al.*, 2013), pois a qualidade na área de serviços de alimentação também é avaliada pelos consumidores por aspectos pessoais e intrínsecos, sendo uma resposta emocional e cognitiva relacionada às características culturais do consumidor (KRAUSE, 2014).

Estudos avaliando atributos interferentes na percepção de qualidade dos clientes que utilizam o serviço de restaurante *à la carte*, obtiveram como resultado, em ordem de maior relevância, o sabor da comida seguido pela qualidade dos ingredientes, com destaque para o frescor dos frutos do mar quando ofertados, o requinte do cardápio, a elaboração das receitas, a apresentação do prato, o atendimento dos funcionários, a recepção, o ambiente, a limpeza do local, o acolhimento do garçom e a privacidade (TINOCO e RIBEIRO, 2008).

Outra pesquisa de avaliação de determinantes da qualidade que levam à escolha de um restaurante apresentou como resultado que o aspecto considerado mais relevante pelos respondentes é o ambiente, seguido pela qualidade dos ingredientes do prato, a harmonização dos ingredientes do prato, a decoração do espaço e a confiança nos empregados, observando importância significativa da qualidade do cardápio apresentado e do ambiente do restaurante na avaliação dos estabelecimentos estudados (ROSSI, 2011).

Angnes e Moyano (2013) criaram a partir de seu estudo, uma lista com 27 atributos que influenciam os clientes na escolha e na avaliação da qualidade dos serviços de restaurantes. Os atributos mais expressivos foram o tipo de comida e os pratos, atendimento, preço e condições de pagamento, ambiente, estacionamento e localização.

A avaliação da qualidade de uma experiência gastronômica turística se dá por meio de um arranjo multidimensional bastante complexo e também é influenciada pelas expectativas dos consumidores (KRAUSE, 2014). Um estudo sobre aspectos relevantes na avaliação de refeições verificou que até o horário em que estas são realizadas interferem na importância dada aos atributos avaliados. A pesquisa ainda aponta como conclusão que em restaurantes diurnos as questões fisiológicas ganham maior relevância, enquanto em restaurantes noturnos o aspecto mais importante são as necessidades sociais (ANDERSSON e MOSSBERG, 2004). A disparidade entre a expectativa dos clientes e o entendimento destas necessidades e desejos por parte do empreendedor na área da restauração interferem na percepção da qualidade (KRAUSE, 2014).

Diante da subjetividade destas avaliações, se propõe uma pesquisa com o objetivo de estudar a presença de pratos representativos da cozinha de Florianópolis nos cardápios de restaurantes de cozinha local da cidade e a percepção da qualidade em relação a estes estabelecimentos, por meio de análise do conteúdo gerado por usuários em sistemas de mídia turística como o *Tripadvisor* e *Foursquare*, que permitem ao usuário a introdução de comentários sobre cada restaurante. Cabe ressaltar que mesmo com vieses inevitáveis, estes sistemas foram usados pelo Centro de Controle e Prevenção de Doenças americano (CDC) para detecção de surtos de doenças causadas por alimentos (HARRISON *et al.*, 2014).

Percebendo a complexidade da avaliação da qualidade em serviços de alimentação, percebida pelos consumidores por aspectos pessoais, como uma resposta emocional e cognitiva relacionada às características pessoais e culturais destes (KRAUSE, 2014), se registrará uma análise crítica entre o que é caracterizado como local por profissionais da área de gastronomia, o que é ofertado pelos estabelecimentos de restauração classificados como de "cozinha local" e a percepção do consumidor da qualidade destes serviços e produtos.

## **2. Materiais e Métodos**

O presente trabalho se caracteriza como um estudo qualitativo, de caráter descritivo-exploratório. Inicialmente realizou-se uma revisão bibliográfica sobre o tema, utilizando-se também a pesquisa realizada pela Unesco em Florianópolis, que caracterizou e identificou os pratos típicos da região. Na sequência foram definidos os restaurantes a serem pesquisados, tendo-se como critério de escolha dos estabelecimentos a disponibilidade de informações no sistema de mídia turístico *Tripadvisor*. Foram identificados 12 restaurantes em Florianópolis que oferecem como opção para refeição a chamada "cozinha local".

Os restaurantes selecionados foram então classificados por número de avaliações obtidas no portal *Tripadvisor*, sendo selecionados aqueles com mais de 400 avaliações, três estabelecimentos no total, sendo dois localizados na região sul da ilha de Florianópolis e um na costa leste da ilha.

Os empreendimentos foram avaliados de acordo com o sistema do portal, com classificação como horrível, ruim, razoável, muito bom ou excelente, para quatro aspectos: comida, preço, serviço e ambiente.



Foi realizado então o estudo da avaliação dos mesmos restaurantes através do sistema de mídia turístico *Foursquare* que estabelece, a partir da análise dos consumidores, notas de 0 a 10 para cada estabelecimento. A seguir foi realizada comparação entre os resultados apresentados por ambos portais.

Os usuários destes também registram comentários sobre os restaurantes visitados, que foram analisados individualmente para discussão posterior.

Enfatiza-se as limitações deste estudo que se baseia em avaliações registradas em apenas dois sistemas de mídia e ainda em observações de apenas uma parte dos consumidores (regulares - representados pelos moradores da localidade que frequentam os estabelecimentos e turistas - definidos como viajantes que se utilizam dos estabelecimentos de restauração do local para sua alimentação) destes estabelecimentos, que desejam, por alguma motivação, expor sua opinião acerca da experiência vivenciada, seja ela positiva ou negativa. Também se ressalta o período de análise das avaliações, realizada entre os meses de junho e setembro de 2015.

Para a verificação da presença, nos restaurantes selecionados, dos pratos eleitos por profissionais da área como mais representativos de Florianópolis, os cardápios disponibilizados nos respectivos sites foram estudados durante este período. Os restaurantes foram ainda contatados via e-mail para confirmação dos pratos anunciados nos cardápios virtuais.

### **3. Resultados e discussão**

Os Chefs de cozinha respondentes da pesquisa realizada pelo grupo gestor do Programa Florianópolis Cidade Unesco da Gastronomia, coordenado pela Associação FloripAmanhã, elegeram como prato mais representativo da cidade a ostra in natura, além da sequência de camarão, o peixe frito com pirão d'água e da tainha (recheada, escalada e assada) (IFSC, 2015).

Observa-se assim que em Florianópolis refere-se à comida típica ou cozinha local como "culinária de base açoriana", caracterizada por vir do "tempo dos colonizadores" e não propriamente por ser constituída por alimentos originários dos açores. Estes colonizadores, ao chegarem na região, tiveram que se adaptar à disponibilidade de alimentos nativos como a mandioca e modificaram seus hábitos em relação ao consumo de pescados, muito mais frequente neste local (CAETANO *et al.*, 2013).

Os restaurantes que serviram como objeto deste estudo foram definidos a partir da identificação da oferta de cozinha local e classificados pelo número de avaliações recebidas no portal *Tripadvisor* sendo selecionados aqueles com mais de 400 avaliações, conforme demonstrado na tabela 1. Notou-se, já nesta classificação, uma disparidade bastante grande entre o número de avaliações recebidas. O restaurante que obteve maior número, recebeu 63% das avaliações do grupo selecionado, e aquele com menor número, 14%. A mesma diferença no número de avaliações foi observada no portal *Foursquare*, com alteração apenas no percentual relativo ao total das avaliações, 43% para o mais avaliado e 24% para o menos avaliado. Estes números não têm relação ao número de lugares à disposição dos clientes, mas sim ao fluxo de movimento de cada um deles, sendo o mais avaliado aquele com maior fluxo de clientes durante o período de funcionamento.

**Tabela 1. Notas e números de avaliações dos pelos usuários dos portais *Foursquare* e *Tripadvisor*.**

	Numero de avaliações <i>Tripadvisor</i>	Média <i>Tripadvisor</i>	Numero de avaliações <i>Foursquare</i>	Média <i>Foursquare</i>
Empreendimento A	1936	8,75	528	9,3
Empreendimento B	696	8	400	8,5
Empreendimento D	429	8,25	291	8,5
Empreendimento E	368	8,25	398	8,3
Empreendimento F	233	9,5	82	7,6
Empreendimento G	185	7,75	398	7,8
Empreendimento H	161	7,25	138	5,4
Empreendimento I	152	8,5	594	8,8
Empreendimento J	123	8,75	90	8,4
Empreendimento K	109	9,25	17	6,7
Empreendimento L	95	9	16	8,4
Empreendimento M	18	8,5	9	7

Os três restaurantes selecionados para realização deste estudo são classificados pelo portal *Tripadvisor* como ofertantes de alimentos da cozinha local. Além desta qualificação, os três foram também denominados como restaurantes de frutos do mar ou peixes, o que reforça o valor destes insumos como indenitários da comida do litoral de Santa Catarina, desde sua colonização pelos açorianos, justificada pela abundância desta matéria prima. Além desta classificação, um deles foi categorizado como pizzaria, apesar de não oferecer pizzas em seu cardápio. O outro estabelecimento foi rotulado como pub, que pode ser definido como estabelecimento comercial típico da Grã-Bretanha e de países de influência britânica onde se vende refeições e bebidas alcoólicas, principalmente variados tipos de cervejas (GUTZKE, 2009). No entanto, este estabelecimento só comercializa rótulos tradicionais de cervejas brasileiras, sem nenhuma variedade quanto ao processo de fermentação ou cereal utilizado. Assim, seria melhor classificado como bar restaurante e não como Pub.

Observa-se também incongruências na classificação destes estabelecimentos em ambos os portais. No *Foursquare*, um dos estabelecimentos é considerado chique por 59% dos avaliadores, ou seja, percentual bastante semelhante ao daqueles que o consideram

casual. Neste mesmo portal, um número ainda mais próximo de avaliadores julga o referido restaurante como bom para grupos e como romântico, assim como no *Tripadvisor*, que classifica um dos restaurantes como romântico e ao mesmo tempo bom para família com crianças. Estas contradições geram dúvidas quanto a credibilidade das informações e corroboram com a percepção da subjetividade das mesmas, relacionadas a características culturais do consumidor, assim como sugere Krause (2014).

Em relação às avaliações dadas pelos consumidores, no portal *Tripadvisor* estes avaliaram os restaurantes em relação à quatro aspectos: comida, preço, serviço e ambiente, de acordo com as seguintes classificações: horrível, ruim, razoável, muito bom ou excelente. Estas classificações geram notas de 1 a 5 para cada um dos aspectos. Em todos os casos o aspecto pior avaliado foi o preço, seguido pelo serviço prestado. Os itens comida e ambiente foram os quesitos mais bem avaliados, obtendo a mesma pontuação em dois dos três restaurantes. Os comentários registrados apresentam o mesmo resultado da pontuação, com elogios principalmente ao ambiente, seguido da qualidade da comida e críticas negativas principalmente ao preço e ao serviço prestado.

Já as avaliações do portal *Foursquare* não são divididas em aspectos diferenciados, mas os avaliadores atribuem uma nota única, de 0 a 10 a cada um dos estabelecimentos, representando sua análise geral do local. A ordem de preferência dos avaliadores foi exatamente a mesma daquela apresentada no portal *Tripadvisor*, sendo atribuída média de 9,3 para o estabelecimento melhor avaliado e 8,5 para o pior (Tabela 1). Para fim de comparação, as avaliações do portal *Tripadvisor* foram convertidas em notas de zero a dez, calculando-se uma média aritmética simples das pontuações obtidas nos quatro aspectos. O portal *Foursquare* apresentou uma média mais elevada, com aumento entre 5% e 6% em comparação a todas às medias obtidas no portal *Tripadvisor*.

Quanto a presença dos pratos definidos na pesquisa junto aos chefs de cozinha de Florianópolis como mais expressivos da cozinha local, chama-se atenção para a inexistência, em todos os três estabelecimentos, da sequência de camarões. Em um dos estabelecimentos estudados era ofertada uma variante desta, denominada sequência de frutos do mar. No entanto, todos os estabelecimentos oferecem a seus clientes a ostra in natura e o peixe frito com pirão e, de acordo com a época do ano, principalmente entre os meses de maio a junho, oferecem a tainha como opção. Em apenas um dos estabelecimentos estudados este peixe não estava sendo ofertado no período de pesquisa (entre os dias 18 e 26 de setembro de 2015). Em um restaurante a tainha era comercializada na brasa e no outro frita ou grelhada. Em nenhum destes observou-se o emprego do pescado conservado a partir do método de "escalar", citado pelos Chefs de cozinha como um dos mais representativos, que consiste em cortar as costas do peixe em direção à barriga, sem perfurar a ova e proceder a salga e a secagem ao sol (SILVA *et al.*, 2015). Este foi um método de conservação muito utilizado, ainda visto em algumas regiões de Santa Catarina (SILVA *et al.*, 2015), embora não oferecido ao público nos restaurantes estudados.

Ao mesmo tempo, os três objetos deste estudo, mesmo sendo classificados como de cozinha local, formada por pratos de tradição antiga, que contam a história do grupo que a prepara (GALVÃO *et al.*, 2011) e estando localizados em uma região costeira com excelentes condições tanto para a pesca como para a maricultura (PAULILO, 2002), oferecem a seus clientes pescados importados como Salmão e congrio chileno, com nenhuma representação cultural ou benefício para a cadeia produtiva da região. Além disto há também uma preocupação sanitária, visto que os pescados são os alimentos de origem animal com maior probabilidade de deterioração, podendo veicular inúmeros microrganismos patogênicos, principalmente por apresentar pH próximo a neutro, elevada atividade de água, alto teor de nutrientes que facilmente são aproveitados pelos microorganismos e relevante teor de fosfolípidios (SOARES e GONÇALVES, 2012). A contaminação dos pescados pode ocorrer em qualquer etapa do processo de produção, inclusive no meio ambiente ou seja, da poluição da água. A qualidade da matéria prima advinda de outros

países também deve ser controlada, a fim de evitar-se graves contaminações alimentares (FAO, 2013).

#### **4. Conclusão**

Em relação à oferta de produtos tradicionais, ou de cozinha local, sugere-se uma reflexão. Não há tradição que se perpetue sem a prática efetiva dos costumes. Os hábitos de outrora, mesmo que valorizados por alguns, como no caso dos chefs de cozinha ao elegerem pratos representativos, não seguem como tradicionais caso não sejam oferecidos aos consumidores e também demandados por estes. Nos cardápios dos estabelecimentos estudados, todos com grande fluxo de consumidores, não se encontra todos os pratos eleitos pelos chefs como mais representativos. O prato sequência de camarão classificado como representativo pelos chefs de cozinha, não é ofertado em nenhum dos estabelecimentos estudados. A ostra in natura é oferecida em todos os restaurantes e a tainha, somente em dois deles no período estudado, apesar de não utilizarem este ingrediente conservado pelo método mais tradicional, a escalagem. Em contrapartida, todos os três restaurantes oferecem peixes não nativos no cardápio. O que hoje se oferece, mesmo que não utilizado no passado, pode ser considerado como uma tradição no futuro. A dúvida que se estabelece é se em alguns anos, novos chefes de cozinha poderão eleger o salmão e congrio chilenos, como pratos representativos de Florianópolis.

Embora os pratos destacados na pesquisa pelos profissionais da área de alimentação possam aparentemente representar a cozinha típica de Florianópolis, é preciso identificar se os restaurantes de cozinha local da cidade oferecem estes pratos, para que os turistas possam vivenciar a “experiência da Ilha de Santa Catarina”.

Se a intenção de participar da rede de cidades criativas da UNESCO é o incremento do setor turístico cultural local, com vistas ao desenvolvimento regional sustentável, torna-se emergencial a discussão da oferta, principalmente em restaurantes ditos de cozinha local, de produtos nativos, que possam servir como premissas e ferramentas do desenvolvimento no território em questão.

Há também que se refletir sobre a qualidade da matéria prima adquirida e oferecida nestes estabelecimentos, advinda destas outras regiões. O estímulo ao turismo gastronômico, objetivo principal da rede de cidades criativas, deve ser obrigatoriamente acompanhado por serviços e produtos genuínos que atendam padrões de qualidade necessários à manutenção da saúde da população, antes mesmo de atender qualquer expectativa de experiência ou prazer. A gastronomia, entendida como expressão de cultura de um povo, deve ser valorizada e reconhecida pela sua própria população, pois somente desta forma pode-se manter e preservar a identidade e o orgulho de pertencer a uma localidade, e ter, como característica diferencial a possibilidade de ofertar uma memória gustativa única e especial.

Sugere-se, ainda, critério na análise dos conteúdos gerados por usuários de sistemas de mídia turística, pois as avaliações descritas nestes baseiam-se exclusivamente em percepções individuais, relacionadas diretamente com sua cultura e, portanto, relativas, tendo-se aspectos tendenciosos para certos grupos, podendo ser pouco significativos para outros, inclusive quando se trata de questões bastante objetivas como o preço dos produtos.

Não obstante, as ferramentas virtuais possuem relevância se considerarmos que denotam as possíveis falhas dos estabelecimentos, como a avaliação dos serviços prestados, segundo item pior avaliado. A avaliação neste caso torna-se estratégica na medida que possibilita a melhoria do estabelecimento com a capacitação e o treinamento dos atendentes, sendo uma fonte valiosa e gratuita para os gestores de alimentos e bebidas.

## Referências

AGLIO, C. S. D.; FUJITA, D. M.; DE ANDRADE JÚNIOR, H. F. Cardápios sazonais como estratégia de portfólio para variabilidade e aumento de qualidade no mercado competitivo de restaurantes de hotéis: novas perspectivas de consumo no setor brasileiro. *Contextos da Alimentação: Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, São Paulo, v.3, n.2, Mai. 2015.

ANDERSSON, T. D.; MOSSBERG, L. The dining experience: do restaurants satisfy customer needs? *Food Service Technology*, v.4, n.4, p.171-177, Dec. 2004.

ANGNES, D. L.; MOYANO, C. A. M. Abertura de restaurante: uma decisão de posicionamento e diferenciação com base em pesquisa de marketing. *Revista Gestão Contemporânea*, n.13, p.339-363, jan/jun. 2013.

AYEH, J. K.; AU, N.; LAW, R. Do we believe in TripAdvisor? Examining credibility perceptions and online travelers attitude toward using user-generated content. *Journal of Travel Research*, v.52, n.4, p.437-452, Feb. 2013.

BRASIL. *Anuário Estatístico de Turismo - 2015*. 42. Brasília: Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, 2015. 131 p.

BRASIL, P. *Alimentação em bares e restaurantes cresce no Brasil*. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/turismo/2014/06/alimentacao-em-bares-e-restaurantes-cresce-no-brasil> >. Acesso em: 30/07/2015

BUENO, A. P. Turismo e paisagem–idéias para a sustentabilidade sócioambiental de Florianópolis. In: ENCONTRO NACIONAIS DA ANPUR, 13. 2013. Florianópolis. ANPUR, 2009.

CAETANO, A. L. D. O.; DE SOUZA, D. L.; KOERICH, J.; CAPISTRANO, M. C. História posta à mesa: o patrimônio cultural e alimentar das culturas teuto-brasileiras e luso-brasileiras em Santa Catarina. *Revista Santa Catarina em História*, Florianópolis, v.6, n.1, p.37-53, 2013.

CORRÊA, C.; HANSEN, D. R. Qualidade de serviços em restaurantes de São Paulo premiados pelo TripAdvisor: análise do conteúdo gerado pelo usuário. *Revista Hospitalidade São Paulo*, v.XI, n.2, p.271-290, dez, 2015.

DALONSO, Y. S. R., P. C. ; LOURENÇO, J. M. ; PANOSSO NETTO, A. Políticas, evento e turismo de experiência. In: MANOLE, E. (Ed.). **Produtos**

**turísticos e novos segmentos de mercado: planejamento, criação e comercialização.** 1ª edição. São Paulo, v.1, 2015. p.114-132.

FAO. *Statistical Yearbook 2013: World Food and Agriculture*. Rome: FAO, 2013. 289 p. Disponível em: < <http://www.fao.org/docrep/018/i3107e/i3107e00.htm> >. Acesso em: 15/08/2015.

FLORIPAMANHÃ. Florianópolis: Cidade Unesco da Gastronomia / Unesco City of Gastronomy. Disponível em: < <http://floripamanha.org/prioridades-floripamanha/florianopolis-cidade-unesco-da-gastronomia-unesco-city-of-gastronomy/#sthash.KWt99BQx.dpuf> >. Acesso em: 21/09/2015.

GAETA, C. Turismo de experiência e novas demandas de formação profissional. In: SENAC (Ed.). **Turismo de experiência**. 1ª Edição. São Paulo, 2010. p.133-149.

GALVÃO, S. D. F. S.; MILITO, M. C.; ALEXANDRE, M. L. A cultura como fator de desenvolvimento no turismo. In: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, VIII. 2011. Balneário Camboriu. *Anais...Balneário Camboriu: Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo*, outubro, 2011.

GIMENES, M. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO NO MERCOSUL, 4. 2006. Caxias do sul. *Anais...Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul*, 7 e 8 de julho de 2006.1-15.

GOULART, M. "ROTA GASTRONÔMICA DO SOL POENTE": *TURISMO E A CONSTRUÇÃO DA COMIDA "TÍPICA" EM RESTAURANTES DOS BAIROS DE CACUPÉ, SANTO ANTÔNIO DE LISBOA E SAMBAQUI-FLORIANÓPOLIS-SC*. 12/06/2014. 118 p. Monografia (Graduação)- Departamento de História, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. 2014.

GUTZKE, D. W. **The Local: A History of the English Pub**. 2009. 1522-1523 ISBN 0013-8266.

HARRISON, C.;JORDER, M.;STERN, H.;STAVINSKY, F.;REDDY, V.;HANSON, H.;WAECHTER, H.;LOWE, L.;GRAVANO, L.;BALTER, S. Using online reviews by restaurant patrons to identify unreported cases of foodborne illness—New York City, 2012–2013. *MMWR*, v.63, n.20, p.441-445, May. 2014.

IFSC. *Chefs elegem ostras in natura como maior ícone da gastronomia local*. Disponível em: < <http://www.ifsc.edu.br/campus-florianopolis-continente/5049-chefs-elegem-ostras-in-natura-como-maior-icone-da-gastronomia-local> >. Acesso em: 03/08/2015

KRAUSE, R. W. Aspectos determinantes na percepção da qualidade dos serviços na experiência gastronômica turística. *Caderno Virtual de Turismo*, Rio de Janeiro, v.14, n.1, p.19-33, Abr.2014.

KRUMM, J.; DAVIES, N.; NARAYANASWAMI, C. User-generated content. *IEEE Pervasive Computing*, n.4, p.10-11, oct/dec. 2008.

LEITE, F. C. D. L.; RUIZ, T. C. D. O turismo cultural como desenvolvimento da atividade turística: O caso de Ribeirão da Ilha (Florianópolis/SC). In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, VII. , 2013. Foz do Iguaçu. *Anais...Balneário Camboriu*: UNIVALI, 12 a 14 de junho de 2013

MATHIAS, L. Chefs se reúnem em Florianópolis para fomentar a gastronomia local a partir do título da UNESCO *Notícias do Dia*, Florianópolis, Abr. 2015. Disponível em: < <http://ndonline.com.br/florianopolis/noticias/248872-chefs-se-reunem-em-florianopolis-para-fomentar-a-gastronomia-local-a-partir-do-titulo-da-unesco.html> >. Acesso em: 15/09/2015.

PAULILO, M. I. S. Maricultura e território em Santa Catarina-Brasil. *Geosul*, Florianópolis, v.17, n.34, p.87-112, jul/dez. 2002.

PEZZI, E. A Experiência Turística e o Turismo de Experiência: um estudo sobre as dimensões da experiência memorável. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, v.26, n.1, p.165-187, 2015.

POULAIN, J.-P.; PROENÇA, R. P. D. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, v.16, n.3, p.245-256, Jul-Set. 2003.

ROSSI, T. F. L. *O Valor percebido nos estabelecimentos de restauração da cidade do Porto*. 02/08/2011. 169 p. Dissertação (Mestrado)-Departamento de Marketing, Universidade do Porto, Porto. 2011.

SANTUR. *ESTUDO DA DEMANDA TURÍSTICA INTERNACIONAL CONFIRMA FLORIANÓPOLIS COMO O SEGUNDO DESTINO TURÍSTICO DE LAZER MAIS VISITADO POR ESTRANGEIROS*. Disponível em: < <http://turismo.sc.gov.br/institucional/index.php/pt-br/noticias/44-estudo-da-demanda-turistica-internacional-confirma-florianopolis-como-o-segundo-destino-turistico-de-lazer-mais-visitado-por-estrangeiros> >. Acesso em: 06/09/2015

SILVA, L. M. T. D.; MEDEIROS, C. A. F.; COSTA, B. K. Qualidade dos serviços turísticos no setor de restaurantes: uma aplicação do modelo SERVPERF. *Revista hospitalidade*, São Paulo, v.6, n.2, p.115-139, Dez. 2009.

SILVA, Y.; CRUZ, H. S. A. B.; CHRISTOFFOLI, A. R.; CUNHA LIMA, F. B.; CONCEIÇÃO, A. C. S. A Tainha como Patrimônio Cultural e Experiência Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – março de 2016

Turístico-Cultural em Bombinhas, Santa Catarina. *Rosa dos Ventos: Turismo e Hospitalidade*, Caxias do Sul, v.7, n.1, p.34-53, Jan/mar. 2015.

SOARES, K. M. D. P.; GONÇALVES, A. A. Qualidade e segurança do pescado. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, São Paulo, v.71, n.1, p.1-10, 2012.

TINOCO, M. A. C.; RIBEIRO, J. L. D. Estudo qualitativo dos principais atributos que determinam a percepção de qualidade e de preço dos consumidores de restaurantes a la carte. *Gestão & Produção* São Carlos, v.15, n.1, p.73-87, Jan-Abr. 2008.

WILSON, A.; MURPHY, H.; FIERRO, J. C. Hospitality and travel the nature and implications of user-generated content. *Cornell Hospitality Quarterly*, v.53, n.3, p.220-228, 2012.

YE, Q.;LAW, R.;GU, B.;CHEN, W. The influence of user-generated content on traveler behavior: An empirical investigation on the effects of e-word-of-mouth to hotel online bookings. *Computers in Human Behavior*, v.27, n.2, p.634-639, Mar. 2011.

**Recebido em 30/09/2015 e Aceito em 07/03/2016.**



## Mejora sostenible del conocimiento nutricional en comunidades marginadas y aisladas en América Latina

Susana Herrero Olarte  
Universidad de las Américas (UDLA), Ecuador  
{olartesusana@hotmail.com}

### CODIGO JEL

D13 - Producción de las economías domésticas y asignación dentro de las mismas

**Resumen.** La desnutrición continúa siendo un reto en América Latina, especialmente en las comunidades marginadas y aisladas (CMA), donde es una cuestión prioritaria. Una de las causas identificadas es el desconocimiento nutricional. Hay dos metodologías tradicionalmente utilizadas para capacitar a las familias en las CMA desde la cooperación al desarrollo: la formación individual y la formación en grupo. ¿Cuál es la mejor? Para realizar el análisis se comparan los resultados de cuatro proyectos de cooperación que han logrado que las CMA alcancen la seguridad alimentaria. Dos no mejoraron el conocimiento agropecuario de las familias pero los otros dos sí, aplicando en cada caso una metodología distinta. En términos de participación, eficiencia, impacto y sostenibilidad, la mejor opción es mejorar el conocimiento agropecuario de las familias en las CMA, y aplicar una metodología capaz de combinar la formación individual y en grupo. En conclusión puede considerarse que la combinación de la capacitación individual y en grupo permite mejorar más y mejor las condiciones de seguridad alimentaria en las CMA.

**Palabras clave:** Comunidades marginadas y aisladas, seguridad alimentaria rural, desnutrición en América Latina, desconocimiento nutricional rural, metodologías en formación nutricional.

**Abstract.** *Undernutrition continues to be a challenge for Latin America, especially in marginal isolated communities (MICs), where it is a priority issue. One of the causes identified is lack of knowledge about nutrition. Two methodologies are traditionally used to train MIC families within the framework of development cooperation: individual training and group training. Which is better? In conducting this analysis, results from four cooperation projects aimed at helping MICs achieve food security are compared. Two of these did not improve the families' agricultural/livestock knowledge, but two did, using two different methodologies. The findings show that, in terms of participation, efficiency, impact and sustainability, the best option is to improve MIC families' agricultural/livestock knowledge and to use a methodology that can combine individual and group training. In other words, the combination of individual and group training can improve and expand food security conditions in MICs.*

**Keywords:** *Isolated and isolated communities, food rural security, malnutrition in Latin America, nutritional rural ignorance, methodologies in nutritional formation.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, 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](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional 

## 1. Introducción

Las Comunidades Marginadas y Aisladas (CMA) son las tierras agrícolas en países de ingreso medio y bajo no adecuadas para el cultivo situadas a más de cuatro horas del mercado más cercano. Llegar hasta ellas es caro y difícil, por lo que no son sujeto de las políticas gubernamentales, que adolecen de metodologías viables y sostenibles. Perpetúan así, generación tras generación, pésimos indicadores en términos de desarrollo humano.

La inseguridad alimentaria es uno de los principales problemas que padecen, según las familias y las Organizaciones No Gubernamentales (ONG) que trabajan en las CMA, que identifican además como causa fundamental la falta de conocimiento nutricional.

Las ONG locales tienen una larga trayectoria de trabajo en las comunidades que viven en este tipo de zonas, lo que les ha permitido desarrollar metodologías para incidir en sus principales problemas. Han abordado la cuestión de la falta del conocimiento nutricional para alcanzar la seguridad alimentaria mínima a través de dos metodologías fundamentales, que son la capacitación individual y en grupo. Se analiza a continuación hasta qué punto es fundamental mejorar el conocimiento agropecuario de las familias, y qué metodologías son las más adecuadas. Para ello se estudian los logros alcanzados en cuatro proyectos de cooperación con el objetivo alcanzado de lograr la seguridad alimentaria, valorando los mejores resultados atendiendo a las especificidades que conlleva el tratarse de CMA. Para realizar la comparación se utilizan los informes intermedios y finales de cada proyecto, así como el documento de evaluación interna y externa.

## 2. Comunidades marginadas y aisladas desde el punto de vista alimentario

El análisis de las CMA se inició como tal a finales del siglo XX, destacando las aportaciones de, entre otros, Leonard (1989), Pender *et al.* (1996) y Smael (2009), que avanzaron en la definición, la cuantificación y en la valoración de las condiciones de vida en ese tipo de comunidades.

Sebastian (2009) resumió parte del trabajo realizado hasta el momento y concretó la definición de áreas marginales y aisladas. Según el autor son áreas marginales aquellas tierras agrícolas en países de ingreso medio y bajo<sup>1</sup> donde el período de crecimiento de los cultivos es menor de 150 días (en climas áridos o semi áridos) o son tierras consideradas menos aptas para el cultivo (planicies de altitud, colinas, tierras bajas accidentadas y zonas de montaña). En tanto a la condición de aislamiento, una comunidad o grupo de personas está en situación de aislamiento extremo si está a más de ocho horas del mercado, de cuatro a ocho horas se considera aislamiento muy alto, de dos a cuatro aislamiento alto, y de cero a dos, aislamiento moderado.

Para identificar las necesidades en las CMA en América Latina se visitaron 18 CMA en México, Guatemala, Perú y Ecuador, lo que permitió encuestar a 79 personas y

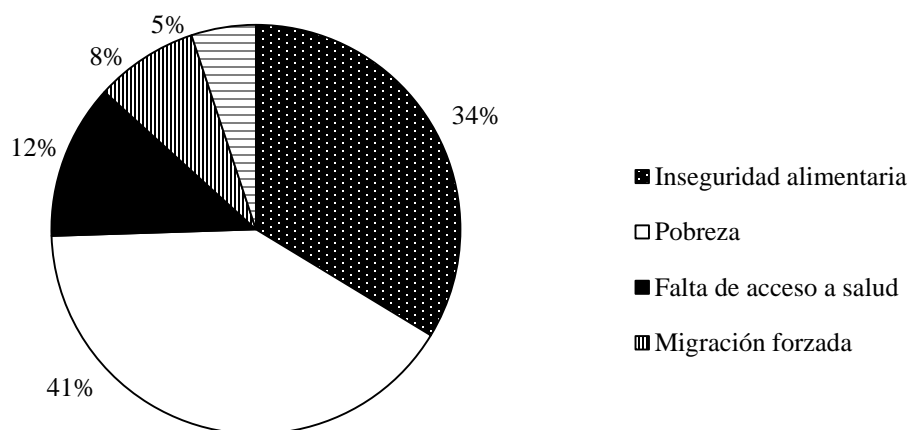
---

<sup>1</sup> Son países de ingreso bajo los que perciben sus habitantes 1.035 dólares o menos al año, entre 1.036 y 4.085 son países de ingreso medio bajo, los países de ingreso medio alto perciben entre 4.086 y 12.615 dólares, y el ingreso por habitante de los países de ingreso alto es igual o superior a 12.616 (BM, 2015).

entrevistar a otras 19 en el periodo comprendido entre 2006 y 2014. Además, se entrevistaron 12 técnicos y cinco directivos de ONG que desarrollaron proyectos para erradicar la desnutrición en las CMA. Las encuestas se realizaron con una base de preguntas cerradas, y los resultados se trataron con programas de datos para obtener los resultados. En tanto a las entrevistas, se realizaron tanto de forma individual como en grupo, de no más de cinco personas, procurando que presentaran características similares: edad, sexo, situación personal, etc. En el Anexo se incluye el detalle de las fuentes primarias utilizadas.

Como se indica en la figura 1, los principales problemas identificados fueron la inseguridad alimentaria y la pobreza. Les siguieron la falta de acceso a la salud, la migración forzada, entendida como aquélla que responde a la imposibilidad o dificultad para ejercer los derechos humanos en el lugar de origen, y la falta de acceso a un sistema de educación de calidad.

**Figura 1. Principales necesidades identificadas para las CMA y organizaciones entrevistadas.**

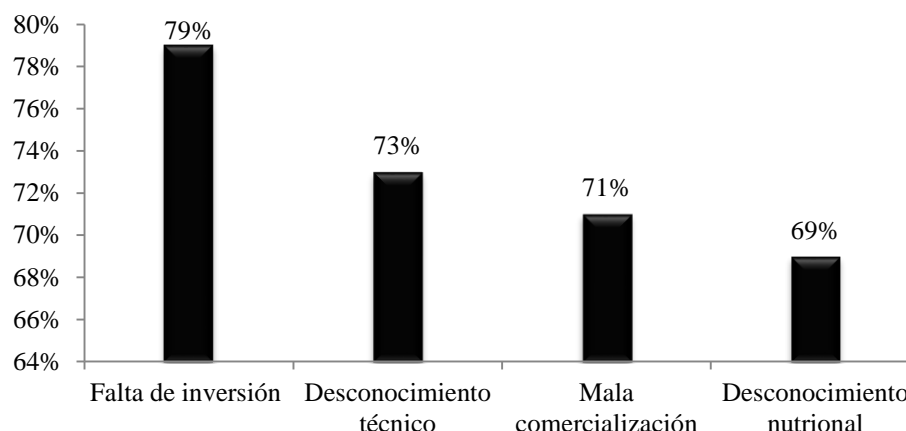


**Fuente: Elaboración propia con datos procedentes de las entrevistas a los miembros de las CMA y de las organizaciones locales.**

A través de las encuestas y entrevistas realizadas se profundizó en la razón o razones de la inseguridad alimentaria, cuestión que nos ocupa en el presente trabajo. Tal y como se indica en la siguiente figura, el 79% de las personas entrevistadas consideraban que la inseguridad alimentaria se debía a que no se realizaban las necesarias inversiones en infraestructura y herramientas agropecuarias. El 73% creía que se debía al escaso conocimiento técnico, que además estaba desactualizado. El 71% consideraba que se debía a que los ingresos por la venta de la producción agropecuaria eran muy bajos, lo que se traducía en una capacidad mínima para comprar otros alimentos. Para el 69%, la desnutrición se debía al desconocimiento sobre qué comer, cuándo y cómo.

En el caso del 52% de los entrevistados, la inseguridad alimentaria respondía a carencias en los cuatro ámbitos mencionados, lo que requería de una intervención integral.

**Figura 2. Causas de la inseguridad alimentaria en las CMA.**



**Fuente: Elaboración propia con datos procedentes de las entrevistas a los miembros de las CMA y de las organizaciones locales.**

### **3. Metodologías para mejorar el conocimiento nutricional en las zonas marginadas y aisladas**

Por lo que se refiere a la relación entre el desconocimiento nutricional y la inseguridad alimentaria, es un factor reconocido de manera general en el ámbito de la cooperación. Por ejemplo, FAO (2012) y UNICEF y PMA (2008) consideraban que la mejora del conocimiento nutricional incidía positivamente sobre la seguridad alimentaria, ya que contribuía al impacto y la sostenibilidad de los logros alcanzados en cualquier proceso que pudiera llevarse a cabo para erradicar la desnutrición.

En este caso, y atendiendo a la acotación de esta investigación a las CMA se toman cuatro proyectos de cooperación desarrollados en las comunidades entrevistadas, que tenían como objetivo alcanzar la seguridad alimentaria y que superaron los indicadores previstos. En todos los casos se trataba de familias que ingerían menos de 1.600 calorías al día o que en toda la jornada consumían alimentos de un solo grupo, que solían ser hidratos de carbono. En los cuatro casos se incluían un componente para mejorar el acceso a la inversión agropecuaria, aumentar el conocimiento agropecuario y diversificar y potenciar los canales de comercialización. Dos de los proyectos no incluyeron un componente para mejorar el conocimiento agropecuario. Los otros dos sí. El detalle de los proyectos es el siguiente.

**Tabla 1. Proyectos considerados para analizar las metodologías del crédito para la mejora de la inversión agropecuaria.**

Nombre del proyecto	Lugar de ejecución	de	Periodo de ejecución	Familias beneficiarias	Incluye componente de mejora de conocimiento agropecuario

"Economía solidaria y equidad de género: iniciativas económico-productivas para el desarrollo integral de comunidades indígenas mixtecas de Oaxaca"	Oaxaca, México	2010-2012	180	-
"Mejora de las condiciones nutricionales de las mujeres indígenas al norte de Guatemala"	Quetzaltenango y San Marcos, Guatemala	2014-2012	140	x
"Reducción de los niveles de pobreza y seguridad alimentaria a través de iniciativas productivas de familias de migrantes en Piura, Perú"	Piura, Perú	2007-2009	120	x
"Erradicación de la extrema pobreza y seguridad alimentaria en comunidades aisladas y marginadas de los andes ecuatorianos"	Cañar, Ecuador	2010-2012	160	-

**Fuente: Elaboración propia.**

La mejora del conocimiento agropecuario en las CMA se ha concretado en los proyectos analizados en la formación sobre las necesidades nutricionales de niños, adultos, y mayores, y en la preparación e higiene de los alimentos. Son en general las mismas cuestiones fundamentales en las que se incide desde la cooperación al desarrollo. En este caso la mejora del conocimiento sobre cuestiones nutricionales básicas se ha tratado en los proyectos ejecutados en Piura, en Perú, y en Quetzaltenango y San Marcos, en Guatemala. La preparación e higiene de los alimentos se ha trabajado sólo en el proyecto desarrollado en Perú, Piura.

Tanto por lo que se refiere a la mejora del conocimiento nutricional como a las cuestiones más básicas de higiene, las iniciativas de cooperación trabajaban siguiendo dos posibles metodologías que se aplican en general para la mejora de la formación en cualquier ámbito: a través de la formación individual y de la capacitación en grupo, según las organizaciones entrevistadas en las CMA. En la siguiente tabla se refieren las ventajas y desventajas de cada opción, así como los proyectos en los que se ha aplicado una u otra metodología.

**Tabla 2. Ventajas de las metodologías de formación para mejorar el conocimiento nutricional en las CMA y proyectos en los que se han aplicado.**

	Métodos de formación	Capacitación individual	Formación en grupo
Ventajas	Réplica de la formación		x
	Bajo coste		x
	Nulo coste mantenimiento	x	x
	Asegura acceso a formación	x	x
	Fomento de espacios de análisis comunales	x	
	Detección otras carencias en familias		
Proyecto en que se ha utilizado		Piura, Perú	Quetzaltenango y San Marcos, Guatemala

**Fuente: Elaboración propia.**

La capacitación individual consiste en que una persona especializada acude a cada finca a impartir la formación de manera personalizada. Las ventajas fundamentales son que los grupos tradicionalmente más vulnerables, como son los que están más alejados, los que cuentan con más hijos o los encabezados por una mujer, se aseguran de contar con la formación necesaria, y además se posibilita el conocer otras necesidades de las familias. Además, realizar las tareas de capacitación en cada finca por separado permite adaptar la formación a las necesidades de cada familia, atendiendo a sus peculiaridades.

En el caso del proyecto ejecutado en Piura, Perú, las familias que estaban más alejadas eran las que tenían los niveles de conocimiento nutricional más bajo, y las tasas de analfabetismo funcional más altas. Eran, además, las que más faltaban a las actividades de capacitación en grupo, porque quedaban muy lejos de sus hogares. Por eso se decidió recurrir a la formación individual con las familias que vivían a más de una hora y media del lugar.

Otra de las ventajas fundamentales de la formación individual es que permite detectar situaciones de peligro o de abuso que de otra manera serían difíciles de conocer. Es el caso del proyecto ejecutado en la provincia de Piura, en Perú, en el que se pudieron descubrir y reportar a las autoridades dos casos de malaria que habían sido considerados hasta ese momento casos de gastroenteritis, con lo que se redujeron las posibilidades de contagio con el resto de las comunidades.

Las desventajas fundamentales de la capacitación personalizada son la dificultad para que se pueda transmitir el conocimiento en el futuro dentro de las comunidades, el elevado coste para el proyecto, y la dificultad para que las familias puedan intercambiar conocimientos e ideas sobre los temas sobre los que reciben la capacitación.

Siendo la formación especializada individual, suele transmitirse el conocimiento recibido a los demás miembros de la familia. No obstante, dado que habitualmente las familias que reciben formación especializada son aquellas con mayor dificultad para trasladarse, la formación recibida suele quedarse en ellas. Esto resulta especialmente negativo en el caso de que se produjera un proceso migratorio, porque reduciría el número de personas con los conocimientos nutricionales necesarios para mejorar las condiciones de seguridad alimentaria. La dificultad para transmitir la información suele incluso acentuarse en contextos con elevadas tasas de migración. Efectivamente, en el proyecto ejecutado en la provincia de Piura, en Perú, preocupaba al equipo técnico el efecto que podría tener sobre las comunidades el que el país estuviera en una senda de crecimiento y desarrollo estructural, lo que estaba llevando a cada vez más personas de las comunidades hacia las ciudades, con lo que se perdería el conocimiento que estaban recibiendo en el marco del proyecto.

La capacitación individual tiene en principio un mayor coste que la capacitación en grupo, dado que se necesita un profesional que se desplace finca por finca, con el consiguiente coste adicional en las partidas de personal y de dietas. Al comparar los presupuestos del proyecto ejecutado en la provincia de Piura, en Perú, en el que se impartió la capacitación agropecuaria de manera individual, y el del proyecto ejecutado en Guatemala, que optó por la formación en grupo de manera exclusiva, se comprueba que la diferencia, atribuida a la capacitación individual, asciende a un 10%.

Entre las desventajas de la formación individual, destaca además que no se generan espacios de formación en grupo para el debate y el análisis de cuestiones relacionadas con el conocimiento nutricional, o que incluso pudieran servir de plataforma de encuentro para otros temas.

La formación en grupo consiste en impartir la formación a las familias beneficiarias de los proyectos para dar la capacitación en un espacio central de la comunidad. Las ventajas son que se posibilita la transmisión de conocimientos en el seno de la comunidad, se incurre en un menor coste para el proyecto, y se fomentan espacios de diálogo, discusión e intercambio de ideas entre las familias, y con el docente, como ya se ha mencionado anteriormente.

La formación en grupo da la posibilidad de que el conocimiento impartido se quede dentro de la comunidad y no quede sólo en el seno de las familias que han recibido la capacitación en primera instancia, lo que apuntala la sostenibilidad. Es más sencillo, además, que puedan transmitirse otros conocimientos que no se impartieron de manera exacta a cada familia. Es decir, si se trató determinada cuestión con otra familia que no estaba prevista, puede transmitirse a otros miembros de la comunidad, e incluso entre comunidades. En el caso del proyecto ejecutado en Quetzaltenango y San Marcos, se capacitó a un grupo de familias en las posibles recetas que podían hacer con brócoli y acelgas, que hasta el momento no producían. Las 10 familias que recibieron la capacitación formaron a cinco familias más de manera autónoma e independiente, sin la intervención del proyecto.

La formación en grupo supone un ahorro para los proyectos, en la medida en que es más barato capacitar a un conjunto de personas que a la totalidad de las familias finca por finca. La diferencia en el coste es del 10% del total del presupuesto al comparar el proyecto ejecutado en la provincia de Piura, en Perú, en el que se aplicó la capacitación individual, con el resto de proyectos, en los que se impartió la formación en grupo, como se acaba de mencionar.

Además, permite trabajar cuestiones que de otra manera se dificultaría enormemente, incluso temas alejados totalmente de la formación. Se posibilita además que puedan surgir cuestiones que a una parte de la comunidad pudieran preocuparle pero que no saben cómo abordar ante el resto de sus vecinos. En el caso del proyecto ejecutado en la provincia de Quetzaltenango y San Marcos, en Guatemala, a través de los cursos de formación en el ámbito nutricional las mujeres plantearon la dificultad que tenían para abordar la prevención de los embarazos no deseados con sus parejas. Se diseñaron y ejecutaron dos talleres en los que participaron las mujeres en los que se trabajó la necesidad de utilizar el preservativo, y varias metodologías para lograr que su pareja aceptara su uso. El porcentaje de mujeres que utilizaban habitualmente preservativos aumentó en un 5% en el último mes de ejecución del proyecto.

La formación en grupo tiene una desventaja fundamental, y es que los colectivos más aislados, que son a su vez los que presentan peores situaciones de pobreza, desnutrición y falta de acceso a los servicios, son los que asisten menos a las actividades de formación. Lo que tardan en llegar al lugar donde se desarrollan, y sus obligaciones laborales en su finca y en su hogar, les llevan a tener más dificultades para acudir a los talleres. Además, la homogeneidad de la formación puede llevarles a que los colectivos más vulnerables, como son los discapacitados, los analfabetos y las mujeres, accedan menos a conocimientos que necesitan de manera especial. En el proyecto ejecutado en los departamentos de Quetzaltenango y San Marcos, en Guatemala, las familias que estaban más alejadas fueron el 10% de las que no pudieron asistir a las capacitaciones nutricionales.

## 4. Resultados

A continuación se analizan los distintos resultados de los proyectos atendiendo a los criterios de participación, eficiencia, impacto y sostenibilidad para valorar hasta qué punto es necesaria la formación nutricional para alcanzar la seguridad alimentaria, y qué metodología a aplicar sería la más adecuada. Los criterios de evaluación los seleccionaron las familias de las CMA y las ONG entrevistadas, que los consideraron fundamentales. Después se resumen las características que se destacan en cada uno de los proyectos ejecutados, que han llevado al logro de los resultados esperados relacionados.

En tanto a la participación activa de las familias durante la ejecución de los proyectos, los que incluyeron la formación nutricional presentaron un 18% más de continuidad en el proyecto, respecto a los proyectos que no incluyeron este componente. Además, tanto en la formación individual como en grupo, un 8% más familias que no participaban inicialmente del proyecto quisieron unirse después, exclusivamente en la parte vinculada a la mejora del conocimiento nutricional y de salubridad.

La eficacia valora en qué medida se han logrado los resultados y los objetivos previstos. En el caso de los resultados esperados de los proyectos que contaban con un componente en conocimiento agropecuario, se observan porcentajes de logro iguales o superiores al 125%, mientras que en el caso de los proyectos ejecutados en México y Ecuador, no se llega a alcanzar el 110%. No se aprecian diferencias significativas entre los porcentajes de logro del proyecto ejecutado en Perú, que utilizó formación individual, y del de Guatemala, que utilizó formación en grupo.

Al analizar el impacto al aplicar la formación individual y en grupo en los resultados previstos, es fundamental atender a los efectos sobre la diversidad de alimentos que comían las familias tras la ejecución de los proyectos, a las kilocalorías ingeridas en el día tras la ejecución del proyecto y los grupos nutricionales consumidos así como hasta qué punto mejoraron sus condiciones de higiene y salubridad, que también repercuten en el ámbito de la seguridad alimentaria.

En los proyectos desarrollados con un componente para mejorar el conocimiento nutricional, la diversidad de los alimentos consumidos aumentó en un 43%, mientras que en los otros dos casos, el incremento fue del 21%. En tanto a las kilocalorías ingeridas al día, no se observa una diferencia significativa entre los resultados de los cuatro proyectos, por el aumento del consumo de fruta y verdura en los grupos que habían recibido formación nutricional.

En Perú y Guatemala, donde se aplicó un componente para mejorar el conocimiento agropecuario, se consumían tras ejecutarse el proyecto los cuatro grupos nutricionales básicos, es decir, vitaminas, proteínas, hidratos de carbono y minerales, cada día, mientras que en las comunidades de México y Ecuador se logró que las familias consumieran al menos, tres de los cuatro grupos de alimentos recomendados al día. El mayor porcentaje de familias que adoptaron hábitos higiénicos y de salubridad adecuados se dio en el proyecto ejecutado en la provincia de Piura, en Perú, mientras que el peor dato se registró en las comunidades de la Suscal, en Ecuador.

La diversidad y el aumento de la dieta, así como las mejoras en los ámbitos de la higiene y la salubridad se tradujeron, de manera directa, en una mejora de las condiciones de salud. En las comunidades en Perú, es donde más se redujeron las enfermedades, así



como su duración, para todos los grupos de edad. De igual manera, el mayor ahorro de las familias en la compra de alimentos tras los proyectos ejecutados se dio en Guatemala, si bien el mayor ahorro porcentual se registró en el proyecto ejecutado en México, dado que el precio de los pasajes era el más elevado, y el punto de partida de los ingresos, el más reducido.

Los peores datos registrados en Ecuador en tanto al consumo de alimentos y las condiciones de higiene y salubridad, contrastan con los mayores incrementos en términos de productividad de la tierra, y con la producción más diversa. Efectivamente, en el Ecuador se llegaron a producir 15 alimentos diferentes por familia, frente a la producción en Perú, de 14 alimentos, en Guatemala, de 10 alimentos, y en México, de ocho. La diferencia se explica en la medida en que la parte de la nueva producción que se vendía era mayor en el caso también de las comunidades en las que se ejecutó el proyecto en Ecuador, con lo que quedaba menos para el consumo de las familias. En el Ecuador preferían vender la producción porque consideraban que era mejor el ingreso que podían obtener, que las mejoras en sus condiciones nutricionales.

En cuanto a la sostenibilidad, entendida como la perdurabilidad de los resultados del proyecto más allá de su ejecución, la formación individual se hacía indispensable en la medida en que, si no era a través del proyecto, por su condición de aislamiento, resultaba muy difícil que las familias más alejadas y vulnerables, en adelante, pudieran tener acceso al conocimiento nutricional. Por otro lado, precisamente por la necesidad de que el conocimiento quedase en las comunidades más allá de la ejecución del proyecto, preparándose incluso para posibles éxodos migratorios, resultaba fundamental que la formación pudiera darse en grupo.

Se considera entonces fundamental que los proyectos incluyan un componente para la mejora del conocimiento agropecuario que combine la formación individual y en grupo. De los proyectos que contenían dicho componente, se destacaron en los dos casos en los informes finales y de evaluación los siguientes factores tras la ejecución.

- Cada especialista en nutrición era el responsable de que una cantidad fija de familias pusieran en marcha los conocimientos impartidos en materia de nutrición y de salubridad e higiene. Las formaciones se impartían cada semana en grupos de seis personas según un cronograma previamente diseñado y socializado junto a las comunidades. Antes y durante la ejecución se seleccionaban las personas que podrían necesitar de una formación más especializada para que la recibieran en el periodo previsto. Recibían la misma formación que en grupo, pero de manera individual. Se lograba así una mejor optimización de los recursos disponibles, y alcanzar un mayor grado de eficacia.
- La capacitación tenía un horizonte temporal de nueve semanas, en las que se desarrollaban tanto las formaciones en grupo, como las individuales. La organización temporal permitía tanto a los técnicos como a las familias saber de antemano el tiempo disponible para poder llevar a cabo las capacitaciones y poner en práctica los conocimientos adquiridos, facilitando así el impacto del proyecto.
- En todos los casos, se respetaban la cultura de las comunidades, fomentando la recuperación de usos y costumbres vinculados con la alimentación ya olvidados, lo que fomentaba la apropiación y la participación.
- Antes de iniciarse el proyecto, tanto el equipo técnico como el equipo directivo analizaron cuáles eran las necesidades nutricionales en la zona, la producción esperada, y el contexto cultural, para definir los patrones de alimentación, salud e higiene esperados al acabar el proyecto. Esto se consideraba fundamental para

crear metas factibles, consensuadas por todos, lo que apuntalaba la eficacia y la eficiencia, así como el impacto y la sostenibilidad.

- Los responsables técnicos de la formación llevaban un registro de las familias capacitadas a la semana, y de las comunidades que visitaban. Una vez a la semana se reunían con el resto del equipo para analizar la evolución de la formación, y casos extraordinarios o críticos. Era más fácil así analizar la realidad de las comunidades como un todo, de cara a lograr mejores resultados en términos de impacto y sostenibilidad.

De manera específica, en los proyectos que se ejecutaron en Perú y en Guatemala, en los que se optó por la formación individual o en grupo, los elementos que se reconocieron como fundamentales en cada caso fueron los siguientes:

- En el caso del proyecto ejecutado en Perú, que optó por la formación individual, resultó fundamental el contar con un mapa de las familias que vivían más alejadas, y un listado de las que presentaban carencias graves de analfabetismo, maltrato, etc. de cara a crear un cronograma de actuación para llevar a cabo las capacitaciones. Era más fácil así corregir posibles desviaciones durante la ejecución, e incluso plantear la necesidad de contratar personal especializado.
- En el proyecto que optó por la formación en grupo, que fue el ejecutado en Guatemala, se destacó el realizar recetas y preparaciones de los alimentos en conjunto, lo que permitía a las familias aprender a elaborar alimentos que estaban ya produciendo, pero que destinaban a la venta porque no sabían qué hacer con ellos, ni cómo incluirlos en su dieta. Además, resultó clave el analizar casos reales de enfermedades que se estaban padeciendo en las comunidades por causa de la falta de salubridad y de higiene. En ambos casos, se fomentaba la participación y la apropiación del proyecto por parte de las familias beneficiarias.

## **5. Conclusiones**

La inseguridad alimentaria es un problema fundamental en las CMA. Entre las causas destaca la falta del conocimiento nutricional que les permita llevar una vida sana a través de una dieta variada, con la adecuada cantidad de kilocalorías, que garantice la ingesta de los cuatro grandes grupos de nutrientes y con las condiciones necesarias de salubridad e higiene. Al incluir en los proyectos destinados a alcanzar la seguridad alimentaria en las CMA un componente dirigido a mejorar las prácticas nutricionales los criterios de participación, eficacia, impacto y sostenibilidad se ven alta y positivamente influenciados.

Para desarrollar programas de mejora del conocimiento nutricional es posible atender a una metodología que apueste por la formación individual y en grupo. La opción más adecuada es una combinación de ambos sistemas, que permita replicar los conocimientos alcanzados en la comunidad de manera autónoma sin coste de mantenimiento, asegurar el acceso a la formación a todos los grupos, especialmente a los más vulnerables y generar otros espacios de análisis y desarrollo dentro de las comunidades, en los que se traten y detecten otras carencias.

## ANEXO. Relación de fuentes primarias utilizadas

En la Tabla 1 se indican la relación de las comunidades visitadas, los habitantes y las organizaciones entrevistadas en cada caso. En la Tabla 2 se señalan las entrevistas a las organizaciones.

**Tabla 1. Relación de las comunidades visitadas y de las entrevistas con organizaciones que trabajan en las comunidades.**

País	Encuestas en las comunidades	Entrevistas en las comunidades	Organización
México	8	2	<i>Enlace</i>
Guatemala	10	4	<i>CEDEPEM</i>
Ecuador	10	4	<i>Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio (FEPP)</i>
	9	1	<i>Unión Popular de Mujeres de Loja (UPML)</i>
	18	3	<i>Fundación GRATOS</i>
	9	3	<i>Fundación Altrópico</i>
Perú	15	1	<i>Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCMA)</i>

Fuente: Elaboración propia.

**Tabla 2. Relación de las entrevistas a las organizaciones que trabajan en CMA citadas en el cuerpo de la tesis.**

Organización	Ciudad sede de la organización	País
<i>Enlace</i>	Oaxaca	México
<i>CEDEPEM</i>	Quetzaltenango	Guatemala
<i>Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio (FEPP)</i>	Loja	Ecuador
<i>Unión Popular de Mujeres de Loja (UPML)</i>	Quito	
<i>Fundación GRATOS</i>	Loja	
<i>Fundación Altrópico</i>	Quito	
<i>Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCMA)</i>	Piura	Perú

Fuente: Elaboración propia.

## References

- BM (2015): World Bank Atlas Method. Banco Mundial: Washington.
- FAO (2012): Buenas Prácticas Práctica exitosas para políticas exitosas: Fortaleciendo a las organizaciones indígenas y rescatando sus productos tradicionales en zonas alto andinas de Ecuador y Perú. Roma: FAO.
- Leonard, H. (1989): Environment and the Poor: Development Strategies for a Common Agenda. New Brunswick: Transactions Books.
- Pender, J., y Hazell, P. (1996): Reducing Poverty and Protecting the Environment: The Overlooked Potential of Less-Favored Lands. Washington: International Food Policy Research Institute.
- Sebastian, K. (2009): Mapping favorability for agriculture in low and middle income countries: technical report, maps and statistical tables. Washington: Oxfam América.
- Smael, M., y Alpert, E. (2009): Making Investments in Poor Farmers Pay: A review of evidence and sample of options for marginal areas. Washington: Oxfam América.
- UNICEF y PMA (2008): Manual de Alimentación y Nutrición para Niñas, Niños, Adolescentes y Mujeres Gestantes, viviendo con VIH o con Sida (Presentación). Bogotá DC: UNICEF y PMA.

**Recebido em 5/11/2015 e Aceito em 15/3/2016.**